



«ПРИТВЕРЖДАЮ»
Гульментьева В.А.
Гульментьева/
01 февраля 2024г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ПО-ХУТОРСКИ**

Номер рецептуры: **15**

Наименование сборника

АКТ ПРОРАБОТКИ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОУС СМЕТАННЫЙ				
СМЕТАНА		20		2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4	4	0,4	0,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	13	13	1,3	1,3
СЫР РОССИЙСКИЙ	2	2	0,2	0,2
КАРТОФЕЛЬ		18,18	2	1,82
с 01.01 по 29.02				
с 01.03 по 31.07	170,77	111	17,08	11,1
с 01.08 по 31.08	185	111	18,5	11,1
с 01.09 по 31.10	138,75	111	13,88	11,1
с 01.11 по 31.12	148	111	14,8	11,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	158,57	111	15,86	11,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	6	0,6	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	35,7	30	3,57	3
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,02	0,02	0,002	0,002
Выход: 150	1,2	1,2	0,12	0,12

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,98
Жиры, г	14,42
Углеводы, г	21,46
Энергетическая ценность,	247,59

B1, мг	0,13
C, мг	10,13
A, мг	0,06
E, мг	2,81
D, мкг	0,05
B2, мг	0,12

Ca, мг	158,42
Mg, мг	32,52
P, мг	150,36
Fe, мг	1,45
K, мг	706,27
I, мкг	6,84
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель нарезают дольками или крупным кубиком, запекают до полуготовности в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200 °С 15-20 мин, лук слегка пассеруют или припускают, соединяют с картофелем, добавляют соус сметанный, соль, лавровый лист доводят картофель до готовности в жарочном шкафу или пароконвектомате, за 5 мин до окончания готовности посыпают тертым сыром.

Соус сметанный

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 С, выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи сохранили первоначальную форму нарезки, набор компонентов и их соотношение соблюдено.
Консистенция: мягкая, в меру плотная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный используемым компонентам и соусу.

Запах: аромат овощей, специй, соуса, не допускается запах подгорелых овощей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
И.П. Тутьельева В.А.
В.А. Тутьельева/
01 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. Тутьельяна.-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	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,22
Жиры, г	4,50
Углеводы, г	7,20
Энергетическая ценность,	95,40

В1, мг	0,07
С, мг	1,26
А, мг	0,05
Е, мг	0,13
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,31

Са, мг	216,00
Mg, мг	25,20
P, мг	171,00
Fe, мг	0,18
K, мг	262,80
I, мкг	16,20
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"

В.А. Рудьментьева

В.А. Рудьментьева/

01 февраля 2024г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ "КАЗАЧОК"**Номер рецептуры: **16**Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	55	52,8	5,5	5,28
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12	1,5	1,2
ЧЕСНОК	2	1,7	0,2	0,17
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,375 шт.	15,09	37,5 шт.	1,51
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,53
Жиры, г	16,43
Углеводы, г	12,07
Энергетическая ценность,	252,65

В1, мг	0,08
С, мг	2,95
А, мг	0,09
Е, мг	2,05
Д, мкг	0,38
В2, мг	0,15

Са, мг	36,53
Mg, мг	25,06
P, мг	151,45
Fe, мг	2,19
K, мг	208,10
I, мкг	6,80
F, мг	0,07
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Мясо птицы с кожей нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, капустой, луком, чесноком. Соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, обработанные яйца хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 160-180 С в течение 20-30 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 65 С, при подаче поливают прокипяченным сливочным маслом

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно пропечена

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе серый.

Вкус: запеченой птицы, умеренно соленый.

Запах: запеченой птицы (данного вида), приятный.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ**

Номер рецептуры: **41**

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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	77,6	58,2	7,76	5,82
с 01.09 по 31.12	72,75	58,2	7,28	5,82
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,74	В1, мг	0,02	Са, мг	26,76
Жиры, г	0,06	С, мг	1,16	Mg, мг	19,91
Углеводы, г	6,80	А, мг	1,16	P, мг	28,81
Энергетическая ценность,	31,37	Е, мг	0,37	Fe, мг	0,52
		Д, мкг	0,00	К, мг	116,49
		В2, мг	0,03	I, мкг	2,91
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар и масло подсолнечное

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +14С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови с сахаром

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Тутельяна В.А.
Тутельяна В.А.
01 февраля 2024г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

Наименование изделия: **СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **113**

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
ЛАПША ДОМАШНЯЯ		16		1,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	14	14	1,4	1,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4	10 шт.	8,696
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,8	2,8	0,28	0,28
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3	2,85	0,3	0,29
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,17
Жиры, г	4,53
Углеводы, г	10,85
Энергетическая ценность,	92,75

B1, мг	0,02
C, мг	0,32
A, мг	0,01
E, мг	1,78
D, мкг	0,09
B2, мг	0,03

Ca, мг	21,08
Mg, мг	5,74
P, мг	24,12
Fe, мг	0,36
K, мг	38,66
I, мкг	1,27
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу №114 и варят до готовности.

Масса вареной лапши 50 г при 20 г сырой на 250 г супа.

Лапша домашняя

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласти складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35 15 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой. Лапшу рассыпают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: лук и лапша сохранили форму,

Консистенция: лук мягкий; лапша - хорошо набухшая, мягкая.

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

Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый.

Запах: овощей и лапши.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПП

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **ПП**

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	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,05
Жиры, г	0,25
Углеводы, г	20,07
Энергетическая ценность,	94,73

В1, мг	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,78
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	9,20
Mg, мг	13,20
P, мг	33,60
Fe, мг	0,80
K, мг	51,60
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают на порционные кусочки.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
И.А. ПУЛЬМЕНТЬЕВА В.А.
И.А. ПУЛЬМЕНТЬЕВА/
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
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