

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,6	10	1,06	1
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,82
Жиры, г	3,53
Углеводы, г	10,28
Энергетическая ценность, ккал	88,80

Технология приготовления:

На ломтик батона кладут кусочек сыра.

Правила оформления, подачи блюд:

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде. Бутерброд подают на пирожковой тарелке. Температура при раздаче не выше 14 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и батона.

Вкус: сыра и батона

Запах: свойственный свежим продуктам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 183

Наименование изделия: **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ**

Номер рецептуры: **183**

Наименование сборника рецептов: **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
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	28,857	28,571	2,89	2,86
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,429	21,429	2,14	2,14
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	75	75	7,5	7,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,8	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,34
Жиры, г	7,97
Углеводы, г	14,83
Энергетическая ценность, ккал	150,34

Технология приготовления:

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая. Доваривают кашу в течение 1,5 ч, поставив посуду с ней на противень с водой. При отпуске поливают маслом сливочным (10 г) и посыпают сахаром (10 г), или поливают маслом, или посыпают сахаром, а также вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию).

Правила оформления, подачи блюд:

При подаче горячую кашу поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.
Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.
Цвет: соответствует виду каши.
Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.
Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 392

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,68	0,68	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,4	194,4	19,44	19,44
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,14
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	6,09
Энергетическая ценность, ккал	24,86

Технология приготовления:

Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Температура при раздаче горячего чая не ниже 75 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 1

Наименование изделия: **БАНАН СВЕЖИЙ**
Номер рецептуры: **ТК № 1**
Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАНАН	167	100,2	16,7	10,02
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	21,00
Энергетическая ценность, ккал	96,00

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на десертной тарелке. Температура при раздаче не выше 20 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – плоды чистые, аккуратно порезаны;
цвет – белый с желтоватым оттенком;
консистенция – мягкая, сочная;
вкус – сладкий;
запах – свойственный зрелым плодам данного ботанического вида.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 2

Наименование изделия: ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ
Номер рецептуры: ТК № 2
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	207,067	200	20,71	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,94
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	13,05
Энергетическая ценность, ккал	90,34

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов йогурт наливают непосредственно в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Йогурт и другие кисломолочные продукты подают в стакане. Температура при раздаче 12-14 °С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый.
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ**

Номер рецептуры: **40**

Наименование сборника рецептов: **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
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	43,5	43,5	4,35	4,35
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	6,25	5	0,63	0,5
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,85
Жиры, г	3,05
Углеводы, г	3,97
Энергетическая ценность, ккал	47,96

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Изготовление салатов и их заправка осуществляются непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре $(4\pm 2)^\circ\text{C}$. Хранение заправленных салатов не допускается. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре $(4\pm 2)^\circ\text{C}$ не более 30 минут. Температура при раздаче не более 14°C .

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — капуста равномерно нашинкована соломкой с добавлением шинкованного лука, уложена горкой, заправлена сахаром и маслом растительным;
- цвет — светло-соломенный с желтоватым оттенком, типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисловато-солончатый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей — хрустящая, нежесткая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 3

Наименование изделия: БУЛЬОН С ГРЕНКАМИ, КУРОЙ, ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ
Номер рецептуры: ТК № 3
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	14,36	14,001	1,44	1,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5,67	4,25	0,57	0,43
с 01.09 по 31.12	5,31	4,25	0,53	0,43
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,04	2,55	0,3	0,26
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		20		2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	38,1	32	3,81	3,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,425	0,425	0,04	0,04
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,89	0,85	0,09	0,09
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,422 шт.	16,986	42,2 шт.	1,7
Выход: 170/10/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,96
Жиры, г	0,67
Углеводы, г	9,54
Энергетическая ценность, ккал	126,15

Технология приготовления:

Филе птицы полуфабрикат, промыть, залить водой, довести до кипения, удалить пену, варить при слабом кипении до готовности (1-2 часа). За 30-40 минут до готовности в бульон добавить соль, репчатый лук, морковь. Готовый бульон процедить. Отваренную птицу нарубить на порции и подавать вместе с бульоном.
Приготовление гренок: пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.
Зелень обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют. При отпуске в тарелку кладут кусочек птицы, гренки и зелень петрушки.

Гренки из пшеничного хлеба
Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

Супы можно подавать в глубоких тарелках. Срок реализации горячих супов не более 2 часов при хранении их на мармите или горячей плите. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75 °С. Подогрев остывших ниже температуры раздачи супов не допускается. Запрещается оставлять на следующий день супы, а также смешивать супы с остатками от предыдущего дня или с продукцией, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки. Срок хранения горячих супов в термосах не должен превышать 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: прозрачная жидкость с кусочком птицы, гренками и зеленью петрушки.
Консистенция: соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.
Цвет: бульона - прозрачная, птицы - мягкая, гренок - хрустящая.
Вкус: умеренно соленый.
Запах: компонентов, входящих в состав супа.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 244

