



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 75

Наименование изделия: **ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ**

Номер рецептуры: **75**

Наименование сборника рецептур: **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
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	95,73	71,8	9,57	7,18
с 01.09 по 31.12	89,75	71,8	8,98	7,18
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20,8	17,5	2,08	1,75
ТОМАТНАЯ ПАСТА	25	25	2,5	2,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,5	7,5	0,75	0,75
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,37
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	22,87
Энергетическая ценность,	185,30

В1, мг	0,05
С, мг	8,07
А, мг	0,08
Е, мг	3,54
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,05

Са, мг	33,31
Mg, мг	27,67
P, мг	52,36
Fe, мг	1,58
K, мг	273,65
I, мкг	4,67
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают по 60 г на порцию, уложив на тарелку горкой.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 14 С

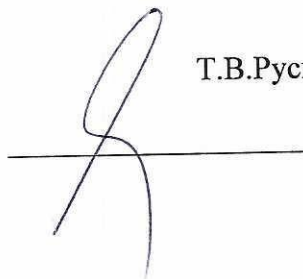
Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: икра уложена горкой.
Консистенция: сочная, однородная.
Цвет: малиново-красный - свекольной.
Вкус: свеклы, пассерованного репчатого лука и томата.
Запах: свеклы с привкусом пассерованного лука и томата.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством





ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 171.3

Наименование изделия: **КАША РАССЫПЧАТАЯ ПЕРЛОВАЯ**

Номер рецептуры: **171.3**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	56	55,4	5,6	5,54
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	12	12	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,7	1,7	0,17	0,17
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,45
Жиры, г	9,00
Углеводы, г	36,12
Энергетическая ценность,	256,44

B1, мг	0,05
C, мг	0,00
A, мг	0,05
E, мг	2,31
D, мкг	0,15
B2, мг	0,04

Ca, мг	31,27
Mg, мг	21,50
P, мг	164,02
Fe, мг	1,06
K, мг	81,42
I, мкг	0,00
F, мг	0,03
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Подготовленную крупу ячневую или перловую всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой. Каша полита маслом,
Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая
Цвет: свойственный данному виду крупы
Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой
Запах: свойственный данному виду крупы

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством

30 августа 2023

г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234



Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ/СОУС 90/25**

Номер рецептуры: **234**

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур 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
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	140	70	14	7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	18	18	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26	26	2,6	2,6
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,33	3,33	0,33	0,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,33	3,33	0,33	0,33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,3	2,3	0,23	0,23
СОУС МОЛОЧНЫЙ 326 ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ		25		2,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12,5	12,5	1,25	1,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,3	1,3	0,13	0,13
САХАР ПЕСОК	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,5	12,5	1,25	1,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 125				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,29
Жиры, г	8,82
Углеводы, г	14,65
Энергетическая ценность, ккал	179,68

В1, мг	0,11
С, мг	0,20
А, мг	0,03
Е, мг	2,04
Д, мкг	0,01
В2, мг	0,09

Са, мг	57,19
Mg, мг	51,66
Р, мг	209,36
Fe, мг	1,64
К, мг	332,77
І, мкг	95,20
F, мг	0,40
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 160-180 С

При отпуске котлеты или биточки подливают сбоку соус

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Соус молочный

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку

охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены

Консистенция: сочная, однородная

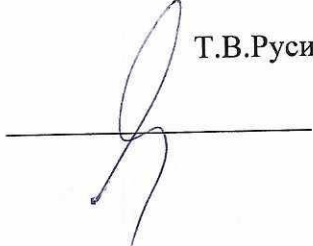
Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый

Вкус: запеченой рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством


Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

Наименование изделия: **СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **113**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
ЛАПША ДОМАШНЯЯ		20		2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	17,5	17,5	1,75	1,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,3	1,3	0,13	0,13
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5	13 шт.	10,87
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,5	3,5	0,35	0,35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	237,5	237,5	23,75	23,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,56
Жиры, г	5,54
Углеводы, г	11,63
Энергетическая ценность,	115,71

В1, мг	0,02
С, мг	0,40
А, мг	0,02
Е, мг	2,22
Д, мкг	0,09
В2, мг	0,03

Са, мг	26,36
Mg, мг	7,18
P, мг	30,20
Fe, мг	0,44
K, мг	38,66
I, мкг	1,27
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу №114 и варят до готовности.

Масса вареной лапши 50 г при 20 г сырой на 250 г супа.

Лапша домашняя

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35 15 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой. Лапшу рассыпают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: лук и лапша сохранили форму,

Консистенция: лук мягкий; лапша - хорошо набухшая, мягкая.

Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый.

Запах: овощей и лапши.

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	3,82
Жиры, г	0,31
Углеводы, г	25,09
Энергетическая ценность,	118,41

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

Зав. производством

Т.В.Русинова



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	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность,	81,58

В1, мг	0,07
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,88
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	7,20
Mg, мг	7,60
Р, мг	34,80
Fe, мг	1,60
К, мг	0,00
І, 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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
ЧАЙ-ЗАВАРКА		45		4,5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,6	48,6	4,86	4,86
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,06
Жиры, г	0,02
Углеводы, г	13,50
Энергетическая ценность,	54,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,04
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	11,97
Mg, мг	5,30
P, мг	6,68
Fe, мг	0,67
K, мг	23,14
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар (10 г) кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.
Оптимальная температура подачи 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.
Консистенция: жидкая.
Цвет: золотисто-коричневый.
Вкус: сладкий, чуть терпкий.
Запах: свойственный чаю.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством