



"УТВЕРЖДАЮ"
В.А.Тумльентьева В.А
В.А.Тумльентьева/
01 февраля 2024г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **382**

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 |
| КАКАО-ПОРОШОК | 3,6 | 3,6 | 0,36 | 0,36 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 70 | 70 | 7 | 7 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 120 | 120 | 12 | 12 |
| САХАР ПЕСОК | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Выход: 180 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|--------------------------|-------|
| Белки, г | 3,37 |
| Жиры, г | 2,70 |
| Углеводы, г | 14,23 |
| Энергетическая ценность, | 95,93 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,03 |
| С, мг | 0,47 |
| А, мг | 0,01 |
| Е, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,11 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 98,16 |
| Mg, мг | 24,30 |
| P, мг | 86,02 |
| Fe, мг | 0,78 |
| K, мг | 186,17 |
| I, мкг | 8,10 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Оптимальная температура подачи напитка 75 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 125

Наименование изделия: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

Номер рецептуры: 125

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 |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | |
| с 01.01 по 29.02 | 271,54 | 176,5 | 27,15 | 17,65 |
| с 01.03 по 31.07 | 294,17 | 176,5 | 29,42 | 17,65 |
| с 01.08 по 31.08 | 220,63 | 176,5 | 22,06 | 17,65 |
| с 01.09 по 31.10 | 235,33 | 176,5 | 23,53 | 17,65 |
| с 01.11 по 31.12 | 252,14 | 176,5 | 25,21 | 17,65 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 8,5 | 8,5 | 0,85 | 0,85 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 1,2 | 1,2 | 0,12 | 0,12 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 120 | 120 | 12 | 12 |
| Выход: 180 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|--------------------------|--------|
| Белки, г | 3,46 |
| Жиры, г | 6,67 |
| Углеводы, г | 27,98 |
| Энергетическая ценность, | 193,50 |

| | |
|--------|-------|
| В1, мг | 0,16 |
| С, мг | 14,12 |
| А, мг | 0,05 |
| Е, мг | 0,37 |
| Д, мкг | 0,13 |
| В2, мг | 0,11 |

| | |
|--------|----------|
| Са, мг | 25,60 |
| Mg, мг | 37,85 |
| Р, мг | 94,24 |
| Fe, мг | 1,64 |
| К, мг | 1 004,27 |
| І, мкг | 8,83 |
| F, мг | 0,05 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды), сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле. Отпускают картофель с прокипяченным сливочным маслом

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, политы маслом
Консистенция: рыхлая или умеренно плотная
Цвет: от белого до светло-кремового
Вкус: картофеля, масла сливочного, умеренно соленый
Запах: картофеля, масла сливочного

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
 В.А. Тульментьева В.А.
 В.А. Тульментьева/
 0 февраля 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С МАСЛОМ 110/5**

Номер рецептуры: **234**

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 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ | 90,29 | 80 | 9,03 | 8 |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | 19,8 | 19,8 | 1,98 | 1,98 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 28,6 | 28,6 | 2,86 | 2,86 |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Выход: 115 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|--------------------------|--------|
| Белки, г | 15,24 |
| Жиры, г | 15,00 |
| Углеводы, г | 16,25 |
| Энергетическая ценность, | 265,43 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,11 |
| С, мг | 0,58 |
| А, мг | 0,03 |
| Е, мг | 5,33 |
| Д, мкг | 0,08 |
| В2, мг | 0,12 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 47,60 |
| Mg, мг | 56,34 |
| P, мг | 225,57 |
| Fe, мг | 1,80 |
| K, мг | 398,91 |
| I, мкг | 120,00 |
| F, мг | 0,50 |
| Se, мг | 0,01 |

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты, панируют в сухарях.

Изделия кладут на противень, смазанный маслом подсолнечным, добавляют немного воды и запекают до готовности в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 160-180 С в течение 20-30 мин. Температуры внутри изделия не ниже 80° С.

При отпуске котлеты поливают сливочным маслом (5 г)

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, политы маслом, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, однородная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"

ИП Тульментьева В.А

В.А.Тульментьева/

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 | 30 | 30 | 3 | 3 |
| Выход: 30 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|--------------------------|-------|
| Белки, г | 1,99 |
| Жиры, г | 0,26 |
| Углеводы, г | 12,72 |
| Энергетическая ценность, | 61,19 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,05 |
| С, мг | 0,00 |
| А, мг | 0,00 |
| Е, мг | 0,66 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,02 |

| | |
|--------|-------|
| Са, мг | 5,40 |
| Mg, мг | 5,70 |
| Р, мг | 26,10 |
| Fe, мг | 1,20 |
| К, мг | 40,80 |
| І, мкг | 1,68 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова