



"УТВЕРЖДАЮ"
В.А. Тульментьева
В.А. Тульментьева/
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	63,2	60	6,32	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,14
Жиры, г	5,34
Углеводы, г	4,62
Энергетическая ценность,	71,40

В1, мг	0,01
С, мг	4,20
А, мг	0,11
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	24,60
Mg, мг	9,00
P, мг	22,20
Fe, мг	0,42
K, мг	189,00
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"
В.А. Тульментаева В.А. Тульментаева/
01 февраля 2024г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289

Наименование **РАГУ ИЗ СУБПРОДУКТОВ**

Номер рецептуры: **289**

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
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	100,78	91,71	10,08	9,17
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,71	1,71	0,17	0,17
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	59,34	38,57	5,93	3,86
с 01.03 по 31.07	64,28	38,57	6,43	3,86
с 01.08 по 31.08	48,21	38,57	4,82	3,86
с 01.09 по 31.10	51,43	38,57	5,14	3,86
с 01.11 по 31.12	55,1	38,57	5,51	3,86
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	19,43	14,57	1,94	1,46
с 01.09 по 31.12	18,21	14,57	1,82	1,46
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,14	5,14	0,51	0,51
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,2	8,57	1,02	0,86
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,43	3,43	0,34	0,34
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,86	0,86	0,09	0,09
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	31,50	В1,	0,48	Са, мг	26,76
Жиры, г	10,67	С, мг	17,82	Mg, мг	48,49
Углеводы, г	8,96	А, мг	6,08	Р, мг	439,98
Энергетическая ценность,	281,41	Е, мг	2,81	Fe, мг	9,95
		Д, мкг	0,05	К, мг	791,71
		В2,	2,04	І, мкг	15,40
				F, мг	0,24
				Se, мг	0,05

Технология приготовления:

Обязательно перед приготовлением с сердца нужно срезать жир и замочить сердце в холодной воде на пару часов, потом промыть под проточной водой, чтобы убрать сгустки крови. Рerезают сердце на несколько крупных кусков, заливают чистой водой и ставят вариться. Отварить сердце на среднем огне до мягкости в течение двух часов, сняв после закипания пенку. Отваренное сердце остудить и нарезать небольшими брусочками по 15-20 г.

Отдельно пассеруют морковь и лук, нарезанные соломкой или брусочками, добавляют пассерованную томатную пасту. В сковороде выкладывают нарезанный кубиком картофель, обжаривают с до полуготовности, добавляют нарезанное отваренное сердце, пассерованные овощи и тушат 20-30 мин. до готовности. При подаче добавляют мелко рубленную зелень. Добавляют подготовленные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин до готовности. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Правила оформления, подачи блюда:

Оптимальная температура подачи +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сердце вместе с соусом и гарниром уложено в тарелку, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный сердцу говяжьему с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный сердцу говяжьему, томата и овощей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
 И.П. Тульменьева В.А
 В.А. Тульменьева/
 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
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,58	В1, мг	0,03	Са, мг	36,00
Жиры, г	0,39	С, мг	1,60	Mg, мг	16,20
Углеводы, г	31,62	А, мг	0,00	Р, мг	21,60
Энергетическая ценность,	135,80	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,72
		Д, мкг	0,00	К, мг	300,00
		В2, мг	0,02	І, мкг	12,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

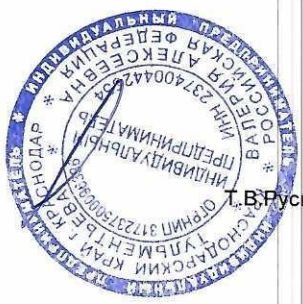
Технология приготовления:

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. Русина



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **99**

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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16	2	1,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	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 ЗЕЛЕНЬ КОНСЕРВЫ	9,2	6	0,92	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	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	1,46
Жиры, г	3,57
Углеводы, г	8,62
Энергетическая ценность,	74,41

В1, мг	0,05
С, мг	6,80
А, мг	0,17
Е, мг	1,07
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,05

Са, мг	29,07
Mg, мг	17,13
P, мг	38,25
Fe, мг	0,73
K, мг	293,63
I, мкг	3,12
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.

При подаче добавлять мелко рубленную зелень

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.

Технолог по питанию

Т.В.Рушинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Т. В. Тульментьева В.А
Тульментьева В.А
01 февраля 2024
г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

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

Номер рецептуры: **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
ЯБЛОКИ	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,0
Жиры, г	1,50
Углеводы, г	13,20
Энергетическая ценность,	66,30

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
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	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

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Гульmentьева В.А
В.А. Гульmentьева/
04 февраля 2024
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	3,82
Жиры, г	0,31
Углеводы, г	25,09
Энергетическая ценность,	118,41

В1, мг	0,08
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,98
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	11,50
Mg, мг	16,50
P, мг	42,00
Fe, мг	1,00
K, мг	64,50
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



УТВЕРЖДАЮ"
И.В.Тулупова
И.В.А.Тулупова/
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
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
l, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова