



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 14

Наименование изделия: **БОРЩ ПО-КУБАНСКИ**

Номер рецептуры: **ТТК 14**

Наименование сборника: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧЕСНОК	2,5	2,1	0,25	0,21
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	5	4,8	0,5	0,48
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	2,5	2
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	25	16,3	2,5	1,63
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	41,73	31,3	4,17	3,13
с 01.09 по 31.12	39,13	31,3	3,91	3,13
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	57,69	37,5	5,77	3,75
с 01.03 по 31.07	62,5	37,5	6,25	3,75
с 01.08 по 31.08	46,88	37,5	4,69	3,75
с 01.09 по 31.10	50	37,5	5	3,75
с 01.11 по 31.12	53,57	37,5	5,36	3,75
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,53	9,4	1,25	0,94
с 01.09 по 31.12	11,75	9,4	1,18	0,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,1	1,2	1,01
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,5	7,5	0,75	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,75
Жиры, г	5,13
Углеводы, г	16,13
Энергетическая ценность,	110,50

В1, мг	0,06
С, мг	14,71
А, мг	0,26
Е, мг	2,43
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	66,72
Mg, мг	33,48
Р, мг	63,77
Fe, мг	1,50
К, мг	428,11
І, мкг	5,28
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную соломкой свежую капусту и квашенную капусту у, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Вместо свежей капусты можно использовать квашеную массой netto на 25% меньше массы свежей капусты.

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности -оранжевый

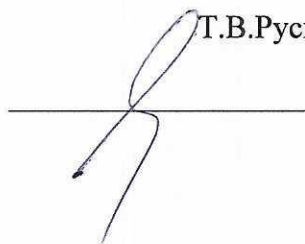
Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Г.В.Русинова





ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 15

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ПО-ХУТОРСКИ**

Номер рецептуры: **ТТК 15**

Наименование сборника **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОУС СМЕТАННЫЙ		24		2,4
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	4,8	4,8	0,48	0,48
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6	1,56	1,56
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
СЫР РОССИЙСКИЙ	24	21,8	2,4	2,18
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	204,92	133,2	20,49	13,32
с 01.03 по 31.07	222	133,2	22,2	13,32
с 01.08 по 31.08	166,5	133,2	16,65	13,32
с 01.09 по 31.10	177,6	133,2	17,76	13,32
с 01.11 по 31.12	190,29	133,2	19,03	13,32
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	42,8	36	4,28	3,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02	0,02	0,002	0,002
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,00
Жиры, г	9,40
Углеводы, г	21,50
Энергетическая ценность, г	197,20

В1, мг	0,12
С, мг	10,13
А, мг	0,06
Е, мг	2,81
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,12

Са, мг	158,42
Mg, мг	32,52
Р, мг	150,36
Fe, мг	1,45
К, мг	706,27
l, мкг	6,84
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель и овощи слегка обжаривают или запекают, лук слегка пассеруют или припускают, соединяют, добавляют соус сметанный, соль, лавровый лист и тушат до готовности, за 5 мин до окончания готовности посыпают тертым сыром.

Соус сметанный

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 С, выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячей белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут..процеживают и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи сохранили первоначальную форму нарезки, набор компонентов и их соотношение соблюдено.

Консистенция: мягкая, в меру плотная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный используемым компонентам и соусу.

Запах: аромат овощей, специй, соуса, не допускается запах подгорелых овощей.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 16

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ "КАЗАЧОК"**

Номер рецептуры: **ТТК 16**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	61	59	6,1	5,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11	9	1,1	0,9
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	17	13	1,7	1,3
ЧЕСНОК	2	2	0,2	0,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	11	11	1,1	1,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17	17	1,7	1,7
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,41 шт.	17	41 шт.	1,7
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,56
Жиры, г	11,33
Углеводы, г	13,33
Энергетическая ценность,	190,12

В1, мг	0,08
С, мг	3,20
А, мг	0,10
Е, мг	2,45
Д, мкг	0,42
В2, мг	0,17

Са, мг	39,18
Mg, мг	27,74
Р, мг	168,59
Fe, мг	2,41
К, мг	231,04
І, мкг	7,60
F, мг	0,08
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Мясо птицы с кожей нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, капустой, луком, чесноком. соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, обмакивают в льезоне, затем панируют в сухарях, запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 160-180 С в течение 20-30 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно пропечена
 Консистенция: сочная, мягкая.
 Цвет: корочки - коричневый, на разрезе серый.
 Вкус: мяса запеченной птицы, умеренно соленый.
 Запах: запеченного мяса птицы (данного вида), приятный.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Рушинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 13

Наименование изделия: САЛАТ "КУБАНОЧКА"

Номер рецептуры: ТТК 13

Наименование сборника рецептур: АКТ ПРОРАБОТКИ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	5	4,8	0,5	0,48
ЧЕСНОК	2,5	2,1	0,25	0,21
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	79,2	63,3	7,92	6,33
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16,67	12,5	1,67	1,25
с 01.09 по 31.12	15,63	12,5	1,56	1,25
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	22	20	2,2	2
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,17
Жиры, г	4,17
Углеводы, г	12,33
Энергетическая ценность,	86,50

В1, мг	0,03
С, мг	15,01
А, мг	0,30
Е, мг	2,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	51,76
Mg, мг	20,25
P, мг	34,26
Fe, мг	0,90
K, мг	128,46
I, мкг	1,52
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с репчатым луком, нарезанным полукольцом, морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло. Далее добавляют огурцы свежие или соленые, измельченный чеснок и мелко рубленную зелень.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены сахаром, лимонной кислотой и маслом растительным; цвет - типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей — хрустящая, нежесткая, сочная.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: УЗВАР ИЗ СУХОФРУКТОВ И ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

Номер рецептуры: ТТК

Наименование сборника

АКТ ПРОРАБОТКИ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	16,8	16,8	1,68	1,68
ШИПОВНИК СУХОЙ	13,9	13,9	1,39	1,39
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
САХАР ПЕСОК	17,8	17,8	1,78	1,78
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,33
Жиры, г	0,11
Углеводы, г	22,44
Энергетическая ценность,	99,44

В1, мг	0,01
С, мг	61,16
А, мг	0,11
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	15,93
Mg, мг	3,93
P, мг	2,13
Fe, мг	0,38
K, мг	7,27
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды шиповника и сухофрукты промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 1,5-2 часа. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: темно-красный

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника

Запах: шиповника

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **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	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,82
Жиры, г	0,31
Углеводы, г	25,09
Энергетическая ценность,	118,41

В1, мг	0,08
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,98
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	11,50
Mg, мг	16,50
Р, мг	42,00
Fe, мг	1,00
К, мг	25,80
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают на порционные кусочки.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

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 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 РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ.	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность,	81,58

В1,	0,07
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,88
Д,	0,00
В2,	0,00

Са,	7,20
Мg,	7,60
Р, мг	34,80
Fe, мг	1,60
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se,	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова