

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Наименование **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ**

Номер **52**

Наименование сборника

**Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| СВЕКЛА                            |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 31.08                  | 77,6                          | 58,2     | 7,76       | 5,82      |
| с 01.09 по 31.12                  | 72,75                         | 58,2     | 7,28       | 5,82      |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 3,6                           | 3,6      | 0,36       | 0,36      |
| <b>Выход: 60</b>                  |                               |          |            |           |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

|                          |       |       |      |        |        |
|--------------------------|-------|-------|------|--------|--------|
| Белки, г                 | 0,85  | B1,   | 0,01 | Ca, мг | 19,38  |
| Жиры, г                  | 3,65  | C, мг | 2,33 | Mg,    | 11,52  |
| Углеводы, г              | 4,97  | A, мг | 0,00 | P, мг  | 22,60  |
| Энергетическая ценность, | 56,07 | E, мг | 1,59 | Fe, мг | 0,73   |
|                          |       | D,    | 0,00 | K, мг  | 167,62 |
|                          |       | B2,   | 0,02 | I, мкг | 4,07   |
|                          |       |       |      | F, мг  | 0,01   |
|                          |       |       |      | Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 +18 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным. Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Наименование **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер **312**

Наименование сборника

**Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| КАРТОФЕЛЬ                         |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 29.02                  | 197,54                        | 128,4    | 19,75      | 12,84     |
| с 01.03 по 31.07                  | 214                           | 128,4    | 21,4       | 12,84     |
| с 01.08 по 31.08                  | 160,5                         | 128,4    | 16,05      | 12,84     |
| с 01.09 по 31.10                  | 171,2                         | 128,4    | 17,12      | 12,84     |
| с 01.11 по 31.12                  | 183,43                        | 128,4    | 18,34      | 12,84     |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ      | 24                            | 24       | 2,4        | 2,4       |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5,4                           | 5,4      | 0,54       | 0,54      |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 1,8                           | 1,8      | 0,18       | 0,18      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 90                            | 90       | 9          | 9         |
| <b>Выход: 150</b>                 |                               |          |            |           |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

|                |        |       |       |        |        |
|----------------|--------|-------|-------|--------|--------|
| Белки, г       | 3,19   | В1,   | 0,12  | Ca, мг | 46,20  |
| Жиры, г        | 4,88   | С, мг | 10,39 | Mg,    | 30,44  |
| Углеводы, г    | 21,46  | А, мг | 0,04  | P, мг  | 86,34  |
| Энергетическая | 147,65 | Е, мг | 0,25  | Fe, мг | 1,23   |
|                |        | Д,    | 0,08  | K, мг  | 765,59 |
|                |        | В2,   | 0,12  | I, мкг | 8,58   |
|                |        |       |       | F, мг  | 0,04   |
|                |        |       |       | Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +65С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 271

Наименование  
Номер  
Наименование сборника

КНЕЛИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ 90/30  
271  
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                      | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                      | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ Б/Г или     | 107,46                        | 72       | 10,75      | 7,2       |
| РЫБА ГОРБУША-ФИЛЕ                    | 90                            | 72       | 9          | 7,2       |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | 7,9                           | 7,9      | 0,79       | 0,79      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                        | 27                            | 27       | 2,7        | 2,7       |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ    | 4,5                           | 4,5      | 0,45       | 0,45      |
| СОУС СМЕТАННЫЙ №371                  |                               | 30       |            | 3         |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ             | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                        | 30                            | 30       | 3          | 3         |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ                 | 9                             | 9        | 0,9        | 0,9       |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                    | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                    | 0,6                           | 0,6      | 0,06       | 0,06      |
| Выход: 120                           |                               |          |            |           |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

|                          |        |       |      |        |        |
|--------------------------|--------|-------|------|--------|--------|
| Белки, г                 | 12,75  | B1,   | 0,14 | Ca, мг | 55,77  |
| Жиры, г                  | 10,16  | C, мг | 0,41 | Mg,    | 26,80  |
| Углеводы, г              | 18,19  | A, мг | 0,07 | P, мг  | 169,80 |
| Энергетическая ценность, | 198,99 | E, мг | 0,32 | Fe, мг | 0,73   |
|                          |        | D,    | 0,15 | K, мг  | 311,25 |
|                          |        | B2,   | 0,16 | I, мкг | 40,00  |
|                          |        |       |      | F, мг  | 0,28   |
|                          |        |       |      | Se, мг | 0,03   |

