



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование **КАША ЯЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ ПО-КУПЕЧЕСКИ**
 Номер **ТТК**
 Наименование сборника **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5	4,2	0,5	0,42
ЧЕСНОК	1,25	1,06	0,13	0,11
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	47,2	47,2	4,72	4,72
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,3	112,3	11,23	11,23
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,80
Жиры, г	4,30
Углеводы, г	27,60
Энергетическая ценность,	142,50

В1,	0,10
С, мг	0,21
А, мг	0,02
Е, мг	1,36
Д,	0,00
В2,	0,03

Ca,	46,80
Mg,	23,36
P, мг	150,53
Fe, мг	0,95
K, мг	107,35
I, мкг	0,13
F, мг	0,04
Se,	0,02

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до полуготовности, затем закладывают обжаренный лук, перемешивают и доводят до готовности. Репчатый лук и чеснок очищают и промывают. В посуде с толстым дном или электросковороде разогреть масло растительное, добавить нарезанный кубиками репчатый лук, и обжарить до золотистого цвета. В конце приготовления добавить измельченный чеснок, все перемешать до равномерного распределения компонентов. Заправить прокипяченным маслом сливочным.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным.
 Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 271

Наименование **КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С МАСЛОМ 90/5**

Номер **271**

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
ГОВЯДИНА Б/К	26,34	25,84	2,63	2,58
СВИНИНА МЯСНАЯ	52,68	51,68	5,27	5,17
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,63	2,21	0,26	0,22
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,369	4,369	0,44	0,44
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,81	2 шт.	0,08
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	14,27	14,27	1,43	1,43
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,95	21,95	2,2	2,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 95				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,48
Жиры, г	15,86
Углеводы, г	8,69
Энергетическая ценность,	216,85

В1,	0,14
С, мг	0,09
А, мг	44,20
Е, мг	2,69
Д,	0,10
В2,	0,11

Ca,	16,71
Mg,	16,98
P, мг	113,50
Fe, мг	1,82
K, мг	270,31
I, мкг	5,50
F, мг	0,05
Se,	0,00

Технология приготовления:

Полуфабрикаты выкладывают на листы. Смазанные маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 20-30 мин. Отпускают с гарниром и маслом или гарниром и соусом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая, с заостренным концом, сбоку подлит соус и уложен гарнир.
 Консистенция: сочная, пышная, однородная.
 Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.
 Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.
 Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ / ОГУРЦЫ /**

Номер **71**

Наименование сборника **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делли плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	60,6	60	6,06	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,42	В1,	0,02	Ca,	0,00
Жиры, г	0,06	С, мг	2,45	Mg,	0,00
Углеводы, г	1,14	А, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность,	7,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д,	0,00	K, мг	0,00
		В2,	0,01	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками.
Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая,
Цвет: огурцов – зеленый
Вкус: огурцов
Запах: огурцов

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тутьельева В.А.

30 августа 2023



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование СОК ФРУКТОВЫЙ /ЯБЛОЧНЫЙ/

Номер 389

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна.-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

Ca,	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

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А.



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	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность,	47,36

В1,	0,03
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,39
Д,	0,00
В2,	0,01

Са,	4,60
Mg,	6,60
P, мг	16,80
Fe, мг	0,40
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

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А.



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