



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 19

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ ПО-ЦАРСКИ**

Номер рецептуры: **ТТК 19**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	102,15	95	10,22	9,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20	16,8	2	1,68
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20	15	2	1,5
с 01.09 по 31.12	18,75	15	1,88	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
КРУПА МАННАЯ	12	12	1,2	1,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,05 шт.	42,26	105 шт.	4,23
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,67	B1, мг	0,14	Ca, мг	57,00
Жиры, г	15,83	C, мг	7,41	Mg, мг	19,78
Углеводы, г	41,18	A, мг	3,48	P, мг	229,97
Энергетическая ценность,	296,25	E, мг	2,98	Fe, мг	4,02
		D, мкг	1,01	K, мг	458,21
		B2, мг	1,69	I, мкг	19,74
				F, мг	0,22
				Se, мг	0,04

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку ИЛИ мелко нарезают. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают, очищенную и промытую морковь натирают на терке, все овощи припускают на растительном масле.

В глубокую емкость влейте молоко любой жирности, туда же всыпьте манную крупу и все хорошенько перемешайте. Оставьте на 40 минут, время от времени перемешивая.

Спустя указанное время влейте печеночную массу, добавьте яйцо, всыпьте соль и перемешайте.

Смажьте формы растительным маслом. Выложите часть овощной заправки на дно емкостей. Можно сначала влить и печеночную массу, но она может подгореть, поэтому я рекомендую первыми выкладывать овощи.

Влейте часть печеночной массы и по ней распределите половину сметаны.

Снова выложите заправку.

Залейте оставшейся печеночной массой, украсьте сметаной и поместите в разогретую до 200 градусов духовку на 35-40 минут, в зависимости от величины формы. Более крупные формы запекайте не менее 50-60 минут.

Следите за поверхностью блюда, его готовность определяется сухой деревянной шпажкой - нужно проткнуть ею середину блюда. На шпажке не должны оставаться следы крови - это значит, что печеночная масса пропеклась. Извлеките формы из духовки и остудите.

Подайте печень по-царски к столу, украсив свежей зеленью.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

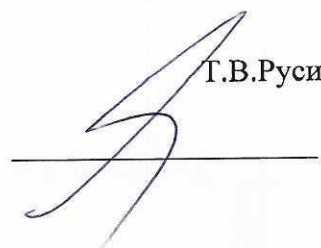
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Г.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тутьментьева В.А.

30 августа 2023



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК /КЕФИР/**

Номер рецептуры: **386**

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
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,22
Жиры, г	4,50
Углеводы, г	7,20
Энергетическая ценность,	95,40

В1, мг	0,07
С, мг	1,26
А, мг	0,05
Е, мг	0,13
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,31

Са, мг	216,00
Mg, мг	25,20
P, мг	171,00
Fe, мг	0,18
K, мг	262,80
I, мкг	16,20
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно ПЕРЕД ОТПУСКОМ в стакан.
Температура подачи не выше +14 С

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14 градусов,

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.
Консистенция: жидкая, сметанообразная.
Цвет: от белого до светло-кремового.
Вкус: молочно-кислый.
Запах: кисломолочных продуктов.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тутьментьева В.А.

30 августа 2023



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

Наименование **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ /ТОМАТЫ/**

Номер **70**

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
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	60,62	60	6,06	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,67
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	2,28
Энергетическая ценность,	13,20

В1,	0,02
С, мг	2,45
А, мг	0,00
Е, мг	0,03
Д,	0,00
В2,	0,02

Са,	0,00
Mg,	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	174,00
І, мкг	1,20
F, мг	0,00
Se,	0,00

Технология приготовления:

Помидорам срезают плодоножку, нарезают дольками или кружочками

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры сохранили форму.

Консистенция: помидоры - мягкие.

Цвет: помидоров - красный.

Вкус: помидоров, в меру кисло-солёный.

Запах: помидоров, приятный.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептур: **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	20	16	2	1,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	9,2	6	0,92	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,27
Жиры, г	3,99
Углеводы, г	7,31
Энергетическая ценность,	76,20

В1, мг	0,06
С, мг	8,30
А, мг	0,00
Е, мг	0,25
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,05

Са, мг	27,88
Mg, мг	16,60
Р, мг	39,42
Fe, мг	0,62
К, мг	293,63
l, мкг	3,12
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, зеленый консервированный горошек или нарезанные стручки фасоли той же массы нетто, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.
Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной.
При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

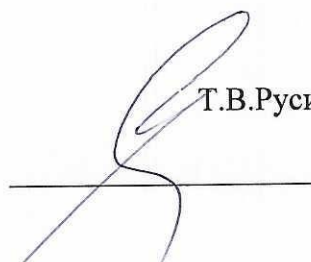
Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста, коренья, стручки фасоли нарезаны соломкой, картофель - дольками.
Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.
Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.
Запах: кореньев, овощей.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тутельяна В.А.

30 августа 2023

г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338



Наименование **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ */ АПЕЛЬСИНЫ!**

Номер **338**

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
АПЕЛЬСИН	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,35
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	12,15
Энергетическая ценность,	64,50

В1,	0,06
С, мг	90,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,33
Д,	0,00
В2,	0,00

Ca,	51,00
Mg,	19,50
P, мг	34,50
Fe, мг	0,45
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se,	0,00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова



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	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,05
Жиры, г	0,25
Углеводы, г	20,07
Энергетическая ценность,	94,73

В1,	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,78
Д,	0,00
В2,	0,01

Са,	9,20
Mg,	13,20
Р, мг	33,60
Fe, мг	0,80
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



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