



"УТВЕРЖДАЮ"
И.П. Тульментьева В.А
В.А. Тульментьева/
08 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"
И.П. Тульментьева В.А.
И.В. 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,
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,6	3,4	0,36	0,34
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	121,85	79,2	12,19	7,92
с 01.03 по 31.07	132	79,2	13,2	7,92
с 01.08 по 31.08	99	79,2	9,9	7,92
с 01.09 по 31.10	105,6	79,2	10,56	7,92
с 01.11 по 31.12	113,14	79,2	11,31	7,92
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	26,4	19,8	2,64	1,98
с 01.09 по 31.12	24,75	19,8	2,48	1,98
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	40,5	32,4	4,05	3,24
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СОУС ТОМАТНЫЙ		40		4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,5	0,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	40,5	40,5	4,05	4,05
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02	0,02	0,002	0,002
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,1	6,1	0,61	0,61
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,35
Жиры, г	8,42
Углеводы, г	19,35
Энергетическая ценность,	176,60

В1,	0,11
С,	14,92
А,	0,46
Е,	1,88
Д,	0,05
В2,	0,08

Са, мг	52,26
Mg, мг	33,15
Р, мг	77,04
Fe, мг	1,37
К, мг	609,46
І, мкг	7,42
F, мг	0,04
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"
ИП Тульментьева В.А
В.А.Тульментьева/
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	124,7	81	12,47	8,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,8	10	1,18	1
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,60	В1, мг	0,03	Са, мг	42,08
Жиры, г	5,10	С, мг	25,30	Mg, мг	14,36
Углеводы, г	8,24	А, мг	0,00	Р, мг	31,01
Энергетическая ценность,	87,63	Е, мг	2,12	Fe, мг	0,59
		Д, мкг	0,00	К, мг	260,65
		В2, мг	0,02	І, мкг	2,73
				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



"УТВЕРЖДАЮ"

И.П. Тутьельяна В.А.

В.А. Тутьельяна/

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"

И.П. Тульментьева В.А

В.А. Тульментьева/

01 февраля 2024г

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 НЕСОЛЕНОЕ	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 НЕСОЛЕНОЕ	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
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

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

B1, мг	0,32
C, мг	1,17
A, мг	0,03
E, мг	1,39
D, мкг	0,09
B2, мг	0,13

Ca, мг	44,26
Mg, мг	27,30
P, мг	155,89
Fe, мг	1,69
K, мг	342,04
I, 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"

Тупльментьева В.А

В.А. Тупльментьева/

07 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
P, мг	42,00
Fe, мг	1,00
K, мг	64,50
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А
ИД № 5023000000000000000
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
P, мг	34,80
Fe, мг	1,60
K, мг	54,40
I, мкг	2,24
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т.В.Русинова