



"УТВЕРЖДАЮ"  
ИП Тульmentьева В.А.  
В.А. Тульmentьева/  
01 февраля 2024 г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПП

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ**

Номер рецептуры: **ПП**

Наименование сборника: **Акт проработки блюда**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                    | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ   | 105,3                         | 100      | 10,53      | 10        |
| <b>Выход: 100</b>  |                               |          |            |           |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Белки, г                 | 1,90   |
| Жиры, г                  | 8,90   |
| Углеводы, г              | 7,70   |
| Энергетическая ценность, | 119,00 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,02 |
| С, мг  | 7,00 |
| А, мг  | 0,19 |
| Е, мг  | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,05 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 41,00  |
| Mg, мг | 15,00  |
| P, мг  | 37,00  |
| Fe, мг | 0,70   |
| K, мг  | 315,00 |
| I, мкг | 0,00   |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

Икру промышленного производства отпускают по 60 г на порцию, уложив в салатник.  
Температура оптимальная не выше +14 С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: икра кабачковая выложена на порционную тарелку  
Консистенция: однородная, нежная, мягкая.  
Цвет: соответствует блюду.  
Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.  
Запах: соответствует блюду

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"

И.В. Тульментьева В.А

В.А. Тульментьева/

01 февраля 2024г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **323**

Наименование сборника

**Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА            | 82,8                          | 82,8     | 8,28       | 8,28      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 138                           | 138      | 13,8       | 13,8      |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 1,8                           | 1,8      | 0,18       | 0,18      |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 6                             | 6        | 0,6        | 0,6       |
| <b>Выход: 180</b>                 |                               |          |            |           |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Белки, г                 | 4,32   |
| Жиры, г                  | 5,52   |
| Углеводы, г              | 45,24  |
| Энергетическая ценность, | 247,20 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,04 |
| С, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,04 |
| Е, мг  | 0,36 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |

|        |       |
|--------|-------|
| Са, мг | 13,20 |
| Mg, мг | 31,20 |
| P, мг  | 93,60 |
| Fe, мг | 0,72  |
| K, мг  | 0,00  |
| I, мкг | 0,00  |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |

### Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности: рисовую, гречневую — около 1 ч, пшеничную, перловую — 1,5-2 ч.

### Правила оформления, подачи блюд:

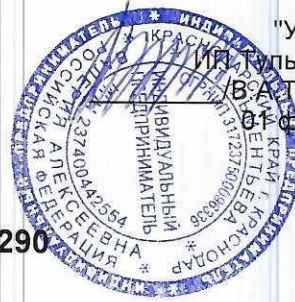
Гарнир укладывают на тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет гречневой каши — коричневый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"

И.В. Тутьментьева В.А

В.А. Тутьментьева/

01 февраля 2024г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 290

Наименование изделия: ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ

Номер рецептуры: 290

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 |
| СМЕТАНА                             | 5,6                           | 5,6      | 0,56       | 0,56      |
| КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТЕЙ С КОЖЕЙ | 107,1                         | 75       | 10,71      | 7,5       |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ   | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ           | 3,8                           | 3,8      | 0,38       | 0,38      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                       | 37,6                          | 37,6     | 3,76       | 3,76      |
| <b>Выход: 100</b>                   |                               |          |            |           |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Белки, г                 | 13,78  |
| Жиры, г                  | 16,47  |
| Углеводы, г              | 2,76   |
| Энергетическая ценность, | 214,09 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,05 |
| С, мг  | 0,55 |
| А, мг  | 0,07 |
| Е, мг  | 0,99 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,10 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 17,03  |
| Mg, мг | 13,40  |
| P, мг  | 117,05 |
| Fe, мг | 1,13   |
| K, мг  | 156,35 |
| I, мкг | 5,06   |
| F, мг  | 0,09   |
| Se, мг | 0,02   |

### Технология приготовления:

Подготовленные порционные куски птицы (1-2 куска на порцию) обжаривают или запекают до полуготовности в жарочном шкафу или пароконвектомате до образования корочки, заливают соусом и тушат 10-15 мин  
При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюд +65С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: курицы - золотистый, соуса сметанного - кремовый

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу птицы, соуса.

Технолог по питанию

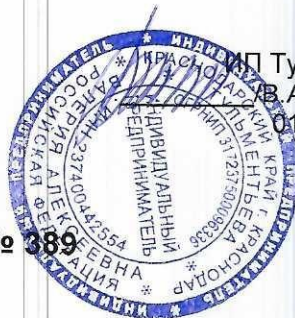
Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"

М.П. Тульmentьева В.А

В.А. Тульmentьева/

01 февраля 2024г



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИНОГРАДНЫЙ**

Номер рецептуры: **389**

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 |
| СОК ВИНОГРАДНЫЙ    | 200                           | 200      | 20         | 20        |
| <b>Выход: 200</b>  |                               |          |            |           |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Белки, г                 | 0,58   |
| Жиры, г                  | 0,39   |
| Углеводы, г              | 31,62  |
| Энергетическая ценность, | 135,80 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,03 |
| С, мг  | 1,60 |
| А, мг  | 0,00 |
| Е, мг  | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,02 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 36,00  |
| Mg, мг | 16,20  |
| P, мг  | 21,60  |
| Fe, мг | 0,72   |
| K, мг  | 300,00 |
| I, мкг | 12,00  |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями 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

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"  
И.П. Тутьельева В.А.  
И.П. Тутьельева/  
февраля 2024  
г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98

Наименование изделия: СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ

Номер рецептуры: 98

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              | 37,6                          | 30,1     | 3,76       | 3,01      |
| КАРТОФЕЛЬ                         |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 29.02                  | 38,62                         | 25,1     | 3,86       | 2,51      |
| с 01.03 по 31.07                  | 41,83                         | 25,1     | 4,18       | 2,51      |
| с 01.08 по 31.08                  | 31,38                         | 25,1     | 3,14       | 2,51      |
| с 01.09 по 31.10                  | 33,47                         | 25,1     | 3,35       | 2,51      |
| с 01.11 по 31.12                  | 35,86                         | 25,1     | 3,59       | 2,51      |
| КРУПА ЯЧНЕВАЯ                     | 5,1                           | 5        | 0,51       | 0,5       |
| 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         |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 12                            | 10       | 1,2        | 1         |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 201                           | 201      | 20,1       | 20,1      |
| <b>Выход: 250</b>                 |                               |          |            |           |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Белки, г                 | 1,77  |
| Жиры, г                  | 5,08  |
| Углеводы, г              | 9,98  |
| Энергетическая ценность, | 93,09 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,06 |
| С, мг  | 8,03 |
| А, мг  | 0,20 |
| Е, мг  | 2,23 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,04 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 41,02  |
| Mg, мг | 18,67  |
| P, мг  | 48,55  |
| Fe, мг | 0,82   |
| K, мг  | 246,79 |
| I, мкг | 2,96   |
| F, мг  | 0,02   |
| Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

Крупу ячневую промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками или соломкой, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, специи. Подают суп с мелкорубленной зеленью  
Оптимальная температура подачи блюда 75 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, капуста – шашками или соломкой, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.  
Консистенция: картофель, коренья - мягкие, крупа - хорошо разварившаяся.  
Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.  
Вкус: картофеля, овощей, крупы умеренно соленый.  
Запах: овощей и крупы.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"  
И. Тульментьева В.А  
В.А.Тульментьева/  
01 февраля 2024  
г

## 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             | 120                           | 120      | 12         | 12        |
| <b>Выход: 120</b>  |                               |          |            |           |

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Белки, г                 | 0,48  |
| Жиры, г                  | 0,48  |
| Углеводы, г              | 11,76 |
| Энергетическая ценность, | 56,40 |

|        |       |
|--------|-------|
| В1, мг | 0,04  |
| С, мг  | 12,00 |
| А, мг  | 0,01  |
| Е, мг  | 0,76  |
| Д, мкг | 0,00  |
| В2, мг | 0,02  |

|        |        |
|--------|--------|
| Ca, мг | 19,20  |
| Mg, мг | 9,60   |
| P, мг  | 13,20  |
| Fe, мг | 2,64   |
| K, мг  | 333,60 |
| I, мкг | 2,40   |
| 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"  
В.А.Тульменьева В.А  
В.А.Тульменьева/  
05 февраля 2024  
г

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПП

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **ПП**

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 | 80                            | 80       | 8          | 8         |
| <b>Выход: 80</b>                     |                               |          |            |           |

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Белки, г                 | 6,10   |
| Жиры, г                  | 0,50   |
| Углеводы, г              | 40,14  |
| Энергетическая ценность, | 189,46 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,13 |
| С, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,00 |
| Е, мг  | 1,57 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,04 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 18,40  |
| Mg, мг | 26,40  |
| P, мг  | 67,20  |
| Fe, мг | 1,60   |
| K, мг  | 103,20 |
| I, мкг | 0,00   |
| F, мг  | 0,01   |
| Se, мг | 0,00   |

#### Технология приготовления:

Хлеб нарезают на порционные кусочки.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова