



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 359

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

Номер рецептуры: **359**

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
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 плодовый 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"

И.П. 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	l, 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.А. Тульментьева В.А
/В.А. Тульментьева/
01 февраля 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

Наименование изделия: **СТОЖКИ КУРИНЫЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **35**

Наименование сборника

За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из 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
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	79,17	76	7,92	7,6
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08	1,2	1,01
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,67 шт.	26,97	67 шт.	2,7
СЫР РОССИЙСКИЙ	16,5	15	1,65	1,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,86	15	1,79	1,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1	1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	24,05	В1, мг	0,19	Са, мг	181,91
Жиры, г	25,18	С, мг	5,69	Mg, мг	47,73
Углеводы, г	21,90	А, мг	0,19	Р, мг	314,68
Энергетическая ценность,	415,52	Е, мг	1,15	Fe, мг	3,48
		Д, мкг	0,67	К, мг	602,32
		В2, мг	0,31	І, мкг	15,00
				F, мг	0,13
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Подготовленную мякоть птицы пропускают через мясорубку вместе с луком репчатым, предварительно замоченным хлебом, солят.

Фарш

отбивают и формируют по 2 плоские котлеты на 1 порцию блюда.

Яйцо вареное мелко нарезают, лук репчатый пассеруют в сливочном масле.

Варят картофельное пюре. Сыр натирают на терке. Собирают стожок: наверх плоской котлеты укладывают пассерованный лук, затем картофельное пюре, далее- тертое яйцо и сверху посыпают сыром.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ; блюдо аккуратно оформлено.

Консистенция: корочки - хрустящая, внутри - мягкая, сочная.

Цвет: - золотистый

Вкус: мяса запеченной птицы с картофелем, умеренно соленый.

Запах: запеченного мяса птицы (данного вида), приятный.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118.2

Наименование изделия: **СУП С КЛЕЦКАМИ**

Номер рецептуры: **118.2**

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, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,51	9,38	1,25	0,94
с 01.09 по 31.12	11,73	9,38	1,17	0,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08	1,2	1,01
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
КЛЕЦКИ		50		5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	15,4	15,4	1,54	1,54
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт.	4,4	11 шт.	9,565
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24,2	24,2	2,42	2,42
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	212,5	212,5	21,25	21,25
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,43
Жиры, г	3,66
Углеводы, г	11,94
Энергетическая ценность,	94,27

В1, мг	0,04
С, мг	0,59
А, мг	0,21
Е, мг	0,27
Д, мкг	0,17
В2, мг	0,04

Са, мг	29,73
Mg, мг	9,78
P, мг	31,70
Fe, мг	0,48
K, мг	62,92
I, мкг	1,88
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут петрушку, слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности, за 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Клецки варят в небольшом количестве бульона и кладут в суп при отпуске.

Клецки

В воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 °С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки. Клецки одинакового размера, не разварившиеся.

Консистенция: овощи - мягкие; клецки - мягкие.

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

Вкус: супа — умеренно соленый, овощей.

Запах: овощей, клецек

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



«ТВЕРЖДАЮ»
Тутельmentьева В.А
В.А.Тутельmentьева/
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
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	В1, мг	0,03	Са, мг	16,00
Жиры, г	0,40	С, мг	10,00	Mg, мг	8,00
Углеводы, г	9,80	А, мг	0,01	Р, мг	11,00
Энергетическая ценность,	47,00	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:

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.И. Тульментьева В.А
В.А. Тульментьева/
01 февраля 2024
г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: 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
Мg, мг	16,50
Р, мг	42,00
Fe, мг	1,00
К, мг	64,50
І, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"

Т.В. Русинова

В.А. Тильментьева

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 нарезают порционными кусочками

Технолог по питанию

Т.В.Русинова