

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А
/В.А.Тульментьева/
01 февраля 2024 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПП

Наименование изделия: ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Номер рецептуры: ПП

Наименование сборника Акт проработки блюда

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 100 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ | 105,3 | 100 | 10,53 | 10 |
| Выход: 100 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|--------------------------|--------|
| Белки, г | 1,90 |
| Жиры, г | 8,90 |
| Углеводы, г | 7,70 |
| Энергетическая ценность, | 119,00 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,02 |
| С, мг | 7,00 |
| А, мг | 0,19 |
| Е, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,05 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 41,00 |
| Mg, мг | 15,00 |
| P, мг | 37,00 |
| Fe, мг | 0,70 |
| K, мг | 315,00 |
| I, мкг | 0,00 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Икру промышленного производства отпускают по 60 г на порцию, уложив в салатник.
Температура оптимальная не выше +14 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: икра кабачковая выложена на порционную тарелку
Консистенция: однородная, нежная, мягкая.
Цвет: соответствует блюду.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.
Запах: соответствует блюду

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289

Наименование **РАГУ ИЗ СУБПРОДУКТОВ**

Номер рецептуры: **289**

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 |
| ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ | 134,4 | 122,3 | 13,44 | 12,23 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 2,3 | 2,3 | 0,23 | 0,23 |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | |
| с 01.01 по 29.02 | 79,08 | 51,4 | 7,91 | 5,14 |
| с 01.03 по 31.07 | 85,67 | 51,4 | 8,57 | 5,14 |
| с 01.08 по 31.08 | 64,25 | 51,4 | 6,43 | 5,14 |
| с 01.09 по 31.10 | 68,53 | 51,4 | 6,85 | 5,14 |
| с 01.11 по 31.12 | 73,43 | 51,4 | 7,34 | 5,14 |
| МОРКОВЬ | | | | |
| с 01.01 по 31.08 | 25,87 | 19,4 | 2,59 | 1,94 |
| с 01.09 по 31.12 | 24,25 | 19,4 | 2,43 | 1,94 |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | 6,9 | 6,9 | 0,69 | 0,69 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 13,6 | 11,4 | 1,36 | 1,14 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 4,6 | 4,6 | 0,46 | 0,46 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ | 1,1 | 1,1 | 0,11 | 0,11 |
| Выход: 200 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | | | | | |
|--------------------------|--------|--------|-------|--------|----------|
| Белки, г | 41,99 | В1, | 0,64 | Са, мг | 35,66 |
| Жиры, г | 14,26 | С, мг | 23,78 | Mg, мг | 64,65 |
| Углеводы, г | 11,91 | А, мг | 8,08 | Р, мг | 586,71 |
| Энергетическая ценность, | 375,47 | Е, мг | 3,75 | Fe, мг | 13,24 |
| | | Д, мкг | 0,07 | К, мг | 1 055,71 |
| | | В2, | 2,70 | І, мкг | 20,53 |
| | | | | F, мг | 0,30 |
| | | | | Se, мг | 0,07 |

Технология приготовления:

Обязательно перед приготовлением с сердца нужно срезать жир и замочить сердце в холодной воде на пару часов, потом промыть под проточной водой, чтобы убрать сгустки крови. Разрезают сердце на несколько крупных кусков, заливают чистой водой и ставят вариться. Отварить сердце на среднем огне до мягкости в течение двух часов, сняв после закипания пенку. Отваренное сердце остудить и нарезать небольшими брусочками по 15-20 г.

Отдельно пассеруют морковь и лук, нарезанные соломкой или брусочками, добавляют пассерованную томатную пасту. В сковороду выкладывают нарезанный кубиком картофель, обжаривают с до полуготовности, добавляют нарезанное отваренное сердце, пассерованные овощи и тушат 20-30 мин. до готовности. При подаче добавляют мелко рубленную зелень. Добавляют подготовленные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин до готовности. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сердце вместе с соусом и гарниром уложено в тарелку, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный сердцу говяжьему с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный сердцу говяжьему, томата и овощей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"

И.П. Тульментьева В.А

/В.А.Тульментьева/

01 февраля 2024г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИНОГРАДНЫЙ

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 ВИНОГРАДНЫЙ | 200 | 200 | 20 | 20 |
| Выход: 200 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|--------------------------|--------|
| Белки, г | 0,58 |
| Жиры, г | 0,39 |
| Углеводы, г | 31,62 |
| Энергетическая ценность, | 135,80 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,03 |
| С, мг | 1,60 |
| А, мг | 0,00 |
| Е, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,02 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 36,00 |
| Mg, мг | 16,20 |
| P, мг | 21,60 |
| Fe, мг | 0,72 |
| K, мг | 300,00 |
| I, мкг | 12,00 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями 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"

Т.А. Тульментьева В.А

В.А. Тульментьева/

01 февраля 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **99**

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 БЕЛОКОЧАННАЯ | 25 | 20 | 2,5 | 2 |
| 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 |
| МОРКОВЬ | | | | |
| с 01.01 по 31.08 | 13,33 | 10 | 1,33 | 1 |
| с 01.09 по 31.12 | 12,5 | 10 | 1,25 | 1 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 11,9 | 10 | 1,19 | 1 |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ | 11,5 | 7,5 | 1,15 | 0,75 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 187,5 | 187,5 | 18,75 | 18,75 |
| Выход: 250 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|--------------------------|-------|
| Белки, г | 1,82 |
| Жиры, г | 4,45 |
| Углеводы, г | 10,79 |
| Энергетическая ценность, | 93,02 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,09 |
| С, мг | 8,50 |
| А, мг | 0,21 |
| Е, мг | 1,34 |
| Д, мкг | 0,04 |
| В2, мг | 0,05 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 36,35 |
| Mg, мг | 21,42 |
| P, мг | 47,82 |
| Fe, мг | 0,92 |
| K, мг | 367,05 |
| I, мкг | 3,90 |
| F, мг | 0,03 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.
При подаче добавлять мелко рубленную зелень

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста, коренья, стручки фасоли нарезаны соломкой, картофель - дольками.
Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.
Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.
Запах: кореньев, овощей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А
/В.А.Тульментьева/
01 февраля 2024
г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: ФРУКТЫ СВЕЖИЕ / ЯБЛОКИ /
Номер рецептуры: 338
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 | 150 | 150 | 15 | 15 |
| Выход: 150 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|--------------------------|-------|
| Белки, г | 2,0 |
| Жиры, г | 1,50 |
| Углеводы, г | 13,20 |
| Энергетическая ценность, | 66,30 |

| | |
|--------|------|
| 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 |
| Р, мг | 0,00 |
| Fe, мг | 0,00 |
| К, мг | 0,00 |
| І, мкг | 0,00 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, 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.П. 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 |
| Mg, мг | 16,50 |
| P, мг | 42,00 |
| Fe, мг | 1,00 |
| K, мг | 64,50 |
| I, 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

