



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПП

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ**

Номер рецептуры: **ПП**

Наименование сборника: **Акт проработки блюда**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	63,2	60	6,32	6
<b>Выход: 60</b>				

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

Белки, г	1,14
Жиры, г	5,34
Углеводы, г	4,62
Энергетическая ценность,	71,40

В1, мг	0,01
С, мг	4,20
А, мг	0,11
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	24,60
Mg, мг	9,00
P, мг	22,20
Fe, мг	0,42
K, мг	189,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Икру промышленного производства отпускают по 60 г на порцию, уложив в салатник.  
Температура оптимальная не выше +14 С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: икра кабачковая выложена на порционную тарелку  
Консистенция: однородная, нежная, мягкая.  
Цвет: соответствует блюду.  
Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.  
Запах: соответствует блюду

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **323**

Наименование сборника рецептур: **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
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	69	69	6,9	6,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115	115	11,5	11,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	3,60
Жиры, г	4,60
Углеводы, г	37,70
Энергетическая ценность,	206,00

В1, мг	0,03
С, мг	0,00
А, мг	0,03
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	11,00
Mg, мг	26,00
P, мг	78,00
Fe, мг	0,60
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности: рисовую, гречневую — около 1 ч, пшеничную, перловую — 1,5-2 ч.

### Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет гречневой каши — коричневый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"

Тутельянова В.А.

Тутельянова В.А.

01 февраля 2024г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 290

Наименование изделия: **ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **290**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА	5	5	0,5	0,5
КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТЕЙ С КОЖЕЙ	96,4	67,5	9,64	6,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,4	3,4	0,34	0,34
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,8	33,8	3,38	3,38
<b>Выход: 90</b>				

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

Белки, г	12,41
Жиры, г	14,81
Углеводы, г	2,47
Энергетическая ценность,	192,53

В1, мг	0,05
С, мг	0,50
А, мг	0,06
Е, мг	0,90
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10

Са, мг	15,30
Mg, мг	12,06
P, мг	105,31
Fe, мг	1,01
K, мг	140,65
I, мкг	4,55
F, мг	0,08
Se, мг	0,01

### Технология приготовления:

Подготовленные порционные куски птицы (1-2 куса на порцию) обжаривают или запекают до полуготовности в жарочном шкафу или пароконвектомате до образования корочки, заливают соусом и тушат 10-15 мин  
При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюд +65С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: курицы - золотистый, соуса сметанного - кремовый

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу птицы, соуса.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИНОГРАДНЫЙ**

Номер рецептуры: **389**

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, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ВИНОГРАДНЫЙ	200	200	20	20
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	0,58
Жиры, г	0,39
Углеводы, г	31,62
Энергетическая ценность,	135,80

В1, мг	0,03
С, мг	1,60
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	36,00
Mg, мг	16,20
P, мг	21,60
Fe, мг	0,72
K, мг	300,00
I, мкг	12,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан  
Консистенция: жидкая  
Цвет: соответствует соку  
Вкус: соответствует соку  
Запах: соответствует соку

Технолог по питанию

Т.В.Пушинова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98

Наименование изделия: СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ

Номер рецептуры: 98

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	30,1	24,1	3,01	2,41
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	30,92	20,1	3,09	2,01
с 01.03 по 31.07	33,5	20,1	3,35	2,01
с 01.08 по 31.08	25,13	20,1	2,51	2,01
с 01.09 по 31.10	26,8	20,1	2,68	2,01
с 01.11 по 31.12	28,71	20,1	2,87	2,01
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	4,1	4	0,41	0,4
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
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,96	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3	2,85	0,3	0,29
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160,8	160,8	16,08	16,08
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	1,41
Жиры, г	4,06
Углеводы, г	7,99
Энергетическая ценность,	74,49

V1, мг	0,04
C, мг	6,43
A, мг	0,16
E, мг	1,78
D, мкг	0,00
B2, мг	0,03

Ca, мг	32,82
Mg, мг	14,95
P, мг	38,85
Fe, мг	0,66
K, мг	197,58
I, мкг	2,37
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Крупу ячневую промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками или соломкой, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, специи. Подают суп с мелкорубленной зеленью

Оптимальная температура подачи блюда 75 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, капуста – шашками или соломкой, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.

Консистенция: картофель, коренья - мягкие, крупа - хорошо разварившаяся.

Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: картофеля, овощей, крупы умеренно соленый.

Запах: овощей и крупы.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 339

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКИ/**

Номер рецептуры: **339**

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	100	100	10	10
<b>Выход: 100</b>				

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

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность,	47,00

В1, мг	0,03
С, мг	10,00
А, мг	0,01
Е, мг	0,63
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	16,00
Mg, мг	8,00
P, мг	11,00
Fe, мг	2,20
K, мг	278,00
I, мкг	2,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

### ***Технология приготовления:***

Апельсины или мандарины перебирают, 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"

И.А. Тульментаева В.А

В.А. Тульментаева/

01 февраля 2024

г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПП

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
Р, мг	33,60
Fe, мг	0,80
К, мг	51,60
l, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Хлеб нарезают на порционные кусочки.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова