



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК /КЕФИР/**

Номер рецептуры: **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
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	220	220	22	22
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,38	В1, мг	0,08	Са, мг	240,00
Жиры, г	5,50	С, мг	1,40	Mg, мг	28,00
Углеводы, г	8,80	А, мг	0,05	Р, мг	190,00
Энергетическая ценность,	116,60	Е, мг	0,14	Fe, мг	0,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	262,80
		В2, мг	0,31	І, мкг	16,20
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно ПЕРЕД ОТПУСКОМ в стакан.
Температура подачи не выше +14 С

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14 градусов,

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 № 291

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ЦЫПЛЕНКА**

Номер рецептуры: **291**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делли принт, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	90,7	87	9,07	8,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
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 порцию:

Белки, г	11,60
Жиры, г	10,73
Углеводы, г	36,45
Энергетическая ценность,	216,00

В1, мг	0,09
С, мг	2,39
А, мг	0,30
Е, мг	2,84
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,12

Са, мг	24,57
Mg, мг	42,45
P, мг	206,02
Fe, мг	1,98
K, мг	232,25
I, мкг	5,44
F, мг	0,09
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Куриные окорочка нарезают вместе с кожей на мелкие кусочки, обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатную пасту, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.

При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом в котором оно тушилось.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: обжаренные куски птицы, 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.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ИЗЮМОМ**

Номер рецептуры: **3**

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
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	111,07	83,3	11,11	8,33
с 01.09 по 31.12	104,13	83,3	10,41	8,33
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	13,3	13,3	1,33	1,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50
Жиры, г	7,00
Углеводы, г	19,00
Энергетическая ценность,	124,70

В1, мг	0,03
С, мг	3,33
А, мг	0,00
Е, мг	2,64
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	37,31
Mg, мг	21,52
Р, мг	47,80
Fe, мг	1,41
К, мг	210,40
І, мкг	3,50
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Вареную свеклу нарезают соломкой, добавляют подготовленный изюм (заранее замоченный и промытый кипяченой водой) изюм, заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла нарезана соломкой. Салат уложен горкой.

Консистенция: свеклы, кураги и изюма мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: свойственный свекле, кураге и изюму.

Запах: свеклы, кураги, изюма.

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. Тутельяна.-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
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	12,15
Энергетическая ценность,	64,50

В1,	0,06
С, мг	90,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,33
Д,	0,00
В2,	0,00

Ca,	51,00
Mg,	19,50
P, мг	34,50
Fe, мг	0,45
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se,	0,00

Технология приготовления:

Фрукты 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



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

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
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

Т.В.Русинова

Зав. производством

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А.

30 августа 2023
г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

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 РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,31
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	21,20
Энергетическая ценность,	101,98

B1, мг	0,07
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,88
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	7,20
Mg, мг	7,60
P, мг	34,80
Fe, мг	1,60
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А.

30 августа 2023
г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87

Наименование **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ**

Номер **87**

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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	87,5	70	8,75	7
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,53	9,4	1,25	0,94
с 01.09 по 31.12	11,75	9,4	1,18	0,94
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,6	2,5	0,26	0,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,5	1,5	0,15	0,15
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,75
Жиры, г	4,89
Углеводы, г	5,90
Энергетическая	80,00

В1,	0,03
С, мг	14,84
А, мг	0,22
Е, мг	2,27
Д,	0,00
В2,	0,03

Са,	58,26
Mg,	19,64
Р, мг	35,86
Fe,	0,95
К, мг	159,70
l, мкг	2,33
F, мг	0,01
Se,	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованную томатную пасту, подсушенную муку, разведенную бульоном или водой.

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук - дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.

Цвет: желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный.

Вкус: капусты в сочетании с овощами, специями, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам, капусте.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством