

"УТВЕРЖДАЮ"

Тульментаева В.А

А.Тульментаева/

09 февраля 2024г



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК / КЕФИР/**

Номер рецептуры: **386**

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 |
| КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ | 180                           | 180      | 18         | 18        |
| <b>Выход: 180</b>    |                               |          |            |           |

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

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Белки, г                 | 5,22  |
| Жиры, г                  | 4,50  |
| Углеводы, г              | 7,20  |
| Энергетическая ценность, | 95,40 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,07 |
| С, мг  | 1,26 |
| А, мг  | 0,05 |
| Е, мг  | 0,13 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,31 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 216,00 |
| Mg, мг | 25,20  |
| P, мг  | 171,00 |
| Fe, мг | 0,18   |
| K, мг  | 262,80 |
| I, мкг | 16,20  |
| F, мг  | 0,04   |
| Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочно-кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"

И.А. Тульментьева В.А

И.А. Тульментьева/

01 февраля 2024г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 143

Наименование **РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер **143**

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, |
| КАРТОФЕЛЬ                         |                               |          |            |        |
| с 01.01 по 29.02                  | 87,85                         | 57,1     | 8,79       | 5,71   |
| с 01.03 по 31.07                  | 95,17                         | 57,1     | 9,52       | 5,71   |
| с 01.08 по 31.08                  | 71,38                         | 57,1     | 7,14       | 5,71   |
| с 01.09 по 31.10                  | 76,13                         | 57,1     | 7,61       | 5,71   |
| с 01.11 по 31.12                  | 81,57                         | 57,1     | 8,16       | 5,71   |
| МОРКОВЬ                           |                               |          |            |        |
| с 01.01 по 31.08                  | 30,53                         | 22,9     | 3,05       | 2,29   |
| с 01.09 по 31.12                  | 28,63                         | 22,9     | 2,86       | 2,29   |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 13,6                          | 11,4     | 1,36       | 1,14   |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ              | 50                            | 40       | 5          | 4      |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 2,7                           | 2,7      | 0,27       | 0,27   |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)                 | 2                             | 1,4      | 0,2        | 0,14   |
| СОУС ТОМАТНЫЙ                     |                               | 40       |            | 4      |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА                    | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5    |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ          | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3    |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 30                            | 30       | 3          | 3      |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,4                           | 0,4      | 0,04       | 0,04   |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ                     | 0,01                          | 0,01     | 0,001      | 0,001  |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 6,1                           | 6,1      | 0,61       | 0,61   |
| <b>Выход: 150</b>                 |                               |          |            |        |

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

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Белки, г                 | 2,83   |
| Жиры, г                  | 7,25   |
| Углеводы, г              | 16,29  |
| Энергетическая ценность, | 148,29 |

|     |       |
|-----|-------|
| В1, | 0,10  |
| С,  | 13,59 |
| А,  | 0,50  |
| Е,  | 1,55  |
| Д,  | 0,09  |
| В2, | 0,09  |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 40,66  |
| Mg, мг | 29,88  |
| P, мг  | 64,89  |
| Fe, мг | 1,34   |
| K, мг  | 512,54 |
| I, мкг | 6,05   |
| F, мг  | 0,03   |
| Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук слегка пассеруют или припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. При отпуске рагу поливают растопленным сливочным маслом, посыпают зеленью.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда -+65С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: картофеля, овощей мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, слегка острый.

Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

Технолог по питанию



Т.В.Русинова





УТВЕРЖДАЮ"  
Тутельяна В.А.  
Тутельяна В.А.  
01 февраля 2024  
г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: **47**

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 КВАШЕНАЯ                  | 74,8                          | 48,6     | 7,48       | 4,86      |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 7,1                           | 6        | 0,71       | 0,6       |
| САХАР ПЕСОК                       | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| <b>Выход: 60</b>                  |                               |          |            |           |

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

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Белки, г                 | 0,95  |
| Жиры, г                  | 3,06  |
| Углеводы, г              | 4,94  |
| Энергетическая ценность, | 52,58 |

|        |       |
|--------|-------|
| В1, мг | 0,01  |
| С, мг  | 15,18 |
| А, мг  | 0,00  |
| Е, мг  | 1,27  |
| Д, мкг | 0,00  |
| В2, мг | 0,01  |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 25,25  |
| Mg, мг | 8,62   |
| P, мг  | 18,61  |
| Fe, мг | 0,35   |
| K, мг  | 156,39 |
| I, мкг | 1,64   |
| F, мг  | 0,01   |
| Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный репчатый лук, сахар и заправляют растительным маслом.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, лук репчатый - полукольцами.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.

Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью. Умеренно соленый.

Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ПРИТВЕРЖДАЮ"  
И.П. Тютельяна В.А  
И.П. Тютельяна В.А  
01 февраля 2024 г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ**

Номер рецептуры: **102**

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

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)                 | 3                             | 2,85     | 0,3        | 0,29      |
| КАРТОФЕЛЬ                         |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 29.02                  | 57,51                         | 37,38    | 5,75       | 3,74      |
| с 01.03 по 31.07                  | 62,3                          | 37,38    | 6,23       | 3,74      |
| с 01.08 по 31.08                  | 46,73                         | 37,38    | 4,67       | 3,74      |
| с 01.09 по 31.10                  | 49,84                         | 37,38    | 4,98       | 3,74      |
| с 01.11 по 31.12                  | 53,4                          | 37,38    | 5,34       | 3,74      |
| ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ                     | 16,2                          | 16,12    | 1,62       | 1,61      |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 9,6                           | 8,06     | 0,96       | 0,81      |
| 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       |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 1,6                           | 1,6      | 0,16       | 0,16      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 140                           | 140      | 14         | 14        |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ                     | 0,004                         | 0,004    | 0,0004     | 0,0004    |
| <b>Выход: 200</b>                 |                               |          |            |           |

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

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Белки, г                 | 4,65   |
| Жиры, г                  | 4,32   |
| Углеводы, г              | 14,81  |
| Энергетическая ценность, | 116,83 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,13 |
| С, мг  | 5,18 |
| А, мг  | 0,18 |
| Е, мг  | 3,31 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,06 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 39,46  |
| Mg, мг | 28,03  |
| Р, мг  | 64,05  |
| Fe, мг | 1,59   |
| К, мг  | 383,63 |
| І, мкг | 3,33   |
| F, мг  | 0,02   |
| Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

Свежие овощи перебирают, моют, очищают. Горох перебирают, промывают и целый замачивают на 4-5 часов, лущеный не замачивают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленный горох, проваривают почти до готовности, затем картофель, нарезанный кубиками, пассерованные отдельно лук и морковь, нарезанные мелкими кубиками. За 5-10 минут до окончания варки супа добавляют соль, специи.

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-°C

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) - в виде целых, неразваренных зерен

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: продуктов, входящих в суп

Технолог по питанию

Т.В.Русинова





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 278

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ 100/50**

Номер рецептуры: **278**

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 |
| СОУС МОЛОЧНЫЙ ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ     |                               | 50       |            | 5         |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ         | 25                            | 25       | 2,5        | 2,5       |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ             | 2,75                          | 2,75     | 0,275      | 0,275     |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                        | 25                            | 25       | 2,5        | 2,5       |
| САХАР ПЕСОК                          | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ    | 2,75                          | 2,75     | 0,275      | 0,275     |
| СВИНИНА МЯСНАЯ                       | 82,47                         | 80,9     | 8,25       | 8,09      |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | 13,2                          | 13,2     | 1,32       | 1,32      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                        | 20                            | 20       | 2          | 2         |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                         | 30,9                          | 25,96    | 3,09       | 2,6       |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ    | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ    | 2,27                          | 2,27     | 0,23       | 0,23      |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ             | 6,66                          | 6,66     | 0,67       | 0,67      |
| <b>Выход: 150</b>                    |                               |          |            |           |

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

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Белки, г                 | 14,28  |
| Жиры, г                  | 33,24  |
| Углеводы, г              | 16,56  |
| Энергетическая ценность, | 427,83 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,32 |
| С, мг  | 1,17 |
| А, мг  | 0,03 |
| Е, мг  | 1,39 |
| Д, мкг | 0,09 |
| В2, мг | 0,13 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 44,26  |
| Mg, мг | 27,30  |
| Р, мг  | 155,89 |
| Fe, мг | 1,69   |
| К, мг  | 342,04 |
| І, мкг | 8,51   |
| F, мг  | 0,06   |
| Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 1-2 шт. на порцию, панируют в муке, запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате до полуготовности, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин.  
Отпускают тефтели с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Соус молочный для подачи к блюду

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60/70 градусов, разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса с ароматом мяса, соуса и гарнира

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ГП

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 | 40                            | 40       | 4          | 4         |
| <b>Выход: 40</b>                     |                               |          |            |           |

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

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Белки, г                 | 3,05  |
| Жиры, г                  | 0,25  |
| Углеводы, г              | 20,07 |
| Энергетическая ценность, | 94,73 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,06 |
| С, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,00 |
| Е, мг  | 0,78 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,02 |

|        |       |
|--------|-------|
| Са, мг | 9,20  |
| Mg, мг | 13,20 |
| P, мг  | 33,60 |
| Fe, мг | 0,80  |
| K, мг  | 51,60 |
| 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



"УТВЕРЖДАЮ"

В.А. Гурьяментьева В.А

В.А. Гурьяментьева/

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         |
| <b>Выход: 30</b>                            |                               |          |            |           |

### 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  |
| P, мг  | 26,10 |
| Fe, мг | 1,20  |
| K, мг  | 40,80 |
| I, мкг | 1,68  |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |

### Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т.В.Русинова