



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 19

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ ПО-ЦАРСКИ**

Номер рецептуры: **ТТК 19**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,28 шт.	51,4	128 шт.	5,14
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	155,91	145	15,59	14,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	22	22	2,2	2,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	26,67	20	2,67	2
с 01.09 по 31.12	25	20	2,5	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,65	2,65	0,27	0,27
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
КРУПА МАННАЯ	16	16	1,6	1,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	24	24	2,4	2,4
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	12	12	1,2	1,2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,23	В1, мг	0,35	Са, мг	88,68
Жиры, г	21,11	С, мг	20,56	Mg, мг	42,09
Углеводы, г	54,91	А, мг	9,64	Р, мг	510,80
Энергетическая ценность,	395,00	Е, мг	4,72	Fe, мг	9,85
		Д, мкг	1,01	К, мг	458,21
		В2, мг	1,69	І, мкг	19,74
				F, мг	0,22
				Se, мг	0,04

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку ИЛИ мелко нарезают. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают, очищенную и промытую морковь натирают на терке, все овощи припускают на растительном масле.

В глубокую емкость влейте молоко любой жирности, туда же всыпьте манную крупу и все хорошенько перемешайте. Оставьте на 40 минут, время от времени перемешивая.

Спустя указанное время влейте печеночную массу, добавьте яйцо, всыпьте соль и перемешайте.

Смажьте формы растительным маслом. Выложите часть овощной заправки на дно емкостей. Можно сначала влить и печеночную массу, но она может подгореть, поэтому я рекомендую первыми выкладывать овощи.

Влейте часть печеночной массы и по ней распределите половину сметаны.

Снова выложите заправку.

Залейте оставшейся печеночной массой, украсьте сметаной и поместите в разогретую до 200 градусов духовку на 35-40 минут, в зависимости от величины формы. Более крупные формы запекайте не менее 50-60 минут.

Следите за поверхностью блюда, его готовность определяется сухой деревянной шпажкой - нужно проткнуть ею середину блюда. На шпажке не должны оставаться следы крови - это значит, что печеночная масса пропеклась. Извлеките формы из духовки и остудите. Подайте печень по-царски к столу, украсив свежей зеленью.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



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

Са, мг	14,00
Mg, мг	20,00
Р, мг	26,00
Fe, мг	1,00
К, мг	174,00
І, 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 № ТТК

Наименование изделия: **СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **ТТК**

Наименование сборника: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,3	19,3	1,93	1,93
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5,73	4,3	0,57	0,43
с 01.09 по 31.12	5,38	4,3	0,54	0,43
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,3	5	0,63	0,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,7	0,7	0,07	0,07
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30
Жиры, г	2,70
Углеводы, г	2,30
Энергетическая ценность,	44,00

В1, мг	0,01
С, мг	0,74
А, мг	0,09
Е, мг	1,66
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	7,04
Mg, мг	3,64
P, мг	7,35
Fe, мг	0,16
K, мг	40,22
I, мкг	0,61
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Лук репчатый режут соломкой, морковь шинкуют тонкой соломкой или натирают на крупной терке. Выкладывают в сотейник, пассеруют в масле при умеренном нагреве, периодически помешивая. Затем добавляют томатную пасту, муку, продолжают пассеровать. Доливают воду, доводят до кипения. Заправляют солью, сахаром, черным молотым перцем. Варят на медленном огне в течение 10-15 минут.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – соус томатный с овощами имеет сметанообразную консистенцию с включениями пассерованных овощей

Цвет соуса – красновато-оранжевый.

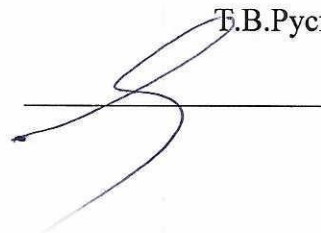
Вкус и запах – томата, пассерованных овощей, слегка сладковатый. Без постороннего привкуса и запаха.

Соус томатный с овощами изготавливают по мере необходимости. Допустимый срок хранения полуфабриката соуса, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 при температуре +(2+4) градусов С, не более 72 часов с момента окончания технологического процесса, в вакууме – до 7 дней (с последующей тепловой обработкой).

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Руסיнова

Зав. производством





ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептур: **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	25	20	2,5	2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	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	11,9	10	1,19	1
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	11,5	7,5	1,15	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,5	187,5	18,75	18,75
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,59	В1, мг	0,06	Са, мг	36,34
Жиры, г	4,99	С, мг	8,50	Mg, мг	21,41
Углеводы, г	9,14	А, мг	0,21	Р, мг	47,81
Энергетическая ценность,	95,25	Е, мг	1,34	Fe, мг	0,91
		Д, мкг	0,03	К, мг	293,63
		В2, мг	0,05	І, мкг	3,12
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, зеленый консервированный горошек или нарезанные стручки фасоли той же массы нетто, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.

Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной.

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста, коренья, стручки фасоли нарезаны соломкой, картофель - дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.

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

Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.

Запах: кореньев, овощей.

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. Тютельяна.-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	В1,	0,06	Ca,	51,00
Жиры, г	0,30	С, мг	90,00	Mg,	19,50
Углеводы, г	12,15	А, мг	0,00	Р, мг	34,50
Энергетическая ценность,	64,50	Е, мг	0,33	Fe, мг	0,45
		Д,	0,00	К, мг	0,00
		В2,	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				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

Зав. производством

Т.В.Русинова



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	3,82
Жиры, г	0,31
Углеводы, г	25,09
Энергетическая ценность,	118,41

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

Т.В.Русинова

Зав. производством



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.	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,	0,07
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,88
Д,	0,00
В2,	0,00

Са,	7,20
Mg,	7,60
Р, мг	34,80
Fe, мг	1,60
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

Е.В.Русинова