

Наименование изделия: **АЗУ С ОВОЩАМИ И МЯСОМ**

Номер рецептуры: **260**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
СВИНИНА МЯСНАЯ	85,63	84	8,56	8,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	18,45	15,5	1,85	1,55
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,5	2,5	0,25	0,25
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,5	6,5	0,65	0,65
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	11,9	10,8	1,19	1,08
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02				
с 01.03 по 31.07	158,77	103,2	15,88	10,32
с 01.08 по 31.08	172	103,2	17,2	10,32
с 01.09 по 31.10	129	103,2	12,9	10,32
с 01.11 по 31.12	137,6	103,2	13,76	10,32
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	147,43	103,2	14,74	10,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,01	0,01	0,001	0,001
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход: 180	1	1	0,1	0,1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,76
Жиры, г	32,26
Углеводы, г	22,61
Энергетическая ценность,	442,31

В1, мг	0,40
С, мг	9,55
А, мг	0,02
Е, мг	1,59
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,14

Са, мг	22,55
Mg, мг	42,88
P, мг	181,42
Fe, мг	2,37
K, мг	898,05
I, мкг	11,50
F, мг	0,08
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками или кубиком по 10-15 г, обжаривают, добавляют лук репчатый, нарезанный кубиком или соломкой, слегка пассеруют и заливают горячей водой, добавляют томатную пасту и тушат в течение 40-50 мин в закрытой посуде при слабом кипении. Далее к мясу тушеному кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой и картофель, нарезанный брусочком, крупным кубиком или небольшим ломтиком. Тушат. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Перед подачей добавляют мелко рубленную зелень.

Правила оформления, подачи блюд:

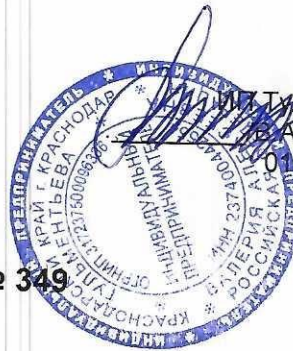
Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.
Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на тарелке уложено тушеное мясо в соусе в виде брусочков, ломтиков или крупного кубика с огурцами и картофелем;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, овощей — коричневый, соуса — красноватый;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса с ароматом лука, и специй, умеренно соленый, острый;
- консистенция мяса — сочная, мягкая; соуса — однородная.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Т.В. Русина
А. Тульменьева/
февраля 2024г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 349

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
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	16	16	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	7,74
Энергетическая ценность,	30,96

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	8,24
Mg, мг	1,80
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,84
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"

Т.А. Тульментьева В.А

В.А. Тульментьева/

1 февраля 2024 г



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 75

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ

Номер рецептуры: 75

Наименование сборника

Акт проработки

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ	89	48,95	8,9	4,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,66	В1, мг	0,02	Са, мг	9,19
Жиры, г	3,42	С, мг	5,24	Mg, мг	10,85
Углеводы, г	1,84	А, мг	0,00	Р, мг	17,17
Энергетическая ценность,	40,72	Е, мг	1,49	Fe, мг	0,56
		Д, мкг	0,00	К, мг	156,66
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,25
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Томаты соленые откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Помидорам срезают плодоножку, нарезают дольками или кружочками. Лук репчатый нарезают соломкой или полукольцами, добавляют масло растительное и перемешивают

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры сохранили форму.

Консистенция: помидоры - мягкие.

Цвет: помидоров – красный или зеленый

Вкус: соленых помидоров и лука, в меру кисло-соленый.

Запах: соленых помидоров и лука, приятный.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Шульmentьева В.А
Шульmentьева/
20 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	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,29
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	15,05
Энергетическая ценность,	71,05

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,59
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	6,90
Mg, мг	9,90
Р, мг	25,20
Fe, мг	0,60
К, мг	38,70
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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
Р, мг	26,10
Fe, мг	1,20
К, мг	40,80
І, мкг	1,68
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т.В.Русинова