

"УТВЕРЖДАЮ"

И.П. Тульменьева В.А

В.А. Тульменьева/

07 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
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ</b>		<b>24</b>		<b>2,4</b>
СМЕТАНА	4,8	4,8	0,48	0,48
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6	1,56	1,56
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
СЫР РОССИЙСКИЙ	24	21,8	2,4	2,18
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	204,92	133,2	20,49	13,32
с 01.03 по 31.07	222	133,2	22,2	13,32
с 01.08 по 31.08	166,5	133,2	16,65	13,32
с 01.09 по 31.10	177,6	133,2	17,76	13,32
с 01.11 по 31.12	190,29	133,2	19,03	13,32
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	42,8	36	4,28	3,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02	0,02	0,002	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,37
Жиры, г	17,28
Углеводы, г	25,74
Энергетическая ценность,	297,05

В1, мг	0,15
С, мг	12,16
А, мг	0,08
Е, мг	3,37
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,15

Са, мг	189,99
Mg, мг	39,00
P, мг	180,34
Fe, мг	1,74
K, мг	847,51
I, мкг	8,21
F, мг	0,06
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.

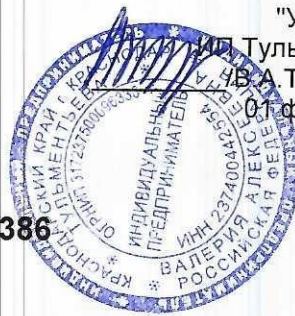
Запах: аромат овощей, специй, соуса, не допускается запах подгорелых овощей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"

И.А. Тульментьева В.А  
И.А. Тульментьева/  
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. Тутельяна.-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	220	220	22	22	
<b>Выход: 220</b>					

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,38
Жиры, г	5,50
Углеводы, г	8,80
Энергетическая ценность,	116,60

В1, мг	0,09
С, мг	1,54
А, мг	0,06
Е, мг	0,15
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,37

Са, мг	264,00
Mg, мг	30,80
P, мг	209,00
Fe, мг	0,22
K, мг	321,20
I, мкг	19,80
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"

И.В. Тульменьева В.А

И.В.А. Тульменьева/

01 февраля 2024г

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ "КАЗАЧОК"**

Номер рецептуры: **16**

Наименование сборника **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	61	59	6,1	5,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11	9	1,1	0,9
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	17	13	1,7	1,3
ЧЕСНОК	2	2	0,2	0,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	11	11	1,1	1,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17	17	1,7	1,7
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,41 шт.	17	41 шт.	1,7
<b>Выход: 100</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,11
Жиры, г	18,53
Углеводы, г	13,35
Энергетическая ценность,	283,00

В1, мг	0,08
С, мг	3,20
А, мг	0,10
Е, мг	2,46
Д, мкг	0,42
В2, мг	0,17

Са, мг	39,20
Mg, мг	27,74
P, мг	168,61
Fe, мг	2,43
K, мг	231,04
I, мкг	7,60
F, мг	0,08
Se, мг	0,02

### 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.

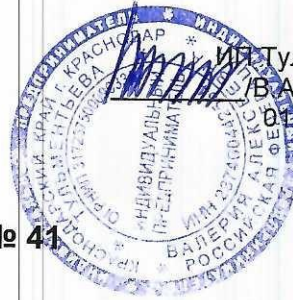
Цвет: корочки - коричневый, на разрезе серый.

Вкус: запеченой птицы, умеренно соленый.

Запах: запеченой птицы (данного вида), приятный.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"

И.П. Тульmentьева В.А

/В.А.Тульmentьева/

01 февраля 2024г

## 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	129,33	97	12,93	9,7
с 01.09 по 31.12	121,25	97	12,13	9,7
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 100</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,22
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	11,33
Энергетическая ценность,	52,28

В1, мг	0,05
С, мг	1,94
А, мг	1,94
Е, мг	0,61
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	44,61
Mg, мг	33,17
P, мг	48,02
Fe, мг	0,87
K, мг	194,15
I, мкг	4,85
F, мг	0,05
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

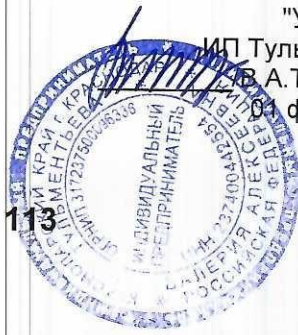
Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови с сахаром

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



## 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.: Делли принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛАПША ДОМАШНЯЯ		20		2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	17,5	17,5	1,75	1,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,3	1,3	0,13	0,13
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5	13 шт.	10,87
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,5	3,5	0,35	0,35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
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	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	237,5	237,5	23,75	23,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
<b>Выход: 250</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

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

V1, 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 пласты 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"  
ИП Тульментьева В.А  
/В.А.Тульментьева/  
01 февраля 2024  
г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ \* /ЯБЛОКО/**

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
<b>Выход: 150</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	2,0
Жиры, г	1,5
Углеводы, г	13,2
Энергетическая ценность,	66,3

В1, мг	0,03
С, мг	10,00
А, мг	0,01
Е, мг	0,63
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	16,00
Mg, мг	8,00
P, мг	11,00
Fe, мг	2,20
K, мг	278,00
I, мкг	2,00
F, мг	0,01
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"  
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
<b>Выход: 50</b>				

#### 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 нарезать на порции.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"  
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	40	40	4	4
<b>Выход: 40</b>				

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность,	81,58

В1, мг	0,07
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,88
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	7,20
Mg, мг	7,60
P, мг	34,80
Fe, мг	1,60
K, мг	54,40
I, мкг	2,24
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

#### Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т.В.Русинова