

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 № 43

Наименование изделия: ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ
Номер рецептуры: ТК № 43
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.)	2,641 шт.	106,3	264,1 шт.	10,63
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	77,294	77,294	7,73	7,73
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	36,941	24	3,69	2,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,263	5,263	0,53	0,53
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,58
Жиры, г	3,10
Углеводы, г	23,36
Энергетическая ценность, ккал	151,39

Технология приготовления:

К обработанным в соответствии с санитарными правилами яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают. Омлетную смесь смешивают с мукой. Горошек зеленый консервированный прогревают 3-5 мин, откидывают на дуршлаг. На смазанный маслом противень выкладывают зеленый горошек и заливают его слоем омлетной смеси не более 2,5 см, запекают в жарочном шкафу до готовности.

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 омлета равномерно зарумянена, без подгорелых мест.
Консистенция: пышная, сочная.
Цвет: золотисто-желтоватый с наличием зеленого горошка.
Вкус и запах: свежих запеченных яиц и зеленого горошка.

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 № 368

Наименование изделия: **ГРУША СВЕЖАЯ**

Номер рецептуры: **368**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях . Сборник технологических нормативов. Москва. Дели принт. 2012. Могильный М.П. Тутельян В.А.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУША	111	100	11,1	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	10,30
Энергетическая ценность, ккал	47,00

Технология приготовления:

Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки груши уложены на тарелку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

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 или кружки.

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 или кружки, 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 № 23

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ**

Номер рецептуры: **23**

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
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	36,37	36	3,64	3,6
ЛУК ЗЕЛЕНЬЙ	14,38	11,5	1,44	1,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,55
Жиры, г	3,08
Углеводы, г	1,74
Энергетическая ценность, ккал	37,91

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый или репчатый шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают 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: помидоры нарезаны кружочками или дольками, лук репчатый - полукольцами или кольцами, лук зеленый - шинкованный. Помидоры уложены в салатник. Заправлены растительным маслом, оформлены зеленью.

Консистенция: помидоров - упругая, сочная.

Цвет: помидоров - красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов, лук - зеленый.

Вкус: умеренно соленый, кислотовато-острый.

Запах: свежих помидоров и зеленого лука в сочетании с растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 44

Наименование изделия: БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА

Номер рецептуры: ТК № 44

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСР 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	43,44	32,583	4,34	3,26
с 01.09 по 31.12	40,73	32,583	4,07	3,26
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	26,21	20,967	2,62	2,1
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	17,73	11,522	1,77	1,15
с 01.03 по 31.07	19,2	11,522	1,92	1,15
с 01.08 по 31.08	14,4	11,522	1,44	1,15
с 01.09 по 31.10	15,36	11,522	1,54	1,15
с 01.11 по 31.12	16,46	11,522	1,65	1,15
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,57	7,178	0,96	0,72
с 01.09 по 31.12	8,97	7,178	0,9	0,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,86	5,761	0,69	0,58
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,25	4,25	0,43	0,43
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,722	4,722	0,47	0,47
САХАР ПЕСОК	1,417	1,417	0,14	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,317	115,317	11,53	11,53
ГОВЯДИНА Б/К	28,436	24	2,84	2,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
УКРОП	1,28	0,944	0,13	0,09
Выход: 170/15/15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,13
Жиры, г	5,84
Углеводы, г	10,87
Энергетическая ценность, ккал	112,16

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.
Свеклу, капусту, лук подготавливают - лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатным пюре в небольшом количестве воды, морковь и лук припускают. В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, добавляют сметану и доводят до кипения.

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 части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками).

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 45

Наименование изделия: ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ (ИЗ ГОВЯДИНЫ)
Номер рецептуры: ТК № 45
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
ГОВЯДИНА Б/К	45,024	38	4,5	3,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	14	14	1,4	1,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11	11	1,1	1,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	30,95	26	3,1	2,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.124 шт.	4,991	12,4 шт.	0,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,11	2	0,21	0,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОУС СМЕТАННЫЙ №330		21		2,1
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,575	1,575	0,158	0,158
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,75	15,75	1,575	1,575
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,96
Жиры, г	8,09
Углеводы, г	19,15
Энергетическая ценность, ккал	185,25

Технология приготовления:

Котлетную массу формируют в виде лепешки толщиной 1 см, на середину которой кладут фарш (измельченный слегка припущенный лук и зелень, рубленные вареные яйца). После этого края лепешки соединяют, панируют в сухарях запекают 15-20 мин с двух сторон до образования корочки, при температуре 250-280 °С.

Соус сметанный №330
Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова 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 зразы. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зразы овально-приплюснутой формы с тупыми концами, с равномерно запеченной тонкой корочкой, без трещин, сбоку подлит соус и уложен гарнир.
Консистенция: сочная, рыхлая.
Цвет: поверхности - коричневый, равномерный, на разрезе - мяса - серый, фарша желтоватый от яиц и лука.
Вкус: жареного мяса с привкусом припущенного лука.
Запах: жареного мяса с ароматом лука.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **309**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		146		14,6
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	50,9	50,9	5,09	5,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	306,6	306,6	30,66	30,66
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,25	2,25	0,23	0,23
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,91
Жиры, г	2,71
Углеводы, г	35,09
Энергетическая ценность, ккал	186,84

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 3з г соли). Макароны варят 25-30 минут, лапшу 20-25 минут, вермишель 10-12 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывают воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта). Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/2 часть от указанного в рецептуре), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Гарнир из макарон подают в горячем виде.

Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

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: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 392

Наименование изделия: **ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ**

Номер рецептуры: **392**

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 - ЗАВАРКА №391		31,667		3,17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,2	32,2	3,22	3,22
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	158,333	158,333	15,83	15,83
ВАРЕНЬЕ	10	10	1	1
Выход: 180/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,04
Жиры, г	0,03
Углеводы, г	7,20
Энергетическая ценность, ккал	27,94

Технология приготовления:

В стакан или чайник наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье добавляют в чай.

Чай - заварка №391

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.

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, со вкусом варенья

Запах: свойственный чаю с вареньем.

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 № 15

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ
Номер рецептуры: ТК № 15
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	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,12
Жиры, г	0,43
Углеводы, г	7,71
Энергетическая ценность, ккал	39,30

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 № 46

Наименование изделия: СУФЛЕ РЫБНОЕ
Номер рецептуры: ТК № 46
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
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	64,862	62,417	6,49	6,24
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10,733	10,733	1,07	1,07
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,917	2,917	0,29	0,29
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,917	2,917	0,29	0,29
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,733	10,733	1,07	1,07
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,193 шт.	7,768	19,3 шт.	0,78
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,833	5,833	0,58	0,58
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,15
Жиры, г	7,39
Углеводы, г	1,56
Энергетическая ценность, ккал	108,93

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и реберных костей варят до готовности и измельчают дважды на мясорубке В полученную массу добавляют густой молочный соус, желтки яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, раскладывают в смазанную сливочным маслом емкость и варят на пару 25-30 мин. Температура внутри изделия не ниже 80° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают суфле с гарниром и сливочным маслом.
Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — куски рыбного суфле правильной формы, гарнир уложен аккуратно, соус налит рядом;
- цвет — соответствует виду рыбы;
- вкус — характерный для отварной рыбы с привкусом молочного соуса;
- запах — характерный для отварной рыбы с легким оттенком сливочного масла;
- консистенция — нежная, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 175

Наименование изделия: **КАПУСТА ЦВЕТНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СОУСОМ**

Номер рецептуры: **175**

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
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	31,893	31,893	3,19	3,19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,453	7,453	0,75	0,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7,453	7,453	0,75	0,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,893	31,893	3,19	3,19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,52	0,52	0,05	0,05
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ	215,385	112	21,54	11,2
СЫР РОССИЙСКИЙ	3,623	3,293	0,36	0,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,733	1,733	0,17	0,17
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,467	3,467	0,35	0,35
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,92
Жиры, г	7,05
Углеводы, г	3,68
Энергетическая ценность, ккал	90,53

Технология приготовления:

Цветную капусту разбирают на соцветия, затем закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, после чего отвар сливают.

Подготовленную капусту укладывают в смазанную маслом емкость, заливают горячим молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 250-280 град. до образования корочки на поверхности изделия. Запеченную под соусом капусту нарезают на порции.

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- порционные куски сохраняют форму, политы маслом;
Цвет корочки- золотисто-коричневый, внутри-свойственный капусте;
вкус-запеченной капусты, молока и сыра;
консистенция-мягкая, сочная, плотная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 47

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА
Номер рецептуры: ТК № 47
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
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	220	220	22	22
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	13,6	13,6	1,36	1,36
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,34
Жиры, г	0,08
Углеводы, г	11,35
Энергетическая ценность, ккал	67,98

Технология приготовления:

Сушеные ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

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 —ягоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов;
- запах — типичный для вареных в сиропе плодов;
- консистенция — жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

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.

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, укладывают на тарелку и подают.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

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 № 431

Наименование изделия: **БУЛОЧКА РОЗОВАЯ**

Номер рецептуры: **431**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	38,5	38,5	3,85	3,85
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,375	1,375	0,14	0,14
ДРОЖЖИ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,641	0,641	0,06	0,06
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	4,41	3,309	0,44	0,33
с 01.09 по 31.12	4,14	3,309	0,41	0,33
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,191	1,191	0,12	0,12
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,024 шт.	0,966	2,4 шт.	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,5	16,5	1,65	1,65
Выход: 55				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,73
Жиры, г	1,82
Углеводы, г	38,16
Энергетическая ценность, ккал	165,38

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом (рец. №405) с добавлением отварной протертой свеклы. Из готового теста влажностью 40% формируют шарики массой 68 г и оставляют для расстойки на 40-50 мин. Перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом. Выпекают при температуре 230-240 °С в течение 10-12 мин. Готовые изделия можно посыпать рафинадной пудрой из расчета 2 г на 1 шт.

Влажность - не более 38,0%

Кислотность - не более 3,0 °Н

Булочку можно выпекать массой 30 г.

Примечание:

1.Прессованные дрожжи перед употреблением освобождают от бумаги, разводят в воде при температуре 30-35 °С. Замороженные дрожжи постепенно размораживают при температуре 4—6 °С. Сухие дрожжи разводят в воде при температуре 25-27 °С в соотношении 1:3 и дают постоять в течение часа, а затем процеживают.

Предварительная активация прессованных дрожжей состоит в том, что их выