



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование **КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ**
 Номер **ТТК**
 Наименование сборника **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,7	11,5	1,37	1,15
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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,24 шт.	90,2	224 шт.	9,02
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	4,3	4,1	0,43	0,41
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	182,31	118,5	18,23	11,85
с 01.03 по 31.07	197,5	118,5	19,75	11,85
с 01.08 по 31.08	148,13	118,5	14,81	11,85
с 01.09 по 31.10	158	118,5	15,8	11,85
с 01.11 по 31.12	169,29	118,5	16,93	11,85
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,32
Жиры, г	5,28
Углеводы, г	24,84
Энергетическая ценность,	187,20

В1,	0,16
С, мг	12,60
А, мг	0,49
Е, мг	3,85
Д,	1,54
В2,	0,32

Ca,	79,19
Mg,	42,67
P, мг	234,21
Fe, мг	3,42
K, мг	654,56
I, мкг	18,60
F, мг	0,08
Se,	0,02

Технология приготовления:

Очищенный картофель промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Подготовленный картофель варят в воде подсоленной до готовности, воду сливают, картофель обсушивают и нарезают ломтиками или кубиками. Лук репчатый очищенный нарезают полукольцами и припускают в небольшом количестве воды с маслом сливочным. Морковь нарезают мелким кубиком и слегка пассеруют в масле. Картофель смешивают с луком, морковь раскладывают слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным, заливают продуктом яичным и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 мин при температуре 250-280 °С до температуры внутри изделия не ниже 80 °С и образования румяной корочки на его поверхности.

При отпуске блюдо поливают прокипяченным маслом сливочным и посыпают рубленой зеленью петрушки

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель, нарезанный ломтиками, сохранившими форму, равномерно пропечен

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки - от светло-золотистого до золотистого.

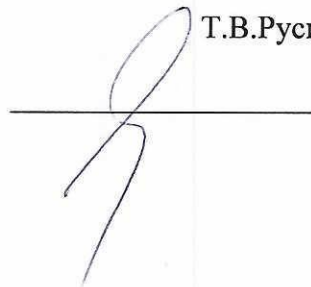
Вкус: умеренно соленый, свойственный запеченому картофелю с маслом.

Запах: запеченого картофеля без постороннего запаха.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized loop at the top and a vertical stroke extending downwards, crossing a horizontal line.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК СНЕЖОК**

Номер **386**

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
СНЕЖОК	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	4,68	В1,	0,00	Са,	0,00
Жиры, г	4,05	С, мг	0,00	Mg,	0,00
Углеводы, г	6,48	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность,	85,86	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д,	0,00	К, мг	0,00
		В2,	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se,	0,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

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.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294

Наименование **КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер **294**

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
КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	70,9	68	7,09	6,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	16	16	1,6	1,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	2,4	2,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	14	14	1,4	1,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,83	B1,	0,09	Ca,	48,27
Жиры, г	12,18	C, мг	0,61	Mg,	31,59
Углеводы, г	17,69	A, мг	0,05	P, мг	176,14
Энергетическая ценность,	224,46	E, мг	2,97	Fe, мг	2,33
		D,	0,00	K, мг	210,55
		B2,	0,13	I, мкг	5,61
				F, мг	0,07
				Se,	0,01

Технология приготовления:

Мясо птицы с кожей нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке массой в 2 раза больше массы сухарей (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, затем запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 160-180 С в течение 20-30 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно пропечена
 Консистенция: сочная, мягкая.
 Цвет: корочки - коричневый, на разрезе серый.
 Вкус: мяса запеченой птицы, умеренно соленый.
 Запах: запеченого мяса птицы (данного вида), приятный.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ /МОРКОВНЫЕ ПАЛОЧКИ/

Номер рецептуры: ТТК

Наименование сборника рецептов: АКТ ПРОРАБОТКИ.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	133,33	100	13,33	10
с 01.09 по 31.12	125	100	12,5	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,33	В1, мг	0,06	Са, мг	51,00
Жиры, г	0,17	С, мг	5,00	Mg, мг	38,00
Углеводы, г	8,50	А, мг	2,49	P, мг	55,00
Энергетическая ценность,	25,00	Е, мг	0,63	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	120,00
		В2, мг	0,04	I, мкг	3,00
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Морковь свежую сортируют, у молодой моркови отрезают ботву, промывают, после чего отправляют на очистку ручную или в очистительных машинах с последующей ручной доочисткой. Не рекомендуется очищать в машинах длинную морковь, т.к. это приводит к увеличению нормы отходов. При очистке моркови вручную кожу снимают ножом. Отходы при очистке моркови зависят от сезона. Подготовленную морковь нарезают брусочками длиной 8-10 см и диаметром 1-1,5 см

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Морковь нарезана палочками прямоугольной формы.
Консистенция: плотная, хрустящая.
Цвет: оранжевый.
Вкус: свежей моркови.
Запах: свежей моркови.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**
 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 ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность,	47,36

В1,	0,03
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,39
Д,	0,00
В2,	0,01

Са,	4,60
Mg,	6,60
Р, мг	16,80
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se,	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают на порционные кусочки.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

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 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.Руסיнова