



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234

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

Номер рецептуры: **234**

рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
Жиры, г	8,82
Углеводы, г	14,65
Энергетическая ценность, ккал	179,68

В1, мг	0,11
С, мг	0,20
А, мг	0,03
Е, мг	2,04
Д, мкг	0,01
В2, мг	0,09

Са, мг	57,19
Mg, мг	51,66
Р, мг	209,36
Fe, мг	1,64
К, мг	332,77
І, 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

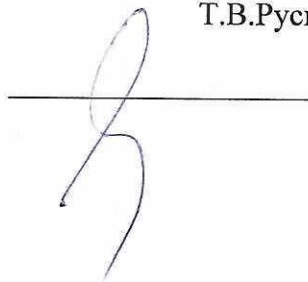
Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый

Вкус: запеченой рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'R' shape, is written over a horizontal line.

Зав. производством

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А.

30 августа 2023 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

Наименование изделия: ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ /ТОМАТЫ/

Номер рецептуры: 70

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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	101	100	10,1	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,12
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	3,80
Энергетическая ценность,	22,00

В1, мг	0,06
С, мг	25,00
А, мг	0,17
Е, мг	0,39
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	14,00
Mg, мг	20,00
P, мг	26,00
Fe, мг	1,00
K, мг	174,00
I, мкг	1,20
F, мг	0,00
Se, мг	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

Т.В.Русинова

Зав. производством

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304

Наименование изделия: **РИС ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **304**

Наименование сборника рецептур:

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
КРУПА РИСОВАЯ	65,5	64,8	6,55	6,48
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,1	8,1	0,81	0,81
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,4	2,4	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	388,8	388,8	38,88	38,88
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,44
Жиры, г	6,32
Углеводы, г	46,57
Энергетическая ценность, ккал	268,09

В1, мг	0,04
С, мг	0,00
А, мг	0,04
Е, мг	0,47
Д, мкг	0,12
В2, мг	0,04

Са, мг	29,18
Mg, мг	33,14
Р, мг	90,33
Fe, мг	0,67
К, мг	67,41
І, мкг	0,91
F, мг	0,03
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

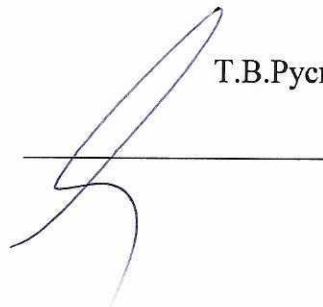
Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.
Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.
Цвет: от белого до кремового.
Вкус: отварного риса с маслом.
Запах: отварного риса с маслом.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

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. Тугильяна.-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

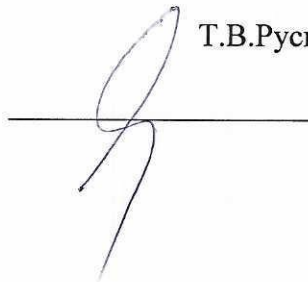
Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

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 loop at the top and a long, sweeping stroke that extends downwards and to the left, crossing a horizontal line.



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

Т.В.Руסיнова

Зав. производством



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
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

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

B1, мг	0,05
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,66
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, 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

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер **378**

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
ЧАЙ-ЗАВАРКА		46		4,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50,1	50,1	5,01	5,01
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0,62	0,62
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45,9	45,9	4,62	4,62
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	92,5	92,5	9,25	9,25
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,37
Жиры, г	1,22
Углеводы, г	14,31
Энергетическая ценность,	72,90

В1, мг	0,04
С, мг	1,33
А, мг	0,41
Е, мг	0,00
Д,	0,00
В2,	0,06

Ca, мг	126,6
Mg,	15,40
P, мг	92,80
Fe, мг	0,41
K, мг	90,39
I, мкг	4,16
F, мг	0,00
Se,	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Оптимальная температура подачи блюда 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством