



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56

Наименование

САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ

Номер

56

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	13,6	10,2	1,36	1,02
с 01.09 по 31.12	12,75	10,2	1,28	1,02
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,4	7,8	1,04	0,78
с 01.09 по 31.12	9,75	7,8	0,98	0,78
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	22,5	18	2,25	1,8
ЯБЛОКИ	28,3	19,8	2,83	1,98
ЛИМОН	11,9	7,1	1,19	0,71
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,72	B1,	0,02	Ca, мг	22,02
Жиры, г	0,12	C, мг	13,72	Mg,	10,29
Углеводы, г	4,41	A, мг	0,19	P, мг	17,56
Энергетическая ценность,	23,65	E, мг	0,19	Fe, мг	0,90
		D,	0,00	K, мг	144,89
		B2,	0,02	I, мкг	2,04
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанные соломкой морковь, капусту, яблоки очищенные, с удаленным семенным гнездом (отходы 30%).

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14+18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи нарезаны соломкой, салат уложен горкой, заправлен соком лимона

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Наименование **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер **291**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ или	80	76,8	8	7,68
ГРУДКА КУРИНАЯ	102,4	76,8	10,2	7,68
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,7	6,7	0,67	0,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,7	9	1,07	0,9
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
КРУПА РИСОВАЯ	46,7	46,2	4,67	4,62
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	15,27	B1,	0,09	Ca, мг	23,01
Жиры, г	16,46	C, мг	2,32	Mg,	40,80
Углеводы, г	38,81	A, мг	0,29	P, мг	190,71
Энергетическая ценность,	378,38	E, мг	2,39	Fe, мг	1,84
		D,	0,05	K, мг	290,02
		B2,	0,14	I, мкг	6,63
				F, мг	0,12
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают

сначала теплой (40° С), а затем горячей водой (60-70° С). Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Птицу нарезают крупным кубиком (у грудки удаляют киль) на порции, обжаривают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, пассерованную томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (2,1 л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы или кролика, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы, с ароматом риса и овощей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова


 "УТВЕРЖДАЮ"
 Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 /Н.Н.Клоков./
 01" ИЮНЯ 2024
 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 375

Наименование **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД**

Номер **375**

Наименование сборника **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ СВЕЖЕЗАМОРОЖЕННАЯ	27,8	27	2,78	2,7
САХАР ПЕСОК	10,8	10,8	1,08	1,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	155,7	155,7	15,57	15,57
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,26	В1,	0,01	Ca, мг	15,26
Жиры, г	0,10	С, мг	21,60	Mg,	8,93
Углеводы, г	12,37	А, мг	0,01	Р, мг	8,02
Энергетическая ценность,	53,32	Е, мг	0,19	Fe, мг	0,32
		Д,	0,00	К, мг	95,29
		В2,	0,01	І, мкг	0,27
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки. В горячий готовый сироп кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения и охлаждают.
 Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, ягоды сохраняют форму
 Консистенция: сиропа - жидкая с наличием в нем ягод
 Цвет: свойственный цвету ягод
 Вкус: сладко-кисловатый
 Запах: свойственный ягодам, входящим в состав компота

Технолог по питанию


 Т.В.Русинова



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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ.	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,99	В1,	0,05	Са, мг	5,40
Жиры, г	0,26	С, мг	0,00	Mg,	5,70
Углеводы, г	12,72	А, мг	0,00	Р, мг	26,10
Энергетическая ценность,	61,19	Е, мг	0,66	Fe, мг	1,20
		Д,	0,00	К, мг	40,80
		В2,	0,02	І, мкг	1,68
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование	<u>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</u>
Номер	
Наименование сборника	<u>МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации"</u> (утв. Главным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,29	В1,	0,05	Са, мг	6,90
Жиры, г	0,19	С, мг	0,00	Mg,	9,90
Углеводы, г	15,05	А, мг	0,00	Р, мг	25,20
Энергетическая ценность,	71,05	Е, мг	0,59	Fe, мг	0,60
		Д,	0,00	К, мг	38,70
		В2,	0,02	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.	 Т.В.Русинов
Технолог по питанию	