

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,62
Жиры, г	8,61
Углеводы, г	10,82
Энергетическая ценность, ккал	127,32

Технология приготовления:

Ровные ломтики батона , намазанные маслом сливочным.

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:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.
Консистенция: батона - мягкая, масла - мажущаяся.
Цвет: соответствует виду масла.
Вкус: соответствует виду масла.
Запах: масла в сочетании со свежим батоном.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 17

Наименование изделия: ОМЛЕТ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ
Номер рецептуры: ТК № 17
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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2.981 шт.	119,985	298,1 шт.	12
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	60	60	6	6
ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ	66,667	50	6,67	5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,67	6,67	0,67	0,67
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,40
Жиры, г	3,50
Углеводы, г	33,14
Энергетическая ценность, ккал	197,90

Технология приготовления:

Яйца обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил. Яйца и молоко смешивают, добавляют соль и взбивают. Сладкий перец, нарезанный мелкими кубиками, слегка припускают, заливают омлетной смесью слоем 1,5-2 см и запекают в пароконвектомате до готовности (в течение 10-15 мин) запекают на противне или сковороде слоем толщиной не более 2,5 см. Омлет готовят по мере необходимости и используют сразу после приготовления. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность зарумянена, без подгорелых мест.
Консистенция: мягкая, сочная, пышная.
Цвет: свойственный продуктам, входящими в состав блюда.
Вкус: запеченных яиц и сладкого перца.
Запах: запеченных яиц и сладкого перца.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 393

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **393**

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
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,656	0,656	0,07	0,07
ЛИМОН	11,667	7	1,17	0,7
САХАР ПЕСОК	7,72	7,72	0,77	0,77
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	195,577	195,577	19,56	19,56
Выход: 193/7				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	8,22
Энергетическая ценность, ккал	34,91

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 минут и доливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения. Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

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, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

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 № ТК № 18

Наименование изделия: САЛАТ "ЛЕТНИЙ" (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ, ПОМИДОРЫ, ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, УКРОП, ПЕТРУШКА)

Номер рецептуры: ТК № 18

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
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	20,21	20	2,02	2
ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ	20,5	15,429	2,05	1,54
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	14,87	14,714	1,49	1,47
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	0,18	0,143	0,02	0,01
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,3	0,286	0,03	0,03
УКРОП	0,39	0,286	0,04	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,52
Жиры, г	2,55
Углеводы, г	1,79
Энергетическая ценность, ккал	32,70

Технология приготовления:

Огурцы, помидоры, перец тщательно перебирают, промывают в проточной воде, а затем ошпаривают, удаляют плодоножки, огурцы грунтовые очищают, овощи нарезают тонкими ломтиками.

Подготовленные овощи перемешивают, перед подачей заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарубленной зеленью.

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±2) °С. Хранение заправленных салатов не допускается. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре (4±2) °С не более 30 минут. Температура при раздаче не более 14 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
- цвет — типичный для смеси используемых овощей;
- вкус, запах характерный для смеси используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция салата — сочная, компонентов — плотная, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **67**

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	28,15	18,3	2,82	1,83
с 01.03 по 31.07	30,5	18,3	3,05	1,83
с 01.08 по 31.08	22,88	18,3	2,29	1,83
с 01.09 по 31.10	24,4	18,3	2,44	1,83
с 01.11 по 31.12	26,14	18,3	2,61	1,83
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	31,88	25,5	3,19	2,55
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,13	7,6	1,01	0,76
с 01.09 по 31.12	9,5	7,6	0,95	0,76
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5	0,6	0,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	122,1	122,1	12,21	12,21
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,46	0,46	0,05	0,05
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,95	0,9	0,1	0,09
ГОВЯДИНА Б/К	28,436	24	2,84	2,4
Выход: 180/15/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,97
Жиры, г	3,96
Углеводы, г	19,65
Энергетическая ценность, ккал	98,02

Технология приготовления:

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском. Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенную томатную пасту. Добавляют сметану, доводят до кипения. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском.

Мясо говядины отваривают, порционируют и припускают вторично в бульоне. При отпуске в тарелку супа кладут кусочек мяса и посыпают мелко шинкованной обработанной зеленью петрушки.

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: в жидкой частицей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: капусты - упругая, овощей - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый, овощей натуральным.

