



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **ТТК**

Наименование сборника: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	8,76	8,76	0,88	0,88
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	184,62	120	18,46	12
с 01.03 по 31.07	200	120	20	12
с 01.08 по 31.08	150	120	15	12
с 01.09 по 31.10	160	120	16	12
с 01.11 по 31.12	171,43	120	17,14	12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	19,5	16,4	1,95	1,64
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20	15	2	1,5
с 01.09 по 31.12	18,75	15	1,88	1,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,19 шт.	48	119 шт.	4,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,8	3,6	0,38	0,36
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,73
Жиры, г	12,01
Углеводы, г	27,84
Энергетическая ценность,	261,94

В1, мг	0,16
С, мг	12,72
А, мг	0,48
Е, мг	2,85
Д, мкг	1,11
В2, мг	0,26

Ca, мг	61,71
Mg, мг	41,59
P, мг	173,25
Fe, мг	2,64
K, мг	847,69
I, мкг	16,97
F, мг	0,09
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Очищенный картофель промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Подготовленный картофель, нарезанный крупным кубиком или дольками, варят в подсоленной воде до полуготовности, воду сливают, картофель. Лук репчатый очищенный нарезают полукольцами или кубиком и припускают в небольшом количестве воды с маслом сливочным. Морковь нарезают мелким кубиком или пропускают через робокот соломкой и слегка пассеруют в масле. Картофель смешивают с луком, морковью раскладывают слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным. Заливают яйцом, взбитым с мукой и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 мин при температуре 250-280 °С до температуры внутри изделия не ниже 80 °С и образования румяной корочки на его поверхности. При отпуске блюдо поливают прокипяченным маслом сливочным и посыпают рубленой зеленью петрушки

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель, нарезанный ломтиками или кубиком, сохранившими форму, равномерно пропечен
Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки - от светло-золотистого до золотистого.

Вкус: умеренно соленый, свойственный запеченому картофелю с маслом.

Запах: запеченого картофеля без постороннего запаха

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
И.Г. Тульментьева В.А
/В.А.Тульментьева/
01 февраля 2024г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 241

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ**

Номер рецептуры: **241**

Наименование сборника

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 ГОРБУША С/М Б/Г	121,9	85	12,1	8,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	34,67	26	3,47	2,6
с 01.09 по 31.12	32,5	26	3,25	2,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	28,1	18	2,8	1,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	10,4	10,4	1,04	1,04
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,33 шт.	13,1	33 шт.	1,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,90
Жиры, г	6,33
Углеводы, г	8,35
Энергетическая ценность,	163,08

B1, мг	0,15
C, мг	1,65
A, мг	0,58
E, мг	0,98
D, мкг	0,37
B2, мг	0,19

Ca, мг	69,08
Mg, мг	59,92
P, мг	249,90
Fe, мг	1,47
K, мг	493,00
I, мкг	138,00
F, мг	0,58
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Подготовленное тушки рыбы отделяют от кости, нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в воде хлебом, пассерованной морковью и луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты по 1 шт. на порцию. Изделия кладут на противень, смазанный маслом подсолнечным, добавляют немного воды и запекают до готовности в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 160-180 С в течение 20-30 мин. Температуры внутри изделия не ниже 80° С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске котлеты аккуратно укладывают поливают их прокипяченным сливочным маслом и гарнируют. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, политы маслом, рядом — гарнир;
- цвет — изделие на поверхности и в разрезе с розоватым оттенком от моркови;
- вкус - приятный сладковато-соленый, характерный для определенного вида рыбы, с привкусом овощей;
- запах - характерный для определенного вида припущенной рыбы с приятным оттенком овощей;
- консистенция - сочная, рыхлая однородная, сохраняет форму.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 339

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКИ/**

Номер рецептуры: **339**

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	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность,	47,00

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:

Апельсины или мандарины перебирают, 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.А. Тульментьева В.А
И.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
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 нарезают на порционные кусочки.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
И.П. 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	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,12
Жиры, г	0,22
Углеводы, г	9,88
Энергетическая ценность,	45,98

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
l, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова