



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 259

Наименование **АЗУ С МЯСОМ И ОВОЩАМИ**
 Номер **259**
 Наименование сборника **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	85,6	84	8,56	8,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8	8	0,8	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14	12	1,4	1,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,8	2,8	0,28	0,28
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	13,2	12	1,32	1,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	176,46	114,7	17,65	11,47
с 01.03 по 31.07	191,17	114,7	19,12	11,47
с 01.08 по 31.08	143,38	114,7	14,34	11,47
с 01.09 по 31.10	152,93	114,7	15,29	11,47
с 01.11 по 31.12	163,86	114,7	16,39	11,47
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,23
Жиры, г	19,32
Углеводы, г	18,95
Энергетическая ценность,	337,15

B1,	0,40
C, мг	10,40
A, мг	0,01
E, мг	3,53
D,	0,00
B2,	0,11

Ca,	21,98
Mg,	44,44
P, мг	182,34
Fe, мг	2,42
K, мг	716,68
I, мкг	8,94
F, мг	0,07
Se,	0,00

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками по 10-15 г, обжаривают, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат в течение 40-50 мин в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель и тушат еще 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Для удобства порционирования картофель можно тушить отдельно.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают азу вместе с соусом и гарниром. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на тарелке уложено тушеное мясо в соусе в виде брусочков с огурцами и жареным картофелем;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, овощей — коричневый, соуса — красноватый;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса с ароматом лука, и специй, умеренно соленый, острый;
- консистенция мяса — сочная, мягкая; соуса — однородная.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер **382**

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
КАКАО-ПОРОШОК	3,6	3,6	0,36	0,36
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	99	99	9,9	9,9
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,94
Жиры, г	3,54
Углеводы, г	17,58
Энергетическая ценность,	118,60

В1,	0,03
С, мг	0,47
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д,	0,00
В2,	0,12

Ca,	100,28
Mg,	24,74
P, мг	86,02
Fe, мг	0,78
K, мг	206,96
I, мкг	9,00
F, мг	0,00
Se,	0,00

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: светло-шоколадный
 Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока
 Запах: свойственный какао

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова



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	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,05
Жиры, г	0,25
Углеводы, г	20,07
Энергетическая ценность,	94,73

В1,	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,78
Д,	0,00
В2,	0,01

Са,	9,20
Mg,	13,20
Р, мг	33,60
Fe, мг	0,80
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 № ТТК

Наименование **ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПО-КУБАНСКИ**
 Номер **ТТК**
 Наименование сборника **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	6	6	0,6	0,6
САХАРНАЯ ПУДРА	5	5	0,5	0,5
ЯБЛОКИ	100	88	10	8,8
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,50
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	26,70
Энергетическая ценность,	114,50

В1,	0,03
С, мг	3,52
А, мг	0,01
Е, мг	0,55
Д,	0,00
В2,	0,02

Ca,	17,17
Mg,	8,60
P, мг	15,68
Fe, мг	1,90
K, мг	294,74
I, мкг	1,76
F, мг	0,01
Se,	0,00

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют сердцевину.

Изюм заливают холодной водой на 10 мин, затем промывают несколько раз, вынимая из воды, замачивают в охлажденной кипяченой воде до набухания, обсушивают, пересыпают сахаром (1/2 от нормы)

Яблоки наполняют изюмом, укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу при умеренной температуре 160/180 °С 15-20 мин (в зависимости от сорта яблок).

Остужают и сверху посыпают сахарной пудрой

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: яблоки сохраняют свою форму, сверху румяная корочка

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотистый

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: аромат печеных яблок и изюма

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова