



"УТВЕРЖДАЮ"
Т.В. Тульментьева В.А.
Тульментьева/
07 сентября 2024г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 212

Наименование изделия: **ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ И СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ 160/20**
Номер рецептуры: **212**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	37,5	37,5	3,75	3,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	83,5	83,5	8,35	8,35
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	52,3	52,3	5,23	5,23
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,2	13 шт.	0,52
САХАР ПЕСОК	5,5	5,5	0,55	0,55
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
СМЕТАНА	3,1	3,1	0,31	0,31
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,57	В1, мг	0,08	Са, мг	144,29
Жиры, г	12,72	С, мг	0,18	Mg, мг	24,78
Углеводы, г	44,82	А, мг	0,08	Р, мг	179,30
Энергетическая ценность,	362,74	Е, мг	2,00	Fe, мг	1,19
		Д, мкг	0,18	К, мг	196,97
		В2, мг	0,21	І, мкг	3,28
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Лапшу, или макароны, или вермишель варят, не откидывая. Протертый творог смешивают с яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. При подаче нарезают на порции. При отпуске лапшевник поливают прокипяченным сливочным маслом, сбоку кладут сгущенное молоко

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом, сбоку кладут сгущенное молоко
Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая
Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового
Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый
Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 339

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКИ/**

Номер рецептуры: **339**

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
ЯБЛОКИ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	В1, мг	0,03	Са, мг	16,00
Жиры, г	0,40	С, мг	10,00	Mg, мг	8,00
Углеводы, г	9,80	А, мг	0,01	Р, мг	11,00
Энергетическая ценность,	47,00	Е, мг	0,63	Fe, мг	2,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	278,00
		В2, мг	0,02	І, мкг	2,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Апельсины или мандарины перебирают, 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

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"

Т.В.Пусинова

Т.В.Пусинова

01 февраля 2024

Г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

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. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	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, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Пусинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Т.В. Тутьельяна В.А
В.А. Тутьельяна/
01 февраля 2024
г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **378**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		45		4,5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,6	48,6	4,86	4,86
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45	45	4,5	4,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,44
Жиры, г	1,10
Углеводы, г	11,18
Энергетическая ценность,	60,56

В1, мг	0,01
С, мг	0,28
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	55,69
Mg, мг	9,85
P, мг	39,08
Fe, мг	0,71
K, мг	88,71
I, мкг	4,05
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю

Технолог по питанию

Т.В.Пусинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Т.А. Тульmentьева В.А
Тульmentьева/
08 февраля 2024
г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209

Наименование изделия: **ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **209**

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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	40,25	100 шт.	4,03
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,96
Жиры, г	4,49
Углеводы, г	0,27
Энергетическая ценность,	61,29

В1, мг	0,02
С, мг	0,00
А, мг	0,10
Е, мг	0,81
Д, мкг	0,89
В2, мг	0,15

Са, мг	19,93
Mg, мг	4,35
P, мг	69,55
Fe, мг	0,91
K, мг	56,35
I, мкг	8,05
F, мг	0,02
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок - белый, желток - желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

Технолог по питанию

Т.В.Русинова