



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 75

Наименование **ИКРА МОРКОВНАЯ**

Номер **75**

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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	102,13	76,6	10,21	7,66
с 01.09 по 31.12	95,75	76,6	9,58	7,66
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	2,02
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	20,55
Энергетическая ценность,	91,28

B1,	0,07
C, мг	6,73
A, мг	1,60
E, мг	3,92
D,	0,00
B2,	0,06

Ca,	44,56
Mg,	39,65
P, мг	62,49
Fe, мг	1,36
K, мг	234,43
I, мкг	3,79
F, мг	0,02
Se,	0,00

Технология приготовления:

Морковь 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: ярко-оранжевый - морковный.
 Вкус: моркови, пассерованного репчатого лука и томата.
 Запах: моркови с привкусом пассерованного лука и томата.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова



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 № ТТК

Наименование **ПАСТА С КУРИЦЕЙ**
 Номер **ТТК**
 Наименование сборника **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ (КРУГЛЫЙ)	10	9,6	1	0,96
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	39,6	39,6	3,96	3,96
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	59,38	57	5,94	5,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	70	70	7	7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22	22	2,2	2,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7,5	7,5	0,75	0,75
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
ЧЕСНОК	2	1,7	0,2	0,17
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2	1,9	0,2	0,19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,10	В1,	0,10	Са,	189,08
Жиры, г	16,00	С, мг	2,09	Mg,	30,60
Углеводы, г	21,10	А, мг	0,10	Р, мг	222,91
Энергетическая ценность,	279,10	Е, мг	1,10	Fe, мг	1,88
		Д,	0,07	К, мг	242,03
		В2,	0,16	І, мкг	8,61
				F, мг	0,04
				Se,	0,02

Технология приготовления:

Макаронные изделия (спагетти.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом
 СОУС :

Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. Подготовленный чеснок мелко рубят. В пассерованную охлажденную муку аккуратно вливают горячую смесь молока и воды при непрерывном и варят 7-10 минут при слабом кипении до загустения, добавляют вторую часть молока, измельченный чеснок, затем соус процеживают, добавляют соль и доводят до кипения. Соус получается консистенции густой сметаны. Подготовленную мякоть птицы нарезают соломкой, слегка обжаривают на растительном масле, добавляют воду и тушат до готовности, до полного испарения воды., затем соединяют с соусом сметанно-молочным и смесь доводят до кипения.

ПОДАЧА

Макаронные изделия отварные (спагетти) кладут в тарелку, сверху по центру заливают соус с курицей и посыпают тертым сыром.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

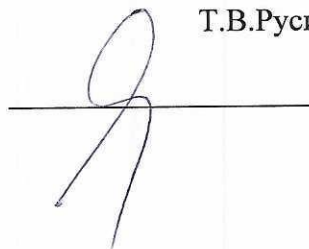
Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова

A handwritten signature in black ink, consisting of a large loop at the top and a vertical stroke extending downwards, crossing a horizontal line.



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	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,30
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	15,05
Энергетическая ценность,	71,05

B1,	0,05
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,59
Д,	0,00
B2,	0,01

Ca,	6,90
Mg,	9,90
P, мг	25,20
Fe, мг	0,60
K, мг	25,80
I, 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 №

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