



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

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК / СНЕЖОК/

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 плюс, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СНЕЖОК	200	200	20	20
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	5,40
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	21,60
Энергетическая ценность,	158,00

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
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
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. Тутьельева В.А

В.А. Тутьельева/

01 февраля 2024г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Наименование изделия: ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 291

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
КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	80	76,8	8	7,68
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,7	6,7	0,67	0,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,7	9	1,07	0,9
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
КРУПА РИСОВАЯ	46,7	46,2	4,67	4,62
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	17,28
Жиры, г	20,47
Углеводы, г	35,80
Энергетическая ценность,	399,41

В1, мг	0,09
С, мг	2,32
А, мг	0,29
Е, мг	2,39
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,14

Са, мг	23,01
Mg, мг	40,80
P, мг	190,71
Fe, мг	1,84
K, мг	290,02
I, мкг	6,63
F, мг	0,12
Se, мг	0,03

### Технология приготовления:

Птицу рубят на порции (по 1-2 куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатную пасту, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом в котором оно тушилось.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы или кролика, с ароматом риса и овощей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА**

Номер рецептуры: **40**

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	82,27	61,7	8,23	6,17
с 01.09 по 31.12	77,13	61,7	7,71	6,17
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	51,3	33,3	5,13	3,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 100</b>				

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

Белки, г	1,78
Жиры, г	5,13
Углеводы, г	6,23
Энергетическая ценность,	78,82

В1, мг	0,06
С, мг	2,57
А, мг	1,23
Е, мг	2,89
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,05

Са, мг	34,31
Mg, мг	27,40
P, мг	49,24
Fe, мг	0,77
K, мг	156,37
I, мкг	3,09
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой.. Подготовленные морковь и зеленый горошек соединяют, заправляют растительным маслом.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь мелко нарезана. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: моркови и горошка

Вкус: свойственный моркови и горошка

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"  
И.П. Тульменьева В.А  
И.В. А. Тульменьева/  
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
<b>Выход: 30</b>				

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

Белки, г	2,29
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	15,05
Энергетическая ценность,	71,05

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,59
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	6,90
Mg, мг	9,90
P, мг	25,20
Fe, мг	0,60
K, мг	38,70
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

#### Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"

Т.В. Тульменьева В.А

В.А. Тульменьева/

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
<b>Выход: 30</b>				

### *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
P, мг	26,10
Fe, мг	1,20
K, мг	40,80
I, мкг	1,68
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### *Технология приготовления:*

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т.В.Русинова