



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 5

Наименование изделия: **ГРАТЕН ИЗ ПЕЧЕНИ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **ТТК 5**

Наименование сборника: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ      | 4,5                           | 4,5      | 0,45       | 0,45      |
| СЫР РОССИЙСКИЙ (КРУГЛЫЙ)          | 10                            | 9,6      | 1          | 0,96      |
| ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ                    | 64,7                          | 60,2     | 6,47       | 6,02      |
| МОРКОВЬ                           |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 31.08                  | 35,2                          | 26,4     | 3,52       | 2,64      |
| с 01.09 по 31.12                  | 33                            | 26,4     | 3,3        | 2,64      |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ              | 13,6                          | 13,6     | 1,36       | 1,36      |
| КРУПА МАННАЯ                      | 6,4                           | 6,4      | 0,64       | 0,64      |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 12                            | 12       | 1,2        | 1,2       |
| КАРТОФЕЛЬ                         |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 28.02                  | 135,38                        | 88       | 13,54      | 8,8       |
| с 01.03 по 31.07                  | 146,67                        | 88       | 14,67      | 8,8       |
| с 01.08 по 31.08                  | 110                           | 88       | 11         | 8,8       |
| с 01.09 по 31.10                  | 117,33                        | 88       | 11,73      | 8,8       |
| с 01.11 по 31.12                  | 125,71                        | 88       | 12,57      | 8,8       |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 38,5                          | 32,4     | 3,85       | 3,24      |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| <b>Выход: 200</b>                 |                               |          |            |           |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                          |        |        |       |        |        |
|--------------------------|--------|--------|-------|--------|--------|
| Белки, г                 | 15,20  | В1, мг | 0,23  | Са, мг | 135,96 |
| Жиры, г                  | 16,10  | С, мг  | 16,96 | Mg, мг | 46,64  |
| Углеводы, г              | 23,30  | А, мг  | 4,32  | Р, мг  | 287,91 |
| Энергетическая ценность, | 307,40 | Е, мг  | 6,32  | Fe, мг | 4,88   |
|                          |        | Д, мкг | 0,00  | К, мг  | 815,10 |
|                          |        | В2, мг | 1,05  | І, мкг | 12,11  |
|                          |        |        |       | F, мг  | 0,16   |
|                          |        |        |       | Se, мг | 0,02   |

### Технология приготовления:

У печени снимаем плёнки, жир и сосуды, после чего ополосните её холодной водой и промокните бумажным полотенцем. Печень нарезаем на очень мелкие кусочки и слегка обжариваем. (до полуготовности)  
Очищенный репчатый лук нарезаем мелким кубиком, пассеруем.  
Очищенную морковь пропускаем через крупную терку и пассеруем.  
Очищенный картофель нарезаем тонким кругом или полукругом.  
Заранее размешиваем молоко, сметану и манную крупу, чтобы манная крупа набухла.  
В гастроемкость сначала укладываем подготовленную печень, на нее раскладываем пассерованные овощи, заливаем 1/2 набухшего соуса, сверху укладываем подготовленный картофель. Заливаем оставшимся соусом и посыпаем натертым сыром.  
Запекаем в ПКШ при температуре 160 гр. -25-30 минут.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, рулет - в виде поперечного ломтика батона, поверхность изделий – не растрескавшаяся, изделие полито маслом или соусом.

Консистенция: мягкая, нежная.

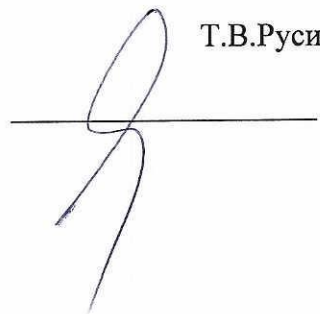
Цвет: корочки - свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу или субпродуктам, умеренно соленый.

Запах: запеченного картофеля, мяса или субпродуктов.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

A handwritten signature in black ink, consisting of a large loop at the top and a vertical stroke extending downwards, crossing a horizontal line.

Т.В.Русинова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

Наименование сборника

**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 |
| СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ) | 14,4                          | 14,4     | 1,44       | 1,44      |
| САХАР ПЕСОК        | 7,2                           | 7,2      | 0,72       | 0,72      |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА   | 0,2                           | 0,2      | 0,02       | 0,02      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ      | 200                           | 200      | 20         | 20        |
| <b>Выход: 180</b>  |                               |          |            |           |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Белки, г                 | 0,59   |
| Жиры, г                  | 0,08   |
| Углеводы, г              | 28,92  |
| Энергетическая ценность, | 119,52 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,00 |
| С, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,00 |
| Е, мг  | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |

|        |      |
|--------|------|
| Са, мг | 8,23 |
| Mg, мг | 1,80 |
| Р, мг  | 0,00 |
| Fe, мг | 0,00 |
| К, мг  | 0,91 |
| І, мкг | 0,00 |
| F, мг  | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.  
 Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.  
 Цвет: коричневый.  
 Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.  
 Запах: сухофруктов.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ**

Номер рецептуры: **46**

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 |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ              | 56,3                          | 45       | 5,63       | 4,5       |
| МОРКОВЬ                           |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 31.08                  | 18,67                         | 14       | 1,87       | 1,4       |
| с 01.09 по 31.12                  | 17,5                          | 14       | 1,75       | 1,4       |
| ЯБЛОКИ                            | 35,7                          | 31,4     | 3,57       | 3,14      |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 6                             | 5        | 0,6        | 0,5       |
| ЧЕСНОК                            | 1,2                           | 1        | 0,12       | 0,1       |
| САХАР ПЕСОК                       | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| <b>Выход: 100</b>                 |                               |          |            |           |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Белки, г                 | 0,12  |
| Жиры, г                  | 5,10  |
| Углеводы, г              | 11,17 |
| Энергетическая ценность, | 90,10 |

|        |       |
|--------|-------|
| В1, мг | 0,03  |
| С, мг  | 24,69 |
| А, мг  | 0,35  |
| Е, мг  | 2,42  |
| Д, мкг | 0,00  |
| В2, мг | 0,02  |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 37,21  |
| Mg, мг | 16,03  |
| Р, мг  | 29,10  |
| Fe, мг | 1,35   |
| К, мг  | 126,12 |
| І, мкг | 1,70   |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

**Технология приготовления:**

Капусту шинкуют, лук, морковь, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом (отходы 30%) нарезают соломкой, добавляют чеснок, сахар и растительное масло.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: овощи и яблоки нарезаны тонкой соломкой, лук нашинкован. Салат заправлен растительным маслом

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: желтоватый от моркови.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с морковью, яблоками, чесноком.

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 | 40                            | 40       | 4          | 4         |
| <b>Выход: 40</b>                     |                               |          |            |           |

*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, мг | 0,06 |
| С, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,00 |
| Е, мг  | 0,78 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,01 |

|        |       |
|--------|-------|
| Са, мг | 9,20  |
| Mg, мг | 13,20 |
| P, мг  | 33,60 |
| Fe, мг | 0,80  |
| 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 | 30                            | 30       | 3          | 3         |
| <b>Выход: 30</b>                            |                               |          |            |           |

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Белки, г                 | 1,99  |
| Жиры, г                  | 0,26  |
| Углеводы, г              | 12,72 |
| Энергетическая ценность, | 61,19 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,05 |
| С, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,00 |
| Е, мг  | 0,66 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |

|        |       |
|--------|-------|
| Са, мг | 5,40  |
| Mg, мг | 5,70  |
| P, мг  | 26,10 |
| Fe, мг | 1,20  |
| 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