

УТВЕРЖДАЮ
И.П. Тютельяна В.А.

30 августа 2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342.1

Наименование **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) ЯБЛОЧНЫЙ**

Номер **342.1**

Наименование сборника

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	40,86	36	4,09	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,8	154,8	15,48	15,48
САХАР ПЕСОК	10,8	10,8	1,08	1,08
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,18	0,18	0,02	0,02
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,14	B1,	0,01	Ca,	11,84
Жиры, г	0,14	C,	1,44	Mg,	3,99
Углеводы, г	25,09	A,	0,00	P,	3,56
Энергетическая ценность,	103,14	E,	0,23	Fe,	0,71
		D,	0,00	K,	100,86
		B2,	0,01	I,	0,72
				F,	0,00
				Se,	0,00

Технология приготовления:

Яблоки, груши или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 180-200 г на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы

разделены пополам, косточки удалены; мелкие — с косточками

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

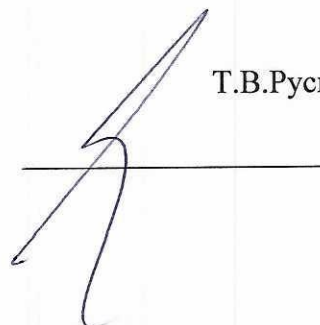
Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктовый - концентрированный, приятный

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А.

30 августа 2023

г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

Наименование

ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ /ТОМАТЫ/

Номер

70

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	60,62	60	6,06	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,67
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	2,28
Энергетическая ценность,	13,20

B1,	0,02
C, мг	2,45
A, мг	0,00
E, мг	0,03
D,	0,00
B2,	0,02

Ca,	0,00
Mg,	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	174,00
I, мкг	1,20
F, мг	0,00
Se,	0,00

Технология приготовления:

Помидорам срезают плодоножку, нарезают дольками или кружочками

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры сохранили форму.

Консистенция: помидоры - мягкие.

Цвет: помидоров - красный.

Вкус: помидоров, в меру кисло-солёный.

Запах: помидоров, приятный.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Наименование **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер **312**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	157,85	102,6	15,79	10,26
с 01.03 по 31.07	171	102,6	17,1	10,26
с 01.08 по 31.08	128,25	102,6	12,83	10,26
с 01.09 по 31.10	136,8	102,6	13,68	10,26
с 01.11 по 31.12	146,57	102,6	14,66	10,26
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	23,7	23,7	2,37	2,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,25	5,25	0,53	0,53
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,06	В1,	0,14	Ca,	36,98
Жиры, г	4,80	С, мг	8,33	Mg,	25,06
Углеводы, г	20,40	А, мг	0,03	P, мг	86,60
Энергетическая ценность,	137,25	Е, мг	0,22	Fe, мг	1,00
		Д,	0,08	К, мг	618,59
		В2,	0,10	I, мкг	7,26
				F, мг	0,03
				Se,	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 молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

При отсутствии молока необходимо на 10 г увеличить норму закладки масла.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи не ниже +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.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 239

Наименование

ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ 90/15

Номер

239

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
СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ 15		15		1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,28	2,28	0,23	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11,56	11,56	1,58	1,58
МОРКОВЬ	3,43	2,58	0,343	0,258
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,78	3	0,38	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,4	0,4	0,04	0,04
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
САХАР ПЕСОК	0,4	0,4	0,04	0,04
ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ 90				
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	126	63	12,6	6,3
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	12,6	12,6	1,26	1,26
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	18	18	1,8	1,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,2	13,61	1,62	1,36
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7,2	7,2	0,72	0,72
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ	6	6	0,3	0,6
Выход: 105				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,99
Жиры, г	11,08
Углеводы, г	12,35
Энергетическая ценность,	160,13

В1,	0,08
С, мг	1,51
А, мг	19,43
Е, мг	3,41
Д,	0,00
В2,	0,09

Са,	67,00
Mg,	21,37
Р, мг	128,49
Fe, мг	0,66
К, мг	380,16
l, мкг	97,25
F, мг	0,40
Se,	0,01

Технология приготовления:

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и замоченным в воде хлебом. В массу добавляют соль, хорошо вымешивают, формируют шарики по 1-2 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду 10% от массы соуса и тушат 10-15 мин. Блюдо можно приготовить, заменив хлеб припущенным рисом из расчета закладки сырого риса в количестве 2 г на порцию. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде.

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились
Гарниры - рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное.

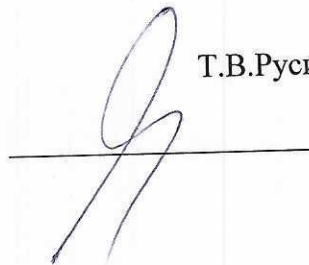
Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, политы соусом.
Консистенция: тефтелей - в меру плотная, сочная, однородная.
Цвет: корочки - светло-коричневый, на разрезе — светло-серый.
Вкус: тушеной рыбы в соусе, умеренно соленый.
Запах: тушеной рыбы с ароматом лука и соуса.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized initial 'R' followed by a horizontal line extending to the right.



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	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,30
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	15,05
Энергетическая ценность,	71,05

В1,	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,59
Д,	0,00
В2,	0,01

Са,	6,90
Mg,	9,90
Р, мг	25,20
Fe, мг	0,60
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