



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование **ГРАТЕН ИЗ ПЕЧЕНИ С КАРТОФЕЛЕМ**
 Номер **ТТК**
 Наименование сборника **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	4,5	4,5	0,45	0,45
СЫР РОССИЙСКИЙ (КРУГЛЫЙ)	10	9,6	1	0,96
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	64,7	60,2	6,47	6,02
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	35,2	26,4	3,52	2,64
с 01.09 по 31.12	33	26,4	3,3	2,64
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	14,8	14,8	1,48	1,48
КРУПА МАННАЯ	6,4	6,4	0,64	0,64
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	9,4	9,4	0,94	0,94
КАРТОФЕЛЬ	12	12	1,2	1,2
с 01.01 по 28.02				
с 01.03 по 31.07	135,38	88	13,54	8,8
с 01.08 по 31.08	146,67	88	14,67	8,8
с 01.09 по 31.10	110	88	11	8,8
с 01.11 по 31.12	117,33	88	11,73	8,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	125,71	88	12,57	8,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	38,5	32,4	3,85	3,24
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,20
Жиры, г	16,10
Углеводы, г	23,30
Энергетическая ценность,	307,40

В1,	0,23
С, мг	16,96
А, мг	4,32
Е, мг	6,32
Д,	0,00
В2,	1,05

Ca,	135,96
Mg,	46,64
P, мг	287,91
Fe, мг	4,88
K, мг	815,10
I, мкг	12,11
F, мг	0,16
Se,	0,02

Технология приготовления:

У печени снимаем плёнки, жир и сосуды, после чего ополосните её холодной водой и промокните бумажным полотенцем. Печень нарезаем на очень мелкие кусочки и слегка обжариваем. (до полуготовности)
 Очищенный репчатый лук нарезаем мелким кубиком, пассеруем.
 Очищенную морковь пропускаем через крупную терку и пассеруем.
 Очищенный картофель нарезаем тонким кругом или полукругом.
 Заранее размешиваем молоко, сметану и манную крупу, чтобы манная крупа набухла.
 В гастроемкость сначала укладываем подготовленную печень, на нее раскладываем пассерованные овощи, заливаем 1/2 набухшего соуса, сверху укладываем подготовленный картофель. Заливаем оставшимся соусом и посыпаем натертым сыром.
 Запекаем в ПКШ при температуре 160 гр. -25-30 минут.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, рулет - в виде поперечного ломтика батона, поверхность изделий – не растрескавшаяся, изделие полито маслом или соусом.

Консистенция: мягкая, нежная.

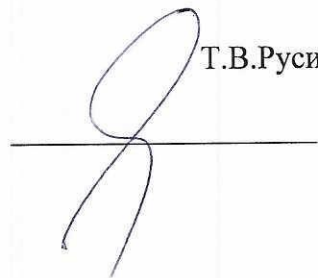
Цвет: корочки - свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу или субпродуктам, умеренно соленый.

Запах: запеченного картофеля, мяса или субпродуктов.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством


Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер **349**

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
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	16	16	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	222,2	222,2	22,22	22,22
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,59
Жиры, г	0,08
Углеводы, г	28,92
Энергетическая ценность,	119,52

В1,	0,00
С, мг	0,65
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д,	0,00
В2,	0,00

Са,	29,23
Mg,	15,71
Р, мг	21,10
Fe, мг	0,63
К, мг	0,91
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se,	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тютельяна В.А.

30 августа 2023 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46

Наименование **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ**

Номер **46**

Наименование сборника **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-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	33,78	27	3,38	2,7
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	11,28	9	1,12	0,9
с 01.09 по 31.12	10,5	8,4	1,05	0,84
ЯБЛОКИ	21,42	15	2,14	1,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	3	0,36	0,3
ЧЕСНОК	0,72	0,61	0,07	0,06
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,07	В1,	0,02	Ca,	20,09
Жиры, г	3,06	С, мг	10,12	Mg,	9,60
Углеводы, г	6,70	А, мг	0,00	P, мг	17,61
Энергетическая ценность,	54,06	Е, мг	1,45	Fe, мг	0,59
		Д,	0,00	K, мг	126,12
		В2,	0,02	I, мкг	1,70
				F, мг	0,00
				Se,	0,00

Технология приготовления:

Капусту шинкуют, лук, морковь, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом (отходы 30%) нарезают соломкой, добавляют чеснок, сахар и растительное масло.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и яблоки нарезаны тонкой соломкой, лук нашинкован. Салат заправлен растительным маслом
Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: желтоватый от моркови.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с морковью, яблоками, чесноком.

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
Мg,	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	В1,	0,00	Са,	0,00
Жиры, г	0,22	С, мг	0,00	Mg,	0,00
Углеводы, г	9,88	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность,	45,98	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:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова