



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 321

Наименование **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Номер **321**

Наименование сборника **Сборник рецептов 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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	214,88	171,9	21,49	17,19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,25	5,25	0,53	0,53
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4	3	0,4	0,3
с 01.09 по 31.12	3,75	3	0,38	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	9	9	0,9	0,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,14	0,14	0,01	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,37	4,37	0,44	0,44
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5	0,45	0,45
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02	0,02	0,002	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,10
Жиры, г	7,86
Углеводы, г	14,14
Энергетическая ценность,	127,65

В1,	0,05
С, мг	32,18
А, мг	0,11
Е, мг	0,25
Д,	0,08
В2,	0,07

Ca,	84,98
Mg,	30,86
P, мг	61,45
Fe, мг	1,85
K, мг	398,10
I, мкг	5,52
F, мг	0,02
Se,	0,00

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, масло сливочное, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, лавровый лист и доводят до кипения. При приготовлении используется 3-ех процентный раствор лимонной кислоты массой 30 г на 1000 г выхода гарнира.

При использовании капусты квашеной лимонная кислота из рецептуры исключается и увеличивается закладка сахара на 20 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

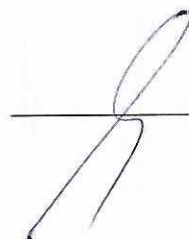
Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав блюда, умеренно соленый, кисло-сладкий.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

 Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А.

30 августа 2023
г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 241

Наименование **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ**

Номер **241**

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
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	126	63	12,24	6,12
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	24	18	2,4	1,8
с 01.09 по 31.12	22,5	18	2,25	1,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,2	0,9	0,72
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	7,2	7,2	0,72	0,72
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,23 шт.	9,1	23 шт.	0,91
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,70
Жиры, г	10,90
Углеводы, г	15,80
Энергетическая ценность,	192,00

B1,	0,08
C, мг	0,82
A, мг	0,41
E, мг	0,69
D,	0,25
B2,	0,11

Ca,	47,84
Mg,	41,49
P, мг	173,06
Fe, мг	1,01
K, мг	341,35
I, мкг	95,55
F, мг	0,41
Se,	0,01

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбы нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью и луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты по 1 шт. на порцию. Изделия кладут в сотейник, смазанный маслом сливочным, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 мин. Температуры внутри изделия не ниже 80° С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске котлеты аккуратно укладывают поливают их соусом паровым и гарнируют. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, политы соусом, рядом — гарнир;
- цвет — изделие на поверхности и в разрезе с розоватым оттенком от моркови;
- вкус - приятный сладковато-соленый, характерный для определенного вида рыбы, с привкусом овощей;
- запах - характерный для определенного вида припущенной рыбы с приятным оттенком овощей;
- консистенция - сочная, рыхлая однородная, сохраняет форму.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ /МОРКОВНЫЕ ПАЛОЧКИ/**
 Номер **ТТК**
 Наименование сборника **АКТ ПРОРАБОТКИ.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	80	60	8	6
с 01.09 по 31.12	75	60	7,5	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,80
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	5,10
Энергетическая ценность,	15,00

В1,	0,04
С, мг	3,00
А, мг	1,49
Е, мг	0,38
Д,	0,00
В2,	0,04

Са,	30,60
Mg,	22,80
Р, мг	33,00
Fe, мг	0,60
К, мг	120,00
І, мкг	3,00
F, мг	0,03
Se,	0,00

Технология приготовления:

Морковь свежую сортируют, у молодой моркови отрезают ботву, промывают, после чего отправляют на очистку вручную или в очистительных машинах с последующей ручной доочисткой. Не рекомендуется очищать в машинах длинную морковь, т.к. это приводит к увеличению нормы отходов. При очистке моркови вручную кожицу снимают ножом. Отходы при очистке моркови зависят от сезона. Подготовленную морковь нарезают брусочками длиной 8-10 см и диаметром 1-1,5 см

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Морковь нарезана палочками прямоугольной формы.
 Консистенция: плотная, хрустящая.
 Цвет: оранжевый.
 Вкус: свежей моркови.
 Запах: свежей моркови.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование **СОК ФРУКТОВЫЙ **/ЯБЛОЧНЫЙ/**

Номер **389**

Наименование сборника

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
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	20,20
Энергетическая ценность,	84,80

В1,	0,03
С, мг	1,60
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д,	0,00
В2,	0,02

Са,	36,00
Mg,	16,20
P, мг	21,60
Fe, мг	0,72
K, мг	240,00
I, мкг	2,00
F, мг	0,00
Se,	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 180-200 мл непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан
Консистенция: жидкая
Цвет: соответствует соку
Вкус: соответствует соку
Запах: соответствует соку

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
Жиры, г	0,22
Углеводы, г	9,88
Энергетическая ценность,	45,98

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

Са,	0,00
Mg,	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	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