

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А.

30 августа 2023



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СУШЕНЫХ**

Номер рецептуры: **354**

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, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ СУШЕНЫЕ	10,8	10,8	1,1	1,1
САХАР ПЕСОК	21,6	21,6	2,16	2,16
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	7,2	7,2	0,72	0,72
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,18	0,18	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,4	194,4	19,4	19,4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,21
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	26,54
Энергетическая ценность,	136,08

В1, мг	0,00
С, мг	0,10
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	24,05
Mg, мг	5,26
P, мг	13,86
Fe, мг	0,65
K, мг	72,17
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Промытые сушеные яблоки заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа, для набухания. Варят их в той же воде 20- 30 мин, при слабом кипении и протирают. В остальном готовят так же, как описано в рец. №352
Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 150-200 г в стаканы, можно посыпать сахаром в количестве 5-8% от нормы, предусмотренной рецептурой. Кисели подают охлажденными до температуры 12-14 °С.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи не выше +14

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых яблок.
Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.
Цвет: свойственный для сушеных яблок.
Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.
Запах: свойственный сушеным яблокам.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А.

30 августа 2023



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

Наименование изделия: **МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **11**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	70	68,67	7	6,87
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	25	18,75	2,5	1,88
с 01.09 по 31.12	23,44	18,75	2,34	1,88
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	85,69	55,7	8,57	5,57
с 01.03 по 31.07	92,83	55,7	9,28	5,57
с 01.08 по 31.08	69,63	55,7	6,96	5,57
с 01.09 по 31.10	74,27	55,7	7,43	5,57
с 01.11 по 31.12	79,57	55,7	7,96	5,57
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	6,3	4,1	0,63	0,41
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,7	2,7	0,27	0,27
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,7	2,7	0,27	0,27
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,5	5,5	0,65	0,55
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,4	3,4	0,34	0,34
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38,9	38,9	3,89	3,89
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,10	В1, мг	0,30	Са, мг	29,45
Жиры, г	9,20	С, мг	5,70	Mg, мг	34,94
Углеводы, г	13,10	А, мг	0,40	Р, мг	139,22
Энергетическая ценность,	209,50	Е, мг	0,34	Fe, мг	1,82
		Д, мкг	0,05	К, мг	591,01
		В2, мг	0,11	І, мкг	8,71
				F, мг	0,07
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают мелкими кубиками, отваривают до полуготовности. На овощном отваре готовят соус белый или томатный. Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное. Отпускают с овощами и соусом, в котором тушилось мясо.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки
Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей — мягкая
Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А.

30 августа 2023



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер

Наименование сборника

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.	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,12
Жиры, г	0,22
Углеводы, г	9,88
Энергетическая ценность,	45,98

В1,	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д,	0,00
В2,	0,00

Са,	0,00
Mg,	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se,	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова