

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия:
 Номер **1**

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ/ СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ 150/20

Наименование сборника **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	55	51,1	5,5	5,11
КРУПА РИСОВАЯ	30	29,7	3	2,97
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	43,4	36,5	4,34	3,65
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8,2	20 шт.	0,82
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,5	6 шт.	0,25
СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ		20		2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,5	15,5	1,55	1,55
МОРКОВЬ	4,67	3,5	0,467	0,35
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,1	4,28	0,51	0,428
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,5	0,5	0,05	0,05
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	12,99	В1,	0,15	Са, мг	27,52
Жиры, г	9,37	С, мг	8,80	Mg,	29,43
Углеводы, г	26,10	А, мг	3,32	Р, мг	212,61
Энергетическая ценность,	255,63	Е, мг	2,50	Fe, мг	3,86
		Д,	0,30	К, мг	283,46
		В2,	0,84	І, мкг	7,38
				F, мг	0,12
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию. Отпускают с соусом томатным с овощами (20 г). Температура подачи блюда 75 °С

Соус томатный с овощами

Лук репчатый режут соломкой, морковь шинкуют тонкой соломкой или натирают на крупной терке. Выкладывают в сотейник, пассеруют в масле при умеренном нагреве, периодически помешивая. Затем добавляют томатную пасту, муку, продолжают пассеровать. Доливают воду, доводят до кипения. Заправляют солью, сахаром, черным молотым перцем. Варят на медленном огне в течение 10-15 минут.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

Технолог по питанию

Т.В.Русинова





ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: СОК ФРУКТОВЫЙ /ЯБЛОЧНЫЙ/

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 ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,97
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	19,59
Энергетическая ценность,	83,42

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

Са, мг	12,60
Mg, мг	7,20
P, мг	12,60
Fe, мг	2,52
K, мг	240,00
I, мкг	2,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 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.Русинова

УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «Вита Лайн»
/Н.Н. Клоков/
01 февраля 2024 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

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 РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,12
Жиры, г	0,22
Углеводы, г	9,88
Энергетическая ценность,	45,98

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

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"

Директор ООО «Вита Лайн»

/Н.Н.Клоков/

01 февраля 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **379**

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
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	4,5	4,5	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0,63	0,63
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,98
Жиры, г	2,18
Углеводы, г	12,64
Энергетическая ценность,	82,70

В1, мг	0,04
С, мг	0,47
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,11

Са, мг	100,06
Mg, мг	17,13
P, мг	79,10
Fe, мг	0,36
K, мг	152,30
I, мкг	8,10
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

Директор ООО «Вита Лайн»
И.Н. Клоков/
01 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	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность,	47,36

В1, мг	0,03
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,39
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	4,60
Mg, мг	6,60
Р, мг	16,80
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т.В.Русинова