

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование изделия: **МЯСО ТУШЕНОЕ С КАПУСТОЙ**

Номер рецептуры: **71**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	75,7	60,6	7,57	6,06
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	4	3,8	0,4	0,38
СВИНИНА МЯСНАЯ	84,7	83,1	8,47	8,31
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	30	22,5	3,0	2,25
с 01.09 по 31.12	28,1	22,5	2,8	2,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ	5,6	5,6	0,56	0,56
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	153,8	100	15,4	10
с 01.03 по 31.07	166,6	100	16,6	10
с 01.08 по 31.08	125	100	12,5	10
с 01.09 по 31.10	133,3	100	13,3	10
с 01.11 по 31.12	142,8	100	14,28	5,57
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬКИЙ КОНСЕРВЫ	8,3	5,4	0,8	0,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,5	3,5	0,35	0,35
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,64
Жиры, г	32,55
Углеводы, г	14,09
Энергетическая ценность, ккал	414,18

В1, мг	0,35
С, мг	32,61
А, мг	0,28
Е, мг	2,61
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,14

Са, мг	104,64
Mg, мг	51,58
P, мг	179,91
Fe, мг	3,12
K, мг	660,91
I, мкг	11,27
F, мг	0,09
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают мелкими кубиками, отваривают до полуготовности. На овощном отваре готовят соус белый или томатный. Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное. Отпускают с овощами и соусом, в котором тушилось мясо.

Температура подачи блюда +65С

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: куски мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму,

Консистенция: мяса - мягкая, овощей не разварившаяся.

Цвет: красновато-коричневый.

Вкус: тушеного мяса, пассерованных овощей и соуса.

Запах: кисловатый, соответствующий данному виду мяса, овощей и соуса.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

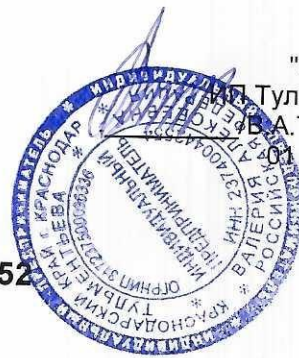
"УТВЕРЖДАЮ"

Тульментьева В.А

В.А.Тульментьева/

01 февраля 2024

г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **52**

Наименование сборника рецептов: **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
ЧЕСНОК	0,8	0,7	0,08	0,07
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	129,33	97	12,93	9,7
с 01.09 по 31.12	121,25	97	12,13	9,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,47
Жиры, г	6,09
Углеводы, г	8,48
Энергетическая ценность, ккал	94,47

В1, мг	0,02
С, мг	3,91
А, мг	0,00
Е, мг	2,66
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	33,43
Mg, мг	19,40
P, мг	38,29
Fe, мг	1,23
K, мг	281,18
I, мкг	6,79
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют чесноком и маслом растительным.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда +14С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным. Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.

Запах: свеклы.

Технолог по питанию

Т.В.Пушинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: СОК ФРУКТОВЫЙ ВИШНЕВЫЙ

Номер рецептуры: 389

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
СОК ВИШНЕВЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,36
Жиры, г	0,39
Углеводы, г	22,12
Энергетическая ценность,	98,94

В1, мг	0,02
С, мг	5,92
А, мг	0,02
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	30,60
Mg, мг	10,80
P, мг	32,40
Fe, мг	0,54
K, мг	500,00
I, мкг	0,00
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"
Тульментьева В.А
В.А.Тульментьева/
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	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
Р, мг	42,00
Fe, мг	1,00
К, мг	64,50
l, 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"
ИП Тульментьева В.А
/В.А.Тульментьева/
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