



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

Ca, 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-соленый.

Запах: помидоров, приятный.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 143

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **143**

Наименование сборника

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
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,6	3,4	0,36	0,34
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	121,85	79,2	12,19	7,92
с 01.03 по 31.07	132	79,2	13,2	7,92
с 01.08 по 31.08	99	79,2	9,9	7,92
с 01.09 по 31.10	105,6	79,2	10,56	7,92
с 01.11 по 31.12	113,14	79,2	11,31	7,92
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	26,4	19,8	2,64	1,98
с 01.09 по 31.12	24,75	19,8	2,48	1,98
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	40,5	32,4	4,05	3,24
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СОУС СМЕТАННЫЙ 330		54		5,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	13,5	13,5	1,35	1,35
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	40,5	40,5	4,05	4,05
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02	0,02	0,002	0,002
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,75
Жиры, г	11,99
Углеводы, г	19,88
Энергетическая ценность,	243,03

В1, мг	0,10
С, мг	14,91
А, мг	0,47
Е, мг	1,89
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,07

Са, мг	52,25
Mg, мг	33,15
P, мг	77,04
Fe, мг	1,37
K, мг	508,05
I, мкг	6,18
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук слегка пассеруют или припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. При отпуске рагу поливают растопленным сливочным маслом, посыпают зеленью.

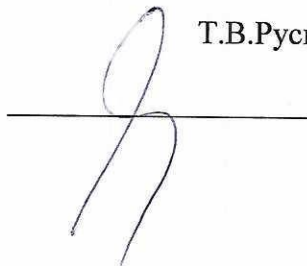
Соус сметанный 330

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку охлажденную до 60-70 С, выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут.. процеживают и доводят до кипения.

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 № 228

Наименование изделия: **РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **228**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	164	82,66	16,4	8,27
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	33,33	33,33	3,33	3,33
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23,8	20	2,38	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,7	2,7	0,27	0,27
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,97
Жиры, г	10,76
Углеводы, г	14,16
Энергетическая ценность,	197,03

В1, мг	0,09
С, мг	1,13
А, мг	0,03
Е, мг	1,36
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,11

Са, мг	78,54
Mg, мг	47,70
P, мг	215,24
Fe, мг	0,87
K, мг	388,30
I, мкг	114,84
F, мг	0,48
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, перекладывают луком, нарезанным полукольцами, заливают молоком, добавляют масло растительное и припускают 20-25 мин.

Отпускают рыбу с соусом, в котором она припускалась, гарнируют.

Рыбу припускают порционными кусками, нарезанными из филе с кожей.

Правила оформления, подачи блюд:

ОПТИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ БЛЮДА +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целый припущенный кусок рыбы уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом, умеренно соленый.

Запах: рыбный с ароматом молока и лука.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование **СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИНОГРАДНЫЙ/**

Номер **389**

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
СОК ВИНОГРАДНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	32,60
Энергетическая ценность,	136,40

В1,	0,02
С, мг	4,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д,	0,00
В2,	0,02

Ca,	12,60
Mg,	7,20
P, мг	12,60
Fe, мг	2,52
K, мг	240,00
I, мкг	2,00
F, мг	0,00
Se,	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 180-200 мл непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98

Наименование **СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ**

Номер **98**

Наименование сборника **Сборник рецептур 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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,6	30,1	3,76	3,01
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	38,62	25,1	3,86	2,51
с 01.03 по 31.07	41,83	25,1	4,18	2,51
с 01.08 по 31.08	31,38	25,1	3,14	2,51
с 01.09 по 31.10	33,47	25,1	3,35	2,51
с 01.11 по 31.12	35,86	25,1	3,59	2,51
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	5,1	5	0,51	0,5
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
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	201	201	20,1	20,1
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,49
Жиры, г	4,91
Углеводы, г	11,09
Энергетическая	76,25

В1,	0,05
С, мг	8,03
А, мг	0,20
Е, мг	2,23
Д,	0,00
В2,	0,03

Са,	41,01
Mg,	18,67
Р, мг	48,55
Fe,	0,82
К, мг	197,58
І, мкг	2,37
F, мг	0,01
Se,	0,00

Технология приготовления:

Крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную, рисовую, пшено или хлопья овсяные "Геркулес" промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут слегка пассерованные или припущенные овощи.

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, капуста - шашками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.

Консистенция: картофель, коренья - мягкие, крупа - хорошо разварившаяся.

Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: картофеля, овощей, крупы умеренно соленый.

Запах: овощей и крупы.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тутьельяна В.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКО/**

Номер **338**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность,	47,00

В1,	0,03
С, мг	10,00
А, мг	0,01
Е, мг	0,63
Д,	0,00
В2,	0,02

Са,	16,00
Mg,	8,00
P, мг	11,00
Fe, мг	2,20
K, мг	278,00
I, мкг	2,00
F, мг	0,01
Se,	0,00

Технология приготовления:

Плоды 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:

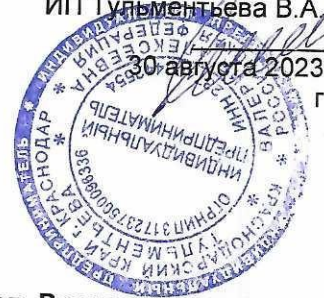
Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку
Консистенция: соответствует виду плодов или ягод
Цвет: соответствует виду плодов или ягод
Вкус: соответствует виду плодов или ягод
Запах: соответствует виду плодов или ягод

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством

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



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

Зав. производством

Т.В.Руסיнова