

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тудь-ментьева В.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84

Наименование **БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер **84**

Наименование сборника

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	50	37,5	5	3,75
с 01.09 по 31.12	46,88	37,5	4,69	3,75
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	33,23	21,6	3,32	2,16
с 01.03 по 31.07	36	21,6	3,6	2,16
с 01.08 по 31.08	27	21,6	2,7	2,16
с 01.09 по 31.10	28,8	21,6	2,88	2,16
с 01.11 по 31.12	30,86	21,6	3,09	2,16
ФАСОЛЬ	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
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,6	2,4	0,26	0,24
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,1	1,2	1,01
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	7,5	7,5	0,75	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЧЕСНОК	1	0,9	0,1	0,09
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,75
Жиры, г	5,88
Углеводы, г	16,13
Энергетическая	134,13

В1, мг	0,08
С, мг	6,88
А, мг	0,23
Е, мг	2,30
Д, мг	0,00
В2, мг	0,04

Са, мг	61,57
Mg, мг	33,35
Р, мг	90,34
Fe, мг	1,62
К, мг	364,31
І, мкг	3,94
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, слегка пассерованные или припущенные овощи, за 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, растертый с солью чеснок и доводят до готовности.

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатной пасты, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатную пасту добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не ниже +75 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща - овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук — соломкой, картофель - кубиками)

Консистенция: свекла, овощи и фасоль - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности

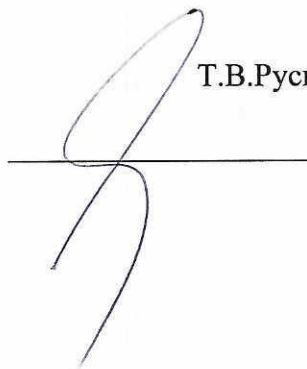
Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в борщ

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова





ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 259

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **259**

Наименование сборника

Сборник рецептов 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
СВИНИНА МЯСНАЯ	139,19	118,4	13,92	11,84
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	140,31	91,2	14,03	9,12
с 01.03 по 31.07	152	91,2	15,2	9,12
с 01.08 по 31.08	114	91,2	11,4	9,12
с 01.09 по 31.10	121,6	91,2	12,16	9,12
с 01.11 по 31.12	130,29	91,2	13,03	9,12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,8	11,5	1,38	1,15
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,5	3,5	0,35	0,35
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,06
Жиры, г	26,86
Углеводы, г	18,45
Энергетическая ценность,	369,14

В1, мг	0,49
С, мг	8,46
А, мг	0,03
Е, мг	1,66
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,12

Са, мг	31,63
Mg, мг	46,57
P, мг	216,19
Fe, мг	2,75
K, мг	733,20
I, мкг	9,64
F, мг	0,07
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо нарезают по два куса на порцию, картофель и лук - дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатной пасты.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.
Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.
Цвет: мяса - коричневый, овощей - темно-красный.
Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.
Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **382**

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
КАКАО-ПОРОШОК	4	4	0,4	0,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11	11
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,94
Жиры, г	3,54
Углеводы, г	17,58
Энергетическая ценность,	118,60

В1, мг	0,03
С, мг	0,47
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,12

Са, мг	100,28
Mg, мг	24,74
P, мг	86,02
Fe, мг	0,78
K, мг	206,96
I, мкг	9,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тютельяна В.А.

30 августа 2023 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ / ОГУРЦЫ /**

Номер рецептуры: **71**

Наименование сборника

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	101	100	10,1	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,70	В1, мг	0,03	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,10	С, мг	4,08	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	1,90	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность,	12,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками.
Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая,
Цвет: огурцов – зеленый
Вкус: огурцов
Запах: огурцов

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульменцева В.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ /ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ/**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	55	55	5,5	5,5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,10
Жиры, г	3,40
Углеводы, г	33,90
Энергетическая ценность,	109,40

B1, мг	0,04
C, мг	0,00
A, мг	0,01
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	15,95
Mg, мг	11,00
P, мг	49,50
Fe, мг	1,16
K, мг	33,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А.

30 августа 2023



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

В1, мг	0,08
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,98
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	11,50
Mg, мг	16,50
Р, мг	42,00
Fe, мг	1,00
К, мг	25,80
І, 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

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А.



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.Руסיнова