Наименование изделия: **РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **244**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под ред М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М. ДеЛи принт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,612	13,612	1,36	1,36
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	44,454	42,778	4,45	4,28
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	29,04	21,778	2,9	2,18
с 01.09 по 31.12	27,22	21,778	2,72	2,18
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,24	2,722	0,32	0,27
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,438	0,438	0,04	0,04
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,85
Жиры, г	11,38
Углеводы, г	2,60
Энергетическая ценность, ккал	75,73

Технология приготовления:

Филе рыбы припускают до готовности. Овощи мелко шинкуют, заливают рыбным бульоном и припускают 10-15 минут до готовности. Филе соединяют с овощами и доводят до кипения. При отпуске на рыбу кладут готовые овощи. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир и порционный кусок припущенной рыбы. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки филе рыбы, сохраняющие форму.
Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание.
Цвет: филе рыбы на разрезе светло-серый, овощей входящих в блюдо.
Вкус: рыбы в сочетании с овощами, умеренно соленый.
Запах: припущенной рыбы с ароматом овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **322**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	138,62	90,1	13,86	9,01
с 01.03 по 31.07	150,17	90,1	15,02	9,01
с 01.08 по 31.08	112,63	90,1	11,26	9,01
с 01.09 по 31.10	120,13	90,1	12,01	9,01
с 01.11 по 31.12	128,71	90,1	12,87	9,01
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	36,93	27,7	3,69	2,77
с 01.09 по 31.12	34,63	27,7	3,46	2,77
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15,6	15,6	1,56	1,56
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,57
Жиры, г	4,77
Углеводы, г	16,87
Энергетическая ценность, ккал	121,16

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают дольками припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают.

Отварной горячий картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема непрерывным помешиванием добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль, смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.

Консистенция: однородная, пышная.

Цвет кремовый с оранжевыми вкраплениями.

Вкус: картофельного пюре и моркови.

Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченного молока и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 383

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ**

Номер рецептуры: **383**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАРЕНЬЕ	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	12,5	12,5	1,25	1,25
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,31	0,31	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	191	191	19,1	19,1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,09
Жиры, г	0,06
Углеводы, г	30,66
Энергетическая ценность, ккал	120,92

Технология приготовления:

Повидло, или джем, или варенье разбавляют горячей водой, доводят до кипения, затем процеживают с одновременным протираaniem плодов или ягод (при использовании варенья). Добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стаканах или чашках. Температура при раздаче 14-20 °С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности,

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: свойственный используемому сырью

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: свойственный используемому сырью

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 4

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ
Номер рецептуры: ТК № 4
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	3,5	3,5
Выход: 35				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,32
Жиры, г	0,31
Углеводы, г	14,84
Энергетическая ценность, ккал	71,39

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из упаковки и порционируют.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционный кусочек хлеба.
Консистенция: мягкая, пористая.
Цвет: соответствует данному наименованию хлеба.
Вкус и запах: соответствуют данному наименованию хлеба.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 5

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ
Номер рецептуры: ТК № 5
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,88
Жиры, г	0,73
Углеводы, г	12,85
Энергетическая ценность, ккал	65,50

Технология приготовления:

Батон вынимают из упаковки и порционируют.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционный кусочек батона.
Консистенция: мягкая, пористая.
Цвет: соответствует данному наименованию батона.
Вкус и запах: соответствуют данному наименованию батона.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 6

Наименование изделия: ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА
Номер рецептуры: ТК № 6
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	151	151	15,1	15,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
КРУПА МАННАЯ	10,8	10,8	1,08	1,08
САХАР ПЕСОК	10,8	10,8	1,08	1,08
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,094 шт.	3,784	9,4 шт.	0,38
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6	6	0,6	0,6
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,27
Жиры, г	14,87
Углеводы, г	31,12
Энергетическая ценность, ккал	320,56

Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 361

Наименование изделия: **СОУС КЛЮКВЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **361**

Наименование сборника рецептов: **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
КЛЮКВА	20,41	20	2,04	2
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27	27	2,7	2,7
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,38
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	3,69
Энергетическая ценность, ккал	15,16

Технология приготовления:

Клюкву перебирают, моют и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар и вновь нагревают до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной кипяченой водой или охлажденным ягодным отваром. В горячий ягодный сироп сразу вливают процеженный крахмал и ранее отжатый сок и, помешивая, быстро доводят до кипения. Готовый соус охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 65 град. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная гладкая масса без пленки

Консистенция: вязкая, эластичная

Цвет: красный

Вкус: кисло-сладкий, насыщенный

Запах: клюквы

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: **СОК АБРИКОСОВЫЙ**

Номер рецептуры: **442**

Наименование сборника рецептов: **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
СОК АБРИКОСОВЫЙ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	22,86
Энергетическая ценность, ккал	99,00

Технология приготовления:

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стаканах или чашках. Температура при раздаче 14-20 °С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах — приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 7

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ
Номер рецептуры: ТК № 7
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,00
Жиры, г	1,16
Углеводы, г	20,56
Энергетическая ценность, ккал	104,80

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик батона овальной формы.
- цвет — от кремового до белого;
- вкус — характерный для хлеба пшеничного;
- запах — хлеба пшеничного;
- консистенция — мягкая, пористая.