



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	0,66	В1,	0,00	Са,	8,39
Жиры, г	0,09	С, мг	0,65	Mg,	1,80
Углеводы, г	32,01	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность,	132,80	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д,	0,00	К, мг	0,91
		В2,	0,00	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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ**

Номер рецептуры: **46**

Наименование сборника

Сборник рецептов 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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	56,3	45	5,63	4,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	18,67	14	1,87	1,4
с 01.09 по 31.12	17,5	14	1,75	1,4
ЯБЛОКИ	35,7	31,4	3,57	3,14
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,6	0,5
ЧЕСНОК	1,2	1	0,12	0,1
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,12
Жиры, г	5,10
Углеводы, г	11,17
Энергетическая ценность,	90,10

В1, мг	0,03
С, мг	24,69
А, мг	0,35
Е, мг	2,42
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	37,21
Mg, мг	16,03
P, мг	29,10
Fe, мг	1,35
K, мг	126,12
I, мкг	1,70
F, мг	0,00
Se, мг	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

Зав. производством

Т.В.Русинова

Индивидуальный предприниматель

В.А. Тутельяна

01 августа 2023



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

Наименование изделия: **СТОЖКИ КУРИНЫЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **35**

Наименование сборника рецептур: **За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из 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
КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	79,17	76	7,92	7,6
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08	1,2	1,01
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,67 шт.	26,97	67 шт.	2,7
СЫР РОССИЙСКИЙ	16,5	15	1,65	1,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,86	15	1,79	1,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1	1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	24,05	В1, мг	0,19	Са, мг	181,91
Жиры, г	25,18	С, мг	5,69	Mg, мг	47,73
Углеводы, г	21,90	А, мг	0,19	Р, мг	314,68
Энергетическая ценность,	415,52	Е, мг	1,15	Fe, мг	3,48
		Д, мкг	0,67	К, мг	602,32
		В2, мг	0,31	І, мкг	15,00
				F, мг	0,13
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Подготовленную мякоть птицы пропускают через мясорубку вместе с луком репчатым, предварительно замоченным хлебом, солят. Фарш отбивают и формируют по 2 плоские котлеты на 1 порцию блюда. Яйцо вареное мелко нарезают, лук репчатый пассеруют в сливочном масле. Варят картофельное пюре. Сыр натирают на терке. Собирают стожок: наверх плоской котлеты укладывают пассерованный лук, затем- картофельное пюре, далее- тертое яйцо и сверху посыпают сыром. Запекают при температуре + 160С 20-30 минут до полной готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ; блюдо аккуратно оформлено.

Консистенция: корочки - хрустящая, внутри - мягкая, сочная.

Цвет: - золотистый

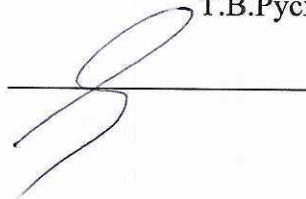
Вкус: мяса запеченной птицы с картофелем, умеренно соленый.

Запах: запеченного мяса птицы (данного вида), приятный.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized 'R' shape, positioned above a horizontal line that extends to the right.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118.2

Наименование изделия: **СУП С КЛЕЦКАМИ**

Номер рецептуры: **118.2**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьельнева.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.

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	12,51	9,38	1,25	0,94
с 01.09 по 31.12	11,73	9,38	1,17	0,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08	1,2	1,01
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
КЛЕЦКИ		50		5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	15,4	15,4	1,54	1,54
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт.	4,4	11 шт.	9,565
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24,2	24,2	2,42	2,42
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	212,5	212,5	21,25	21,25
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,40	В1, мг	0,03	Са, мг	29,74
Жиры, г	3,70	С, мг	0,559	Mg, мг	9,78
Углеводы, г	11,90	А, мг	0,22	Р, мг	31,69
Энергетическая ценность,	94,30	Е, мг	0,26	Fe, мг	0,48
		Д, мкг	0,17	К, мг	62,92
		В2, мг	0,04	І, мкг	1,88
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут петрушку, слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности, за 5-10 мин до

окончания варки добавляют соль.

Клецки варят в небольшом количестве бульона и кладут в суп при отпуске.

Клецки

В воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 °С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жуга и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки. Клецки одинакового размера, не разварившиеся.

Консистенция: овощи - мягкие; клецки - мягкие.

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

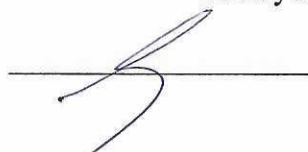
Вкус: супа — умеренно соленый, овощей.

Запах: овощей, клецек

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

Ca, 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 **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.	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,	0,07
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,88
Д,	0,00
В2,	0,00

Са,	7,20
Mg,	7,60
Р, мг	34,80
Fe, мг	1,60
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