

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А.

30 августа 2023



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА / МОЛОКО СГУЩ 160/20**

Номер рецептуры: **223**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	150,4	150,4	15,04	15,04
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
КРУПА МАННАЯ	9,6	9,6	0,96	0,96
САХАР ПЕСОК	12,8	12,8	1,28	1,28
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,16 шт.	6,44	16 шт.	0,64
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,4	6,4	0,64	0,64
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,4	6,4	0,64	0,64
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,4	6,4	0,64	0,64
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,51
Жиры, г	14,76
Углеводы, г	34,97
Энергетическая ценность,	331,71

B1, мг	0,08
C, мг	0,39
A, мг	0,12
E, мг	0,56
D, мкг	0,25
B2, мг	0,42

Ca, мг	278,16
Mg, мг	42,33
P, мг	347,09
Fe, мг	1,23
K, мг	292,39
I, мкг	3,27
F, мг	0,05
Se, мг	0,04

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или в форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки при температуре 200-220 С
Отпускают с молоком сгущенным (20 г)

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.
Консистенция: однородная, нежная, мягкая.
Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый,
Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.
Запах: слабовыраженный - творога.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тутьельяна В.А.

30 августа 2023 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**

Номер рецептуры: **96**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна.-М.: ДеЛи плюс, 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	80	52	8	5,2
с 01.03 по 31.07	86,67	52	8,67	5,2
с 01.08 по 31.08	65	52	6,5	5,2
с 01.09 по 31.10	69,33	52	6,93	5,2
с 01.11 по 31.12	74,29	52	7,43	5,2
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	4	3,96	0,4	0,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4,03	0,48	0,4
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	13,4	7,37	1,34	0,74
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,004	0,004	0,0004	0,0004
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,61
Жиры, г	4,07
Углеводы, г	9,46
Энергетическая ценность,	85,80

В1, мг	0,06
С, мг	4,62
А, мг	0,15
Е, мг	1,93
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Са, мг	23,17
Mg, мг	17,84
Р, мг	47,15
Fe, мг	0,72
К, мг	335,20
І, мкг	3,10
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Свежие овощи перебирают, моют, очищают. Перловую крупу перебирают, отваривают отдельно. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов (банки, вёдра) промывают проточной водой и протирают ветошью, затем вскрывают. Огурцы консервированные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцы промывают, срезают плодоножку и верхушку, нарезают соломкой и припускают с небольшим количеством бульона. Морковь и лук шинкуют соломкой, пассеруют, картофель нарезают дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают картофель, доводят до кипения, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин. до готовности добавляют подготовленную перловую крупу. Перед окончанием варки рассольник заправляют солью, лавровым листом

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда +75 С

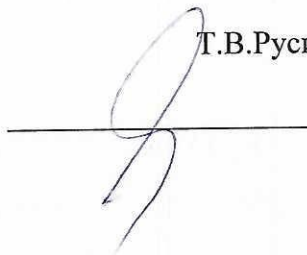
Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой
Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный
Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью
Запах: продуктов, входящих в рассольник

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized 'R' shape with a horizontal line extending to the right, positioned below the printed name.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 9

Наименование изделия: **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТТК 9**

Наименование сборника **Акт проработки**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,8	30	3,78	3
ЯБЛОКИ	16,8	15	1,68	1,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,8	9,6	1,28	0,96
с 01.09 по 31.12	12	9,6	1,2	0,96
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,70
Жиры, г	3,10
Углеводы, г	5,70
Энергетическая ценность,	44,00

В1, мг	0,02
С, мг	15,61
А, мг	0,19
Е, мг	1,44
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	21,61
Mg, мг	10,21
P, мг	16,21
Fe, мг	0,66
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают, удаляют семенное гнездо, нарезают тонкими ломтиками или соломкой. Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока. Капусту заправляют лимонной кислотой, сахаром, добавляют нарезанные морковь, яблоки и все перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

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

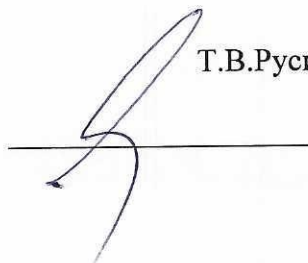
Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи и яблоки равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
- цвет — типичный для смеси овощей и яблок;
- вкус, запах — слегка кисловато-сладковатый, характерный для используемых сырых овощей и яблок с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей сырых — упругая, хрустящая.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством





ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование **СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИНОГРАДНЫЙ/**

Номер **389**

Наименование сборника **Сборник рецептур 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
СОК ВИНОГРАДНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	32,60
Энергетическая ценность,	136,40

В1,	0,02
С, мг	4,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д,	0,00
В2,	0,02

Са,	12,60
Mg,	7,20
Р, мг	12,60
Fe, мг	2,52
К, мг	240,00
І, мкг	2,00
F, мг	0,00
Se,	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 180-200 мл непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: соответствует соку
 Вкус: соответствует соку
 Запах: соответствует соку

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

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 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	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,05
Жиры, г	0,25
Углеводы, г	20,07
Энергетическая ценность,	94,73

В1,	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,78
Д,	0,00
В2,	0,01

Са,	9,20
Mg,	13,20
P, мг	33,60
Fe, мг	0,80
K, мг	25,80
I, 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 №

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.	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,12
Жиры, г	0,22
Углеводы, г	9,88
Энергетическая ценность,	45,98

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

Са,	0,00
Mg,	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
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