



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование

Номер 40

Наименование сборника

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С КУКУРУЗОЙ КОНСЕРВИРОВАННОЙ

Сборник рецептов 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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	65,73	49,3	6,57	4,93
с 01.09 по 31.12	61,63	49,3	6,16	4,93
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	38,14	26,7	3,81	2,67
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,42	B1,	0,04	Ca, мг	27,44
Жиры, г	4,10	C, мг	2,06	Mg,	21,91
Углеводы, г	4,98	A, мг	0,98	P, мг	39,39
Энергетическая ценность,	63,06	E, мг	2,31	Fe, мг	0,61
		D,	0,00	K, мг	125,03
		B2,	0,04	I, мкг	2,47
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой.. Подготовленные морковь и кукурузу консервированную соединяют, прогревают при температуре 85 °С не менее 3 минут, заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь мелко нарезана. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: моркови и кукурузы

Вкус: свойственный моркови и кукурузы

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260

Наименование **АЗУ С КАРТОФЕЛЕМ И ГОВЯДИНОЙ**
Номер **260**
Наименование сборника **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. -**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
ГОВЯДИНА Б/К	85,63	84	8,56	8,4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	158,77	103,2	15,88	10,32
с 01.03 по 31.07	172	103,2	17,2	10,32
с 01.08 по 31.08	129	103,2	12,9	10,32
с 01.09 по 31.10	137,6	103,2	13,76	10,32
с 01.11 по 31.12	147,43	103,2	14,74	10,32
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,6	10,8	1,26	1,08
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,5	2,5	0,25	0,25
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЪСШ.СОРТ	6,5	6,5	0,65	0,65
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	11,9	10,8	1,19	1,08
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	13,19	B1,	0,14	Ca, мг	22,67
Жиры, г	14,15	C, мг	9,36	Mg,	40,94
Углеводы, г	32,24	A, мг	0,02	P, мг	195,09
Энергетическая ценность,	327,18	E, мг	2,06	Fe, мг	3,01
		D,	0,03	K, мг	924,26
		B2,	0,15	I, мкг	11,86
				F, мг	0,07
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками или кубиком по 10-15 г, обжаривают, добавляют лук репчатый, нарезанный кубиком, слегка пассеруют и заливают горячей водой, добавляют томатную пасту и тушат в течение 40-50 мин в закрытой посуде при слабом кипении. Далее к мясу

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.
Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на тарелке уложено тушеное мясо в соусе в виде брусочков с огурцами и тушеным картофелем;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, овощей — коричневый, соуса — красноватый;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса с ароматом лука, и специй, умеренно соленый, острый;
- консистенция мяса — сочная, мягкая; соуса — однородная.

Технолог по питанию

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		51,1		5,11
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1,1	1,1	0,11	0,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	56,3	56,3	5,63	5,63
САХАР ПЕСОК	7,8	7,8	0,78	0,78
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	102,8	102,8	10,28	10,28
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,55	B1,	0,01	Ca, мг	62,50
Жиры, г	1,21	C, мг	0,30	Mg,	11,39
Углеводы, г	12,29	A, мг	0,01	P, мг	44,15
Энергетическая ценность,	66,58	E, мг	0,00	Fe, мг	0,85
		D,	0,00	K, мг	100,99
		B2,	0,07	I, мкг	4,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	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.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура пачи +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.

Запах: свойственный молоку.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,05	B1,	0,06	Ca, мг	9,20
Жиры, г	0,25	C, мг	0,00	Mg,	13,20
Углеводы, г	20,07	A, мг	0,00	P, мг	33,60
Энергетическая ценность,	94,73	E, мг	0,78	Fe, мг	0,80
		D,	0,00	K, мг	51,60
		B2,	0,02	I, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками

Технолог по питанию

Т.В.Русинова