Технология приготовления:

Филе рыбы дважды измельчают вместе с замоченным в воде хлебом, постепенно добавляя воду, соль. Кусочек хорошо взбитой сырой кнельной массы не тонет в горячей воде. Кнельную массу разделявают на кнели (по 1-2 шт на порцию) и припускают 10-15 мин, не допуская сильного кипения.  
При подаче кнели поливают сметанным соусом

Соус сметанный №371  
Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия в форме кнелей, одинакового размера, сбоку гарнир  
Консистенция: сочная, рыхлая, однородная  
Цвет: от белого до беловато-серого  
Вкус: продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый  
Запах: продуктов, входящих в блюдо



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер **349**

Наименование сборника

**Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                    | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ) | 16                            | 16       | 1,6        | 1,6       |
| САХАР ПЕСОК        | 8                             | 8        | 0,8        | 0,8       |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА   | 0,2                           | 0,2      | 0,02       | 0,02      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ      | 200                           | 200      | 20         | 20        |
| Выход: 200         |                               |          |            |           |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

|                          |       |       |      |        |      |
|--------------------------|-------|-------|------|--------|------|
| Белки, г                 | 0,00  | B1,   | 0,00 | Ca, мг | 8,24 |
| Жиры, г                  | 0,00  | C, мг | 0,00 | Mg,    | 1,80 |
| Углеводы, г              | 7,74  | A, мг | 0,00 | P, мг  | 0,00 |
| Энергетическая ценность, | 30,96 | E, мг | 0,00 | Fe, мг | 0,00 |
|                          |       | D,    | 0,00 | K, мг  | 0,84 |
|                          |       | B2,   | 0,00 | I, мкг | 0,00 |
|                          |       |       |      | F, мг  | 0,00 |
|                          |       |       |      | Se, мг | 0,00 |

### Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +18 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПП

Наименование

**ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер

**ПП**

Наименование сборника

**МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков.**

**Рекомендации по**

**организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным**

| 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

|                          |       |       |      |        |       |
|--------------------------|-------|-------|------|--------|-------|
| Белки, г                 | 1,53  | B1,   | 0,03 | Ca, мг | 4,60  |
| Жиры, г                  | 0,12  | C, мг | 0,00 | Mg,    | 6,60  |
| Углеводы, г              | 10,04 | A, мг | 0,00 | P, мг  | 16,80 |
| Энергетическая ценность, | 47,36 | E, мг | 0,39 | Fe, мг | 0,40  |
|                          |       | D,    | 0,00 | K, мг  | 25,80 |
|                          |       | B2,   | 0,01 | I, мкг | 0,00  |
|                          |       |       |      | F, мг  | 0,00  |
|                          |       |       |      | Se, мг | 0,00  |

### Технология приготовления:

Хлеб нарезают на порционные кусочки.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

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**

| Наименование сырья         | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                            | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                            | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. | 20                            | 20       | 2          | 2         |
| Выход: 20                  |                               |          |            |           |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1**

|                          |       |       |      |        |      |
|--------------------------|-------|-------|------|--------|------|
| Белки, г                 | 1,32  | B1,   | 0,00 | Ca, мг | 0,00 |
| Жиры, г                  | 0,18  | C, мг | 0,00 | Mg,    | 0,00 |
| Углеводы, г              | 8,48  | A, мг | 0,00 | P, мг  | 0,00 |
| Энергетическая ценность, | 40,79 | E, мг | 0,00 | Fe, мг | 0,00 |
|                          |       | D,    | 0,00 | K, мг  | 0,00 |
|                          |       | B2,   | 0,00 | I, мкг | 0,00 |
|                          |       |       |      | F, мг  | 0,00 |
|                          |       |       |      | Se, мг | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова