



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 274

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ТЫКВОЙ / ПОВИДЛО 200/20**
Номер рецептуры: **274**
Наименование сборника

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПОВИДЛО				
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
КРУПА МАННАЯ	92,6	92,6	9,26	9,26
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
ТЫКВА СВЕЖАЯ	20,3	20,3	2,03	2,03
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	73,43	51,4	7,34	5,14
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	0,2 шт.	8,05	20 шт.	0,81
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	26	26	2,6	2,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,4	3,4	0,34	0,34
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,6	4,6	0,46	0,46
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	8	8	0,8	0,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	1,3	1,3	0,13	0,13
Выход: 220	6,8	6,8	0,68	0,68

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	20,59
Жиры, г	17,26
Углеводы, г	52,62
Энергетическая ценность,	458,84

В1, мг	0,11
С, мг	2,01
А, мг	0,10
Е, мг	2,00
Д, мкг	0,25
В2, мг	0,28

Са, мг	188,95
Mg, мг	38,53
P, мг	244,27
Fe, мг	2,59
K, мг	343,68
I, мкг	4,56
F, мг	0,02
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Тыкву шинкуют и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью и тыквой. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 180-200 °С до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с повидлом

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 С. Рядом уложено повидло

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест, рядом уложено повидло
Консистенция: однородная, нежная, мягкая.
Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - желтый.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.
Запах: слабовыраженный - творога, тыквы

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Тутьментьева В.А
В.А. Тутьментьева/
07 февраля 2024г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СУШЕНЫХ**

Номер рецептуры: **354**

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
ЯБЛОКИ СУШЕНЫЕ	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	8	8	0,8	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	216	216	21,6	21,6
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,44
Жиры, г	0,02
Углеводы, г	29,14
Энергетическая ценность,	119,81

В1, мг	0,00
С, мг	0,16
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	31,83
Mg, мг	7,41
P, мг	19,40
Fe, мг	1,08
K, мг	118,21
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Промытые сушеные яблоки заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа, для набухания. Варят их в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят приготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи не выше +14

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых яблок.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: свойственный для сушеных яблок.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: свойственный сушеным яблокам.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



УТВЕРЖДАЮ"
ИИ Тульментьева В.А
/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 порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Пушинова