Вкус капусты с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

Запах: продуктов входящих в щи.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 288

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **288**

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
ГОВЯДИНА Б/К	59,628	53,667	5,96	5,37
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10,5	10,5	1,05	1,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14	14	1,4	1,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,67	3,92	0,47	0,39
СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ		25		2,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,8	6,8	0,68	0,68
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,5	4,5	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,9	16,9	1,69	1,69
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,6	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 70/25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,09
Жиры, г	8,68
Углеводы, г	6,01
Энергетическая ценность, ккал	145,80

Технология приготовления:

Котлетное мясо с добавлением сырого репчатого лука измельчают дважды на мясорубке, разделяют в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин, затем заливают соусом сметанным или сметанным с томатом, добавляют воду (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились фрикадельки.

Соус сметанный с луком

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град. 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 снова доводят до кипения. Лук репчатый мелко шинкуют, припускают до готовности вместе с томатным пюре, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают фрикадельки. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной без трещин мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку гарнир

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная

Цвет: фрикаделек - коричневый, соуса - кремовый или розовый от томата

Вкус: тушеного мяса, соуса и гарнира

Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

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
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	54,545	54	5,45	5,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90,001	90,001	9	9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,35
Жиры, г	4,98
Углеводы, г	33,26
Энергетическая ценность, ккал	206,99

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

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 — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 19

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ
Номер рецептуры: ТК № 19
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
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	14	14	1,4	1,4
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,18	0,18	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	6,78
Энергетическая ценность, ккал	27,09

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 20

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ
Номер рецептуры: ТК № 20
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	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, ккал	40,79

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 № 21

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ
Номер рецептуры: ТК № 21
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	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,25
Жиры, г	0,87
Углеводы, г	15,42
Энергетическая ценность, ккал	78,60

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 № 277

Наименование изделия: **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**

Номер рецептуры: **277**

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
ГОВЯДИНА Б/К	63,981	54	6,4	5,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	15,56	11,669	1,56	1,17
с 01.09 по 31.12	14,59	11,669	1,46	1,17
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,94	5,831	0,69	0,58
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,75	1,75	0,18	0,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,119	0,119	0,01	0,01
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,01
Жиры, г	11,50
Углеводы, г	8,52
Энергетическая ценность, ккал	195,15

Технология приготовления:

Мясо подготавливают, отваривают. Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, заливают водой, добавляют соль, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения можно добавить лавровый лист.

Правила оформления, подачи блюд:

Гуляш укладывают на тарелку, рядом гарнир. Оптимальная температура подачи не ниже 65 град. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку.

Консистенция: мяса - сочная, мягкая.

Цвет: мяса -светло-серый, свойственный овощам и соусу.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 337

Наименование изделия: **ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ (КАБАЧКИ) С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **337**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования СПб**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАБАЧКИ	232	174	23,2	17,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 135				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,96
Жиры, г	2,48
Углеводы, г	7,34
Энергетическая ценность, ккал	56,33

Технология приготовления:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Овощи нарезают дольками или кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают в воде (на 1 кг овощей берут 0,2-0,3 л воды) с добавлением части (50%) масла сливочного.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - овощи нарезаны дольками или кубиками, уложены на терлке горкой, политы маслом;
Цвет - свойственный используемым овощам;
Вкус и запах - свежесваренных овощей, с привкусом и ароматом сливочного масла;
Консистенция - мягкая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 59

Наименование изделия: НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ ИЗ ШИПОВНИКА ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Номер рецептуры: ТК № 59

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
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ ИЗ ШИПОВНИКА ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА (СОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ)	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	18,51
Энергетическая ценность, ккал	74,04

Технология приготовления:

Упаковку обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, 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 — напиток налит в стаканы;
- цвет — непрозрачная жидкость, желтого-оранжевого цвета;
 - запах — соответствующий сырью;
 - вкус — слегка вязущий, характерный для облепихия, от кисло-сладкого до умеренно сладкого;
 - консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 20

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ
Номер рецептуры: ТК № 20
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	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, ккал	40,79

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 № 477

Наименование изделия: **БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ**

Номер рецептуры: **477**

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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	46,3	46,3	4,63	4,63
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
ДРОЖЖИ	0,77	0,77	0,08	0,08
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	24	24	2,4	2,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,72	0,72	0,07	0,07
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,91
Жиры, г	2,17
Углеводы, г	33,29
Энергетическая ценность, ккал	174,00

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 58г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 град.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма круглая с 3-4 косыми надрезами;
- цвет — бледно-желтый;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, нежный, свежевыпеченной дрожжевой булочки.