



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 271

Наименование изделия: **КНЕЛИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ 90/30**

Номер рецептуры: **271**

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
РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ Б/Г или	107,46	72	10,75	7,2
РЫБА ГОРБУША-ФИЛЕ	90	72	9	7,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	7,9	7,9	0,79	0,79
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27	27	2,7	2,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,09 шт.	3,5	9 шт.	0,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
СОУС СМЕТАННЫЙ №371		30		3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9	9	0,9	0,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,75	В1, мг	0,14	Са, мг	55,77
Жиры, г	8,16	С, мг	0,41	Mg, мг	26,80
Углеводы, г	11,19	А, мг	0,07	Р, мг	169,80
Энергетическая ценность,	148,97	Е, мг	0,32	Fe, мг	0,73
		Д, мкг	0,15	К, мг	311,25
		В2, мг	0,16	І, мкг	40,00
				Г, мг	0,28
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Филе рыбы дважды измельчают вместе с замоченным в воде хлебом, постепенно добавляя воду, соль. Кусочек хорошо взбитой сырой кнельной массы не тонет в горячей воде. Кнельную массу разделявают на кнели (по 1-2 шт на порцию) и припускают 10-15 мин, не допуская сильного кипения.

При подаче кнели поливают сметанным соусом

Соус сметанный №371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С. вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают

до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия в форме кнелей, одинакового размера, сбоку гарнир

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная

Цвет: от белого до беловато-серого

Вкус: продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

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, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	14,4	14,4	1,44	1,44
САХАР ПЕСОК	7,2	7,2	0,72	0,72
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	6,97
Энергетическая ценность,	27,87

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	7,42
Mg, мг	1,62
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,76
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н. Клоков

01 декабря 2024
г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **312**

Наименование сборника

Сборник рецептов 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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	197,54	128,4	19,75	12,84
с 01.03 по 31.07	214	128,4	21,4	12,84
с 01.08 по 31.08	160,5	128,4	16,05	12,84
с 01.09 по 31.10	171,2	128,4	17,12	12,84
с 01.11 по 31.12	183,43	128,4	18,34	12,84
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	24	24	2,4	2,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,19	В1, мг	0,12	Ca, мг	46,20
Жиры, г	4,88	С, мг	10,39	Mg, мг	30,44
Углеводы, г	21,46	А, мг	0,04	P, мг	86,34
Энергетическая ценность,	147,65	Е, мг	0,25	Fe, мг	1,23
		Д, мкг	0,08	K, мг	765,59
		В2, мг	0,12	I, мкг	8,58
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Технолог по питанию

Т.В. Русина



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Номер рецептуры: 47

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
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	74,8	48,6	7,48	4,86
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,71	0,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,96
Жиры, г	3,06
Углеводы, г	4,94
Энергетическая ценность,	52,58

B1, мг	0,01
C, мг	15,18
A, мг	0,00
E, мг	1,27
D, мкг	0,00
B2, мг	0,01

Ca, мг	25,25
Mg, мг	8,62
P, мг	18,61
Fe, мг	0,35
K, мг	156,39
I, мкг	1,64
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Тару с квашеным продуктом промывают под проточной водой, вытирают чистой ветошью. Капусту квашеную откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный репчатый лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла. Лук репчатый – полукольцами.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.

Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью. Умеренно соленый.

Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом.

Технолог по питанию

Т.В. Русина



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **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	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность,	47,36

B1, мг	0,03
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,39
D, мкг	0,00
B2, мг	0,01

Ca, мг	4,60
Mg, мг	6,60
P, мг	16,80
Fe, мг	0,40
K, мг	25,80
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В. Русимова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **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. МИКРОНУТРИГНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,32
Жиры, г	0,18
Углеводы, г	8,48
Энергетическая ценность,	40,79

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:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В. Русинова