



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ С КУРИЦЕЙ**

Номер рецептуры: **ТТК №5**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	70,3	67,5	7,03	6,75
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	161,69	105,1	16,17	10,51
с 01.03 по 31.07	175,17	105,1	17,52	10,51
с 01.08 по 31.08	131,38	105,1	13,14	10,51
с 01.09 по 31.10	140,13	105,1	14,01	10,51
с 01.11 по 31.12	150,14	105,1	15,01	10,51
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	40	33,6	4	3,36
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	37,47	28,1	3,75	2,81
с 01.09 по 31.12	35,13	28,1	3,51	2,81
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	36,7	29,3	3,67	2,93
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,11
Жиры, г	12,31
Углеводы, г	24,80
Энергетическая ценность,	236,79

В1, мг	0,17
С, мг	16,07
А, мг	0,64
Е, мг	3,17
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,17

Са, мг	63,51
Mg, мг	55,56
P, мг	212,57
Fe, мг	2,22
K, мг	685,86
I, мкг	9,46
F, мг	0,10
Se, мг	0,01

Технология приготовления

Мясо птицы обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают при температуре 220-250 °С (около часа).

Если блюдо готовят в виде рулета, протертый картофель выкладывают на чистую смоченную водой салфетку. На середину массы кладут фарш и придают изделию форму рулета, который перекадывают с салфетки швом вниз на смазанный маслом противень. Поверхность посыпают сухарями, делают 2-3 прокола ножом вдоль рулета и запекают. При отпуске запеканку или рулет нарезают по одному куску на порцию, поливают маслом - 5 г

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, рулет - в виде поперечного ломтика батона, поверхность изделий – не растрескавшаяся, изделие полито маслом или соусом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки - свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

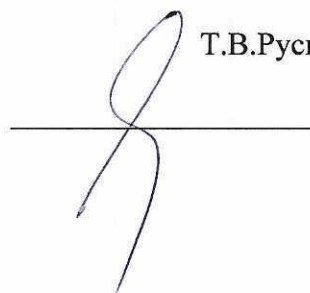
Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша – мясу, умеренно соленый.

Запах: запеченного картофеля, мяса птицы.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тудыментьева В.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер

Наименование сборника

МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность,	47,36

В1,	0,03
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,39
Д,	0,00
В2,	0,01

Са,	4,60
Mg,	6,60
Р, мг	16,80
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se,	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают на порционные кусочки.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер **378**

Наименование сборника **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		46		4,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50,1	50,1	5,01	5,01
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0,62	0,62
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45,9	45,9	4,62	4,62
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	92,5	92,5	9,25	9,25
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,37
Жиры, г	1,22
Углеводы, г	14,31
Энергетическая ценность,	72,90

В1, мг	0,04
С, мг	1,33
А, мг	0,41
Е, мг	0,00
Д,	0,00
В2,	0,06

Са, мг	126,6
Mg,	15,40
P, мг	92,80
Fe, мг	0,41
K, мг	90,39
I, мкг	4,16
F, мг	0,00
Se,	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Оптимальная температура подачи блюда 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Руסיнова

Зав. производством