



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ И СЫРОМ**

Номер рецептуры: **21**

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
СЫР РОССИЙСКИЙ	14,7	13,3	1,47	1,33
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ДЛЯ ЗАПЕЧЕННЫХ БЛЮД		120		12
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	42	42	4,2	4,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108,9	108,9	10,89	10,89
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,53 шт.	61,7	153 шт.	6,17
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	33,3	33,3	3,33	3,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,7	6,7	0,67	0,67
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,07
Жиры, г	9,27
Углеводы, г	44,27
Энергетическая ценность,	239,20

В1, мг	0,09
С, мг	0,21
А, мг	0,23
Е, мг	4,04
Д, мкг	1,13
В2, мг	0,24

Ca, мг	178,86
Mg, мг	21,29
P, мг	218,66
Fe, мг	2,32
K, мг	150,21
I, мкг	11,98
F, мг	0,04
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень, посыпают тертым сыром и запекают 10 минут до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Макаронные изделия отварные для запеченных блюд

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) для приготовления запеченных блюд варят не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового.

Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам.

Запах: запеченных макаронных изделий и яиц.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Руסיнова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47

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

Номер рецептуры: **47**

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	98,7	78,8	9,87	7,88
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,7	9,7	0,97	0,97
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	1,50
Жиры, г	5,10
Углеводы, г	9,30
Энергетическая ценность,	89,80

В1, мг	0,02
С, мг	14,68
А, мг	0,25
Е, мг	2,21
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Ca, мг	39,63
Mg, мг	15,23
P, мг	27,59
Fe, мг	0,81
K, мг	99,62
I, мкг	1,72
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

С кочана капусты срезают верхние загрязненные и поврежденные листья, подрезая их у основания. Затем обрезают наружную часть кочерыжки и разрезают кочан пополам. Из каждой половины внутренней части кочана вырезают кочерыжки. Капусту рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе поваренной соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. Затем капусту шинкуют соломкой, добавляют соль, уксус и нагревают при непрерывном помешивании до тех пор, пока капуста не станет мягкой (но не потеряет хруста). Затем ее быстро охлаждают, добавляют очищенную промытую и нарезанную соломкой морковь. Заправляют маслом растительным перед подачей и перемешивают. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками. Хранение заправленных салатов не допускается.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: компоненты равномерно распределены по всему объему.

Консистенция: мягкая, сочная, хрустящая.

Вкус, запах: в меру соленый.

Цвет: свойственный компонентам, входящим в состав блюда.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИШНЕВЫЙ/

Номер рецептуры: **389**

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
СОК ВИШНЕВЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	22,80
Энергетическая ценность,	100,40

В1, мг	0,02
С, мг	13,32
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	30,60
Mg, мг	10,80
Р, мг	32,40
Fe, мг	0,54
К, мг	240,00
І, мкг	2,00
F, мг	0,00
Se, мг	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

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ 180/70**

Номер **99**

Наименование сборника: **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
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,8	3,6	0,38	0,36
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18,8	15	1,88	1,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,33	7	0,93	0,7
с 01.09 по 31.12	8,75	7	0,88	0,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,6	0,9	0,76
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	8,6	5,6	0,86	0,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,1	3	0,31	0,3
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,1	0,1	0,01	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140,6	140,6	14,06	14,06
СВИНИНА МЯСНАЯ	83,6	82	8,36	8,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,3	6,1	0,73	0,61
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5	13 шт.	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,1	3,1	0,31	0,31
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,65
Жиры, г	15,88
Углеводы, г	7,65
Энергетическая	291,13

B1,	0,33
C, мг	9,97
A, мг	0,22
E, мг	1,99
D,	0,09
B2,	0,10

Ca,	5,23
Mg,	36,67
P, мг	157,21
Fe,	2,04
K, мг	428,40
I, мкг	7,31
F, мг	0,07
Se,	0,00

Технология приготовления:

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают и шинкуют, делят на две части. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Петрушку промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Одну часть лука бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью и петрушкой, вторую часть (1/5 часть) лука бланшируют отдельно для добавления в мясо.

Мясо дефростируют, промывают проточной водой при помощи щетки, нарезают на куски и пропускают через мясорубку (2–3 раза), добавляют мелко рубленый бланшированный лук, яйцо, соль (1/3 часть) и воду, перемешивают и выбивают, затем разделяют на шарики по 7–10 г, укладывают на смоченную кипяченой водой решетку паровой коробки и готовят на пару 15–20 минут или варят в кастрюле – 15–20 минут. Готовые фрикадельки хранят в бульоне, перед отпуском еще раз доводят до кипения. В кипящий бульон (или воду) кладут картофель, нарезанный брусочками. Добавляют рипуценную морковь, бланшированный и пассерованный репчатый лук, томатную пасту. Варят до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1–2 мин до готовности добавляют лавровый лист. При отпуске в тарелку кладут горячие фрикадельки и наливают суп.

Температура подачи: не менее 75 С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – бульон прозрачный, форма овощей сохранена, консистенция мягкая, фрикадельки – сочные; вкус – соответствует наименованию блюда; запах – аромат мяса и овощей.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +75 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.

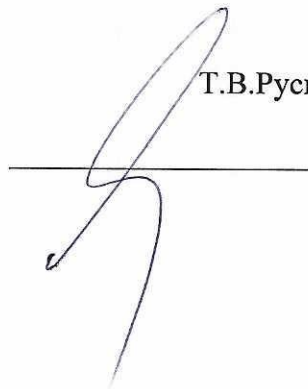
Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.

Запах: кореньев, овощей.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



"УТВЕРЖДАЮ"



30 августа 2023

г

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	3,80
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	25,10
Энергетическая ценность,	118,40

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
Р, мг	42,00
Fe, мг	1,00
К, мг	25,80
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают на порционные кусочки.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Руסיнова

Зав. производством



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	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,31
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	21,20
Энергетическая ценность,	101,98

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

Т.В.Русинова

Зав. производством