

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульминцева В.А.
30 августа 2023
г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Номер рецептуры:

Наименование сборника Акт проработки блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	105,3	100	10,53	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,50
Жиры, г	12,17
Углеводы, г	7,67
Энергетическая ценность,	11,90

В1, мг	0,02
С, мг	7,00
А, мг	0,19
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	41,00
Mg, мг	15,00
P, мг	37,00
Fe, мг	0,70
K, мг	189,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Икру промышленного производства отпускают по 100 г на порцию, уложив в салатник.
Температура оптимальная не выше +14 С.

Правила оформления, подачи блюд:

ОПТИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ НЕ ВЫШЕ +14с

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова

30 августа 2023



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ/СОУС 90/25**

Номер рецептуры: **234**

Наименование сборника рецептур:

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
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	140	70	14	7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	18	18	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26	26	2,6	2,6
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,33	3,33	0,33	0,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,33	3,33	0,33	0,33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,3	2,3	0,23	0,23
СОУС МОЛОЧНЫЙ 326 ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ		25		2,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12,5	12,5	1,25	1,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,3	1,3	0,13	0,13
САХАР ПЕСОК	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,5	12,5	1,25	1,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 125				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,29	В1, мг	0,11	Ca, мг	57,19
Жиры, г	8,82	С, мг	0,20	Mg, мг	51,66
Углеводы, г	14,65	А, мг	0,03	P, мг	209,36
Энергетическая ценность, ккал	179,68	Е, мг	2,04	Fe, мг	1,64
		Д, мкг	0,01	К, мг	332,77
		В2, мг	0,09	I, мкг	95,20
				F, мг	0,40
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 160-180 С

При отпуске котлеты или биточки подливают сбоку соус

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Соус молочный

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку

охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены

Консистенция: сочная, однородная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый

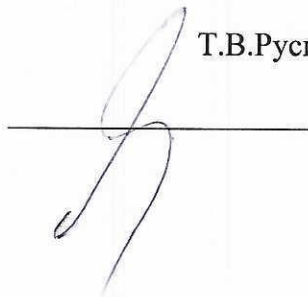
Вкус: запеченой рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'R' and 'S' combined, written over a horizontal line.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **312**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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	189,38	123,1	18,94	12,31
с 01.03 по 31.07	205,17	123,1	20,52	12,31
с 01.08 по 31.08	153,88	123,1	15,39	12,31
с 01.09 по 31.10	164,13	123,1	16,41	12,31
с 01.11 по 31.12	175,86	123,1	17,59	12,31
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28,4	28,4	2,84	2,84
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,3	6,3	0,63	0,63
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,2	2,2	0,22	0,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,67
Жиры, г	5,76
Углеводы, г	24,48
Энергетическая ценность,	164,70

В1, мг	0,12
С, мг	10,00
А, мг	0,04
Е, мг	0,26
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,10

Ca, мг	52,35
Mg, мг	30,07
P, мг	87,15
Fe, мг	1,20
K, мг	618,59
I, мкг	7,26
F, мг	0,03
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 протирочную 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.

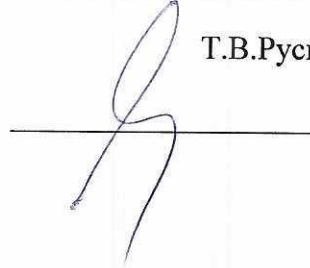
Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

Зав. производством



Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИНОГРАДНЫЙ/**

Номер рецептуры: **389**

Наименование сборника рецептур: **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	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,54
Жиры, г	0,36
Углеводы, г	29,34
Энергетическая ценность,	122,76

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

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

Т.В.Руסיнова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Номер рецептуры: **103**

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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
ВЕРМИШЕЛЬ	10	10	1	1
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
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,69
Жиры, г	2,84
Углеводы, г	17,45
Энергетическая ценность,	118,25

В1, мг	0,08
С, мг	6,83
А, мг	0,21
Е, мг	1,23
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,05

Са, мг	35,32
Mg, мг	22,24
Р, мг	54,23
Fe, мг	0,99
К, мг	328,07
І, мкг	3,36
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и слегка пассерованные или припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности.

Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый

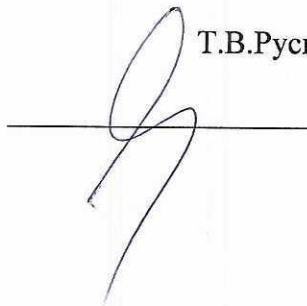
Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized 'R' shape, is written over a horizontal line. The signature is positioned to the right of the text 'Т.В.Русинова'.



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	3,80
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	25,10
Энергетическая ценность,	118,40

B1, мг	0,08
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,98
D, мкг	0,00
B2, мг	0,01

Ca, мг	11,50
Mg, мг	16,50
P, мг	42,00
Fe, мг	1,00
K, мг	25,80
I, 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 изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

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 РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,31
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	21,20
Энергетическая ценность,	101,98

B1, мг	0,07
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,88
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	7,20
Mg, мг	7,60
P, мг	34,80
Fe, мг	1,60
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова