



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК-85

Наименование изделия: **АЗУ С ПТИЦЕЙ И ПШЕНИЧНОЙ КРУПОЙ**

Номер рецептуры: **ТТК 85**

Наименование сборника

АКТ ПРОРАБОТКИ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАША РАССЫПЧАТАЯ ПШЕНИЧНАЯ		100		10
ПШЕНИЧНАЯ КРУПА				
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,9	37,5	3,79	3,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	67,5	67,5	6,75	6,75
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	6,5	6,5	0,65	0,65
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	70	60	7	6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5	5	0,5	0,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	14	12	1,4	1,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,8	2,8	0,28	0,28
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 200	21,82	12	2,18	1,2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,40
Жиры, г	21,18
Углеводы, г	28,67
Энергетическая ценность,	372,85

В1, мг	0,16
С, мг	1,65
А, мг	0,08
Е, мг	3,39
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,11

Са, мг	30,79
Mg, мг	43,10
P, мг	181,54
Fe, мг	2,16
K, мг	261,65
I, мкг	5,93
F, мг	0,08
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Мясо птицы, нарезанное брусочками по 10-15 г, обжаривают, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат в течение 40-50 мин в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут

соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, тушат еще 15-20 мин.

За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Для удобства порционирования крупу надо варить отдельно

Каша рассыпчатая пшеничная

Подготовленную крупу пшеничную всыпают в подсоленную кипящую жидкость. всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на

Правила оформления, подачи блюда:

Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на тарелке уложено тушеное мясо в соусе в виде брусочков с огурцами и картофелем;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, овощей — коричневый, соуса — красноватый;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса с ароматом лука, и специй, умеренно соленый, острый;
- консистенция мяса — сочная, мягкая; соуса — однородная.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 359

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **359**

Наименование сборника рецептов: **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
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	80	80	8	8
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	10	10	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,08
Углеводы, г	27,05
Энергетическая ценность,	110,17

В1, мг	0,01
С, мг	0,64
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	14,69
Mg, мг	4,27
P, мг	11,97
Fe, мг	1,01
K, мг	98,29
I, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок плодовой или ягодный с сахаром (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения.

В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения.

Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 150-200 г в стаканы, можно посыпать сахаром в количестве 5-8% от

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +14С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: сока плодового или ягодного

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: сока плодового или ягодного

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

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 ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,29
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	15,05
Энергетическая ценность,	71,05

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,59
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	6,90
Mg, мг	9,90
P, мг	25,20
Fe, мг	0,60
K, мг	38,70
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
И.Г. Тульментьева В.А
И.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
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



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 372

Наименование изделия: **ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ С ИЗЮМОМ**

Номер рецептуры: **372**

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, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	16	16	1,6	1,6
ЯБЛОКИ	113,64	100	11,36	10
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,75
Жиры, г	0,47
Углеводы, г	29,40
Энергетическая ценность,	127,90

В1, мг	0,04
С, мг	4,00
А, мг	0,01
Е, мг	0,63
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	26,10
Мг, мг	13,25
Р, мг	28,48
Fe, мг	2,41
К, мг	411,10
І, мкг	2,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Из яблок, не очищая кожицы, удаляют семенные гнезда; образовавшиеся отверстия заполняют сахаром. Затем их кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин (в зависимости от сорта яблок). Отпускают 80 г яблок горячими или холодными, посыпанными рафинадной пудрой (+5 г), или с соусом вишневым №334 или клюквенным №361 (2012) (+30 г), или с повидлом (+20 г).

Указанные в данной технологической карте соусы взяты из текущего справочника 2011 года и из справочника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с."

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: яблоки сохраняют свою форму, сверху румяная корочка
Консистенция: мягкая, сочная
Цвет: золотистый
Вкус: кисло-сладкий
Запах: печеных яблок и изюма

Технолог по питанию

Т.В.Русинова