

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тутьельева В.А.

30 августа 2023 г



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)	14,4	14,4	1,44	1,44
САХАР ПЕСОК	7,2	7,2	0,72	0,72
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,59
Жиры, г	0,08
Углеводы, г	24,92
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

Ca,	29,23
Mg,	15,71
P, мг	21,10
Fe, мг	0,63
K, мг	0,91
I, 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 Тульментьева В.А.

30 августа 2023 г



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Наименование изделия: **ТЫКВА, ПРИПУЩЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ**

Номер рецептуры: **6**

Наименование сборника

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЫКВА СВЕЖАЯ	219,8	153,9	21,98	15,39
ЯБЛОКИ	76,9	53,9	7,69	5,39
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	17	15,6	1,7	1,56
САХАР ПЕСОК	7,8	7,8	0,78	0,78
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,8	7,8	0,78	0,78
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,47
Жиры, г	13,06
Углеводы, г	21,72
Энергетическая ценность,	204,71

В1, мг	0,08
С, мг	7,08
А, мг	0,04
Е, мг	0,51
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	41,94
Mg, мг	23,27
P, мг	28,68
Fe, мг	4,54
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную тыкву очищают, удаляют семена и нарезают ломтиками. Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают ломтиками. Изюм перебирают и промывают. Тыкву припускают с добавлением воды (на 1 кг овощей 0,2 л), масла сливочного, сахара, затем добавляют яблоки, изюм и доводят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Тыкву кладут горкой на тарелку, поливают растопленным прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — тыква и яблоки порезаны ломтиками, соединены с изюмом, политы сливочным маслом;
- цвет — свойственный используемым овощам и фруктам;
- вкус — умеренно-сладкий с привкусом тыквы и изюма;
- запах — тыквы и яблок, без порочащих признаков;
- консистенция — овощи и фрукты мягкие, сочные.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульменцева В.А.



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