



"УТВЕРЖДАЮ"

В.А. Тутельяна

В.А. Тутельяна

01 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	220	220	22	22
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,38	В1, мг	0,09	Са, мг	264,00
Жиры, г	5,50	С, мг	1,54	Mg, мг	30,80
Углеводы, г	8,80	А, мг	0,06	Р, мг	209,00
Энергетическая ценность,	116,60	Е, мг	0,15	Fe, мг	0,22
		Д, мкг	0,00	К, мг	321,20
		В2, мг	0,37	І, мкг	19,80
				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"
ИП Тульментьева В.А
/В.А.Тульментьева/
01 февраля 2024
Г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ/ОГУРЦЫ**

Номер рецептуры: **70**

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
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	138	100	13,8	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	В1, мг	0,02	Са, мг	23,00
Жиры, г	0,10	С, мг	5,00	Mg, мг	14,00
Углеводы, г	1,70	А, мг	0,00	Р, мг	24,00
Энергетическая ценность,	13,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	141,00
		В2, мг	0,02	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы соленные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцам срезают плодоножку, нарезают дольками или кружочками

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы сохранили форму.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящи.

Цвет: огурцов - оливковый

Вкус: соленых огурцов, в меру кисло-соленый.

Запах: соленых огурцов, приятный.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ПРИТВЕРЖДАЮ"
ИП Тутьментьева В.А
В.А. Тутьментьева/
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. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,8	3,6	0,38	0,36
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	71,85	46,7	7,19	4,67
с 01.03 по 31.07	77,83	46,7	7,78	4,67
с 01.08 по 31.08	58,38	46,7	5,84	4,67
с 01.09 по 31.10	62,27	46,7	6,23	4,67
с 01.11 по 31.12	66,71	46,7	6,67	4,67
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	20,3	20,2	2,03	2,02
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,1	1,2	1,01
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,81
Жиры, г	5,38
Углеводы, г	18,55
Энергетическая ценность,	146,20

В1, мг	0,19
С, мг	6,50
А, мг	0,23
Е, мг	4,13
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,07

Са, мг	49,44
Mg, мг	35,09
P, мг	80,21
Fe, мг	1,98
K, мг	480,11
I, мкг	4,17
F, мг	0,04
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



"УТВЕРЖДАЮ"

Т.В.Трульментьева В.А

В.А.Трульментьева/

Февраля 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 227

Наименование изделия: СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ 200/20

Номер рецептуры: 227

Наименование сборника

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	144,8	144,8	14,48	14,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	19,1	19,1	1,91	1,91
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,24 шт.	9,6	24 шт.	0,96
САХАР ПЕСОК	15,2	15,2	1,52	1,52
КРУПА МАННАЯ	15,2	15,2	1,52	1,52
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28,5	28,5	2,85	2,85
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	30,77
Жиры, г	21,77
Углеводы, г	42,07
Энергетическая ценность,	505,09

В1, мг	0,10
С, мг	0,54
А, мг	0,14
Е, мг	0,33
Д, мкг	0,28
В2, мг	0,42

Са, мг	312,34
Mg, мг	40,66
P, мг	353,78
Fe, мг	0,96
K, мг	330,76
I, мкг	7,84
F, мг	0,06
Se, мг	0,04

Технология приготовления:

Творог протирают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манку, молоко, соль. Массу вымешивают. Яичные белки охлаждают, взбивают в густую пену. Вводят в подготовленную массу в несколько приемов, осторожно перемешивая. Затем приготовленную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом емкость (формочку или противень) слоем 30-40 мм и варят на пару 35-45 мин в пароконвектомате или жарочном шкафу. Суфле, приготовленное на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски, Сбоку кладут сгущенное молоко.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционный кусок суфле кладут на тарелку, сбоку кладут сгущенное молоко. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, сбоку кладут сгущенное молоко;
- цвет корочки и в разрезе — от кремового до светло-кремового;
- вкус — слегка сладкий, без лишней кислотности;
- запах — творога;

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"

Тутельмента В.А

Тутельмента/

04 февраля 2024

г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ * /ЯБЛОКО/

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	В1, мг	0,03	Са, мг	16,00
Жиры, г	1,5	С, мг	10,00	Mg, мг	8,00
Углеводы, г	13,2	А, мг	0,01	Р, мг	11,00
Энергетическая ценность,	66,3	Е, мг	0,63	Fe, мг	2,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	278,00
		В2, мг	0,02	І, мкг	2,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Фрукты 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

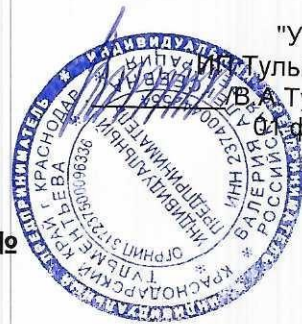
Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Тульментьева В.А
Тульментьева/
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	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
Р, мг	42,00
Fe, мг	1,00
К, мг	64,50
l, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



СЕРТИФИКАТ
И.И. Тульментаева В.А
В.А. Тульментаева/
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	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность,	81,58

В1, мг	0,07
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,88
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	7,20
Mg, мг	7,60
Р, мг	34,80
Fe, мг	1,60
К, мг	54,40
l, мкг	2,24
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т.В.Русинова