

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



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3421

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) ЯБЛОЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **342.1**

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
ЯБЛОКИ	40,9	36	4,09	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,8	154,8	15,48	15,48
САХАР ПЕСОК	10,8	10,8	1,08	1,08
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	0,14
Жиры, г	0,14
Углеводы, г	13,88
Энергетическая ценность,	58,21

В1, мг	0,01
С, мг	1,44
А, мг	0,00
Е, мг	0,23
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	11,65
Mg, мг	3,99
P, мг	3,56
Fe, мг	0,71
K, мг	100,86
I, мкг	0,72
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками

разделены пополам, косточки удалены; мелкие — с косточками

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктов - концентрированный, приятный

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"

И.П. Тутьельева В.А.

В.А. Тутьельева/

07 февраля 2024г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 206

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

Номер рецептуры: **206**

Наименование сборника

**Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьельева.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ДЛЯ ЗАПЕЧЕННЫХ БЛЮД</b>		<b>129,3</b>		<b>12,93</b>
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	45,7	45,7	4,57	4,57
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	119,2	119,2	11,92	11,92
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,17 шт.	47,2	117 шт.	4,72
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	35,7	35,7	3,57	3,57
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	11,74
Жиры, г	17,90
Углеводы, г	33,25
Энергетическая ценность,	350,14

B1, мг	0,09
C, мг	0,18
A, мг	0,17
E, мг	3,93
D, мкг	1,19
B2, мг	0,25

Ca, мг	75,72
Mg, мг	16,87
P, мг	145,04
Fe, мг	1,95
K, мг	176,21
I, мкг	13,33
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 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)

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

### 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.

Технолог по питанию

Т.В.Пушинова

"УТВЕРЖДАЮ"

ИП Тульментьева В.А

В.А. Тульментьева/

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
<b>Выход: 20</b>				

### 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.Русинова