



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	1,90
Жиры, г	8,90
Углеводы, г	7,70
Энергетическая ценность,	119

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
Р, мг	37,00
Fe, мг	0,70
К, мг	189,00
І, 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.Рушинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322

Наименование изделия: **КАПУСТА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ**

Номер рецептуры: **322**

Наименование сборника

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	236,3	189	23,63	18,9
ЯБЛОКИ	51,5	45,3	5,15	4,53
САХАР ПЕСОК	2,7	2,7	0,27	0,27
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	14,4	14,4	1,44	1,44
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,19
Жиры, г	6,01
Углеводы, г	14,96
Энергетическая ценность,	159,12

В1, мг	0,06
С, мг	35,83
А, мг	0,07
Е, мг	0,72
Д, мкг	0,18
В2, мг	0,07

Са, мг	95,94
Mg, мг	31,09
Р, мг	62,01
Fe, мг	2,68
К, мг	400,17
І, мкг	5,51
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (5-10% к массе сырой капусты), часть сливочного масла (80 г на 1000 г выхода) и тушат капусту до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют нарезанные очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом (отходы 30%) и тушат до готовности 20-25 мин. За 5 мин до окончания тушения капусту заправляют мучной пассеровкой на масле, сахаром, солью.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, яблоки нарезаны в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный капусте и яблокам, умеренно соленый, кисло-сладкий.

Запах: тушеной капусты с ароматом яблок.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК /КЕФИР/**

Номер рецептуры: **386**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	220	220	22	22
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,38	В1, мг	0,08	Са, мг	240,00
Жиры, г	5,50	С, мг	1,40	Mg, мг	28,00
Углеводы, г	8,80	А, мг	0,05	Р, мг	190,00
Энергетическая ценность,	116,60	Е, мг	0,14	Fe, мг	0,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	262,80
		В2, мг	0,31	І, мкг	16,20
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно ПЕРЕД ОТПУСКОМ в стакан.
Температура подачи не выше +14 С

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14 градусов,

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.
Консистенция: жидкая, сметанообразная.
Цвет: от белого до светло-кремового.
Вкус: молочно-кислый.
Запах: кисломолочных продуктов.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Руסיнова

Зав. производством

"УТВЕРЖДАЮ"

И.Р. Тутьментьева В.А.

30 августа 2023



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ**Номер рецептуры: **102**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
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,8	3,6	0,38	0,36
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	71,85	46,7	7,19	4,67
с 01.03 по 31.07	77,83	46,7	7,78	4,67
с 01.08 по 31.08	58,38	46,7	5,84	4,67
с 01.09 по 31.10	62,27	46,7	6,23	4,67
с 01.11 по 31.12	66,71	46,7	6,67	4,67
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	20,3	20,2	2,03	2,02
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,1	1,2	1,01
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,99
Жиры, г	5,28
Углеводы, г	16,54
Энергетическая ценность,	148,25

В1, мг	0,17
С, мг	6,50
А, мг	0,23
Е, мг	4,13
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	49,44
Mg, мг	35,08
P, мг	80,20
Fe, мг	1,99
K, мг	383,63
I, мкг	3,33
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Свежие овощи перебирают, моют, очищают. Горох перебирают, промывают и целый замачивают на 4-5 часов, лущеный не замачивают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленный горох, проваривают почти до готовности, затем картофель, нарезанный кубиками, пассерованные отдельно лук и морковь, нарезанные мелкими кубиками. За 5-10 минут до окончания варки супа добавляют соль, специи.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-°С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Руסיнова

Зав. производством

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 278

Наименование изделия: ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 110/20

Номер рецептуры: 278

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
СВИНИНА МЯСНАЯ	89,6	87,9	8,96	8,79
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	14,66	14,66	1,47	1,47
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22	22	2,2	2,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	34	28,56	3,4	2,86
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7,33	7,33	0,73	0,73
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ		20		2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,82
Жиры, г	7,43
Углеводы, г	15,88
Энергетическая ценность,	167,82

В1, мг	0,06
С, мг	0,48
А, мг	39,00
Е, мг	2,69
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,11

Ca, мг	27,95
Mg, мг	19,50
P, мг	98,26
Fe, мг	0,80
K, мг	353,70
I, мкг	7,42
F, мг	0,07
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 1-2 шт. на порцию, панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин.

Отпускают тефтели с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Соус - сметанный с томатом №331.

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Соус сметанный с томатом

Томатный соус уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ */ АПЕЛЬСИНЫ/**

Номер **338**

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
АПЕЛЬСИН	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,35
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	12,15
Энергетическая ценность,	64,50

В1,	0,06
С, мг	90,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,33
Д,	0,00
В2,	0,00

Са,	51,00
Mg,	19,50
Р, мг	34,50
Fe, мг	0,45
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se,	0,00

Технология приготовления:

Фрукты и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

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	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



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	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность,	81,58

В1, мг	0,07
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,88
Д, мкг	0,00
В2, 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