



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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПП

Наименование изделия: **ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВОЙ ИКРЫ И ВАРЕНОГО ЯЙЦА 50/40**

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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	40,25	100 шт.	4,03
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	63,29	50	6,33	5
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,91
Жиры, г	8,94
Углеводы, г	4,12
Энергетическая ценность,	120,79

В1, мг	0,03
С, мг	3,50
А, мг	0,20
Е, мг	0,81
Д, мкг	0,89
В2, мг	0,18

Са, мг	40,43
Mg, мг	11,85
P, мг	88,05
Fe, мг	1,26
K, мг	213,85
I, мкг	8,05
F, мг	0,02
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Икру промышленного производства отпускают по 50 г на порцию, уложив в салатник. Яйца, обработанные по СанПиН отваривают в подсоленной воде, охлаждают под холодной водой, чистят. В салатник к икре подают целое очищенное яйцо.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура оптимальная не выше +14 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: икра кабачковая уложена на тарелку, рядом целое очищенное вареное яйцо

Консистенция: соответствует ингредиентам.

Цвет: соответствует ингредиентам.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

Запах: икры с яйцом.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"

Тутельментьева В.А

Тутельментьева/

01 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	В1, мг	0,00	Са, мг	31,83
Жиры, г	0,02	С, мг	0,16	Mg, мг	7,41
Углеводы, г	29,14	А, мг	0,00	Р, мг	19,40
Энергетическая ценность,	119,81	Е, мг	0,00	Fe, мг	1,08
		Д, мкг	0,00	К, мг	118,21
		В2, мг	0,01	І, 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"
И.В.А. Гильменцева В.А
И.В.А. Гильменцева/
01 февраля 2024г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПП

Наименование изделия: **МОЛОКО ПРОМ ПРОИЗВОДСТВА Т/П ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Номер рецептуры: **ПП**

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,63	В1, мг	0,05	Са, мг	204,00
Жиры, г	4,85	С, мг	1,04	Mg, мг	22,40
Углеводы, г	9,31	А, мг	0,03	Р, мг	144,00
Энергетическая ценность,	104,76	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,16
		Д, мкг	0,00	К, мг	292,00
		В2, мг	0,21	І, мкг	18,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для молока, сладковатый

Запах: молока, приятный

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"

Тулъментьева В.А

/В.А. Тулъментьева/

01 февраля 2024г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 235

Наименование изделия: **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ**

Номер рецептуры: **235**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	59,82	53	5,98	5,3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	88,92	57,8	8,89	5,78
с 01.03 по 31.07	96,33	57,8	9,63	5,78
с 01.08 по 31.08	72,25	57,8	7,23	5,78
с 01.09 по 31.10	77,07	57,8	7,71	5,78
с 01.11 по 31.12	82,57	57,8	8,26	5,78
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2	1,4	0,2	0,14
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3	0,3	0,3
СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ И ТОМАТОМ		45		4,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,8	9,1	1,08	0,91
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,9	0,9	0,09	0,09
СМЕТАНА	10,1	10,1	1,01	1,01
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	3,1	3,1	0,31	0,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30,4	30,4	3,04	3,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
СЫР РОССИЙСКИЙ	2	1,9	0,2	0,19
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,68	В1, мг	0,11	Са, мг	52,68
Жиры, г	5,50	С, мг	5,46	Mg, мг	43,08
Углеводы, г	13,34	А, мг	0,05	Р, мг	170,49
Энергетическая ценность,	153,97	Е, мг	0,32	Fe, мг	1,20
		Д, мкг	0,06	К, мг	594,99
		В2, мг	0,10	І, мкг	83,62
				F, мг	0,35
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Сырую рыбу, разделанную на порционные куски, посыпают солью, кладут на смазанную маслом сливочным противень. Сверху вокруг кусков внахлест укладывают ломтики вареного картофеля, заливают соусом, посыпают тертым сыром, поливают маслом и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 250-280° С до образования на поверхности румяной корочки и температуры внутри изделия не ниже 80° С.

Соус сметанный с луком и томатом

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 градусов, выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. Лук репчатый шинкуют, добавляют томатную пасту и пассеруют 5-7 мин, затем соединяют с соусом сметанным и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске рыбу, запеченную на противнях, аккуратно перекладывают на тарелки, вместе с гарниром и соусом. Рыбу, запеченную посыпать мелко нарубленной зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности изделия румяная корочка;
- цвет — золотисто-коричневый;
- вкус, запах — свойственный припущенной рыбе и картофелю в белом соусе;
- консистенция — мягкая, сочная, сохраняет форму.

Технолог по питанию



Т.В.Русинова

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 111

Наименование изделия: **СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Номер рецептуры: **111**

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, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	51,69	33,6	5,17	3,36
с 01.03 по 31.07	56	33,6	5,6	3,36
с 01.08 по 31.08	42	33,6	4,2	3,36
с 01.09 по 31.10	44,8	33,6	4,48	3,36
с 01.11 по 31.12	48	33,6	4,8	3,36
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	16	16	1,6	1,6
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
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3	2,85	0,3	0,29
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,61	В1, мг	0,05	Са, мг	24,88
Жиры, г	2,30	С, мг	3,29	Mg, мг	15,54
Углеводы, г	17,57	А, мг	0,16	Р, мг	40,09
Энергетическая ценность,	101,66	Е, мг	1,28	Fe, мг	0,81
		Д, мкг	0,00	К, мг	249,28
		В2, мг	0,04	І, мкг	2,56
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин,затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа. Очередность закладки картофеля и макарон в зависимости от вида макаронных изделий. При подаче добавляют мелкорубленную зелень.
 Оптимальная температура подачи блюда 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.
 Консистенция: овощи - мягкие; макаронные изделия - хорошо набухшие, мягкие.
 Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
 Вкус: овощей, макаронных изделий, умеренно соленый.
 Запах: овощей и макаронных изделий

Технолог по питанию

Т.В.Пушинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Т.В.Пусинова
Т.В.Пусинова/
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	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,29	В1, мг	0,05	Са, мг	6,90
Жиры, г	0,19	С, мг	0,00	Mg, мг	9,90
Углеводы, г	15,05	А, мг	0,00	Р, мг	25,20
Энергетическая ценность,	71,05	Е, мг	0,59	Fe, мг	0,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	38,70
		В2, мг	0,02	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

Т.В.Пусинова



ПРИТВЕРЖДАЮ"
И.В.Тупольникова В.А
В.А.Тупольникова/
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	В1, мг	0,05	Са, мг	5,40
Жиры, г	0,26	С, мг	0,00	Mg, мг	5,70
Углеводы, г	12,72	А, мг	0,00	Р, мг	26,10
Энергетическая ценность,	61,19	Е, мг	0,66	Fe, мг	1,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	40,80
		В2, мг	0,02	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