

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тутьельяна В.А.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА/ПОВИДЛО 200/20**

Номер рецептуры: **ТТК №21**

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
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	188	188	18,8	18,8
ПОВИДЛО	20	20	2	2
КРУПА МАННАЯ	12	12	1,2	1,2
САХАР ПЕСОК	11,3	11,3	1,13	1,13
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8	20 шт.	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,8	0,8
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,20
Жиры, г	13,11
Углеводы, г	42,1
Энергетическая ценность,	345,00

В1, мг	0,09
С, мг	0,43
А, мг	0,14
Е, мг	0,64
Д, мкг	0,22
В2, мг	0,33

Са, мг	284,68
Mg, мг	46,73
Р, мг	386,86
Fe, мг	1,70
К, мг	218,49
І, мкг	1,74
F, мг	0,04
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или в форму.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не ниже +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

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

Номер рецептуры: **386**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,44	В1, мг	0,08	Ca, мг	240,00
Жиры, г	5,56	С, мг	1,40	Mg, мг	28,00
Углеводы, г	8,9	А, мг	0,05	P, мг	190,00
Энергетическая ценность,	117,78	Е, мг	0,14	Fe, мг	0,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	262,80
		В2, мг	0,31	I, 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 № 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. Тютельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	120	120	12	12
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,48
Жиры, г	0,48
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность,	47,00

V1,	0,03
C, мг	10,00
A, мг	0,01
E, мг	0,63
D,	0,00
B2,	0,02

Ca,	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.Руסיнова

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	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,30
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	15,05
Энергетическая ценность,	71,05

В1,	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,59
Д,	0,00
В2,	0,01

Са,	6,90
Mg,	9,90
Р, мг	25,20
Fe, мг	0,60
К, мг	25,80
l, 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.Руסיнова

