



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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 74

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ И СЫРОМ**

Номер рецептуры: **74**

Наименование сборника **Акт проработки**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	14,7	13,3	1,47	1,33
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ДЛЯ ЗАПЕЧЕННЫХ БЛЮД		120		12
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	42	42	4,2	4,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108,9	108,9	10,89	10,89
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,53 шт.	61,7	153 шт.	6,17
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	33,3	33,3	3,33	3,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,7	6,7	0,67	0,67
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,06
Жиры, г	22,52
Углеводы, г	30,76
Энергетическая ценность,	399,15

B1, мг	0,10
C, мг	0,21
A, мг	0,23
E, мг	4,04
D, мкг	1,50
B2, мг	0,33

Ca, мг	178,86
Mg, мг	21,29
P, мг	218,66
Fe, мг	2,31
K, мг	200,17
I, мкг	15,97
F, мг	0,04
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень, посыпают тертым сыром и запекают 10 минут до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают сливочным маслом.

Макаронные изделия отварные для запеченных блюд

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) для приготовления запеченных блюд варят не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли)

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового.

Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам, сыру и яйцам.

Запах: запеченных макаронных изделий, сыра и яиц.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
И.П. Тульментьева В.А
В.А. Тульментьева/
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
Жиры, г	4,85
Углеводы, г	9,31
Энергетическая ценность,	104,76

В1, мг	0,05
С, мг	1,04
А, мг	0,03
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,21

Са, мг	204,00
Mg, мг	22,40
P, мг	144,00
Fe, мг	0,16
K, мг	292,00
I, 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"
И.П. Тульментаева В.А.
В.В. Тульментаева/
01 февраля 2024 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника **Акт проработки**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	63	50	6,3	5
ЯБЛОКИ	28	25	2,8	2,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	21,33	16	2,13	1,6
с 01.09 по 31.12	20	16	2	1,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,20
Жиры, г	5,21
Углеводы, г	9,51
Энергетическая ценность,	90,09

В1, мг	0,03
С, мг	26,03
А, мг	0,32
Е, мг	2,40
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	36,04
Mg, мг	17,02
P, мг	27,03
Fe, мг	1,10
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, удаляют семенное гнездо, нарезают тонкими ломтиками или соломкой.

Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.

Капусту заправляют лимонной кислотой, сахаром, добавляют нарезанные морковь, яблоки и все перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи и яблоки равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
- цвет — типичный для смеси овощей и яблок;
- вкус, запах — слегка кисловато-сладковатый, характерный для используемых сырых овощей и яблок с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей сырых — упругая, хрустящая.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: СОК ФРУКТОВЫЙ /ЯБЛОЧНЫЙ/

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 ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,97
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	19,59
Энергетическая ценность,	83,42

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

Са, мг	12,60
Mg, мг	7,20
P, мг	12,60
Fe, мг	2,52
K, мг	240,00
I, мкг	2,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 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"
Тутельmentьева В.А.
Тутельmentьева/
01 февраля 2024г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ 180/70

Номер 99

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
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,8	3,6	0,38	0,36
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18,8	15	1,88	1,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,33	7	0,93	0,7
с 01.09 по 31.12	8,75	7	0,88	0,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,6	0,9	0,76
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬНЫЙ КОНСЕРВЫ	8,6	5,6	0,86	0,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,1	3	0,31	0,3
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,1	0,1	0,01	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140,6	140,6	14,06	14,06
СВИНИНА МЯСНАЯ	83,6	82	8,36	8,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,3	6,1	0,73	0,61
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5	13 шт.	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,1	3,1	0,31	0,31
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,53
Жиры, г	30,95
Углеводы, г	7,86
Энергетическая	364,34

В1,	0,32
С, мг	9,96
А, мг	0,22
Е, мг	1,99
Д,	0,11
В2,	0,13

Са, мг	53,25
Mg,	36,67
Р, мг	157,23
Fe, мг	2,03
К, мг	535,83
І, мкг	9,12
F, мг	0,08
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками или кубиками. Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают и шинкуют, делят на две части, шинкуют соломкой или пропускают через измельчительную машину.

Петрушку промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Одну часть лука бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью и петрушкой, вторую часть (1/5 часть) лука бланшируют отдельно для добавления в мясо.

Мясо дефростируют, промывают проточной водой при помощи щетки, нарезают на куски и пропускают через мясорубку (2–3 раза), добавляют мелко рубленый бланшированный лук, яйцо, соль (1/3 часть) и воду, перемешивают и выбивают, затем разделяют на шарики по 1–2 шт на порцию, г, укладывают на смоченную кипяченой водой решетку паровой коробки и готовят на пару 15–20 минут или варят в кастрюле – 15–20 минут или пароконвектомате. Готовые фрикадельки хранят в бульоне, перед отпуском еще раз доводят до кипения.

В кипящий бульон (или воду) кладут картофель, нарезанный брусочками или кубиками. Добавляют припущенную морковь, бланшированный и пассерованный репчатый лук. Варят до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1–2 мин до готовности добавляют лавровый лист. При отпуске в тарелку кладут горячие фрикадельки и наливают суп.

Температура подачи: не менее 75 °С.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста, коренья, нарезаны соломкой, картофель – брусочками или кубиками.

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 №

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	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
І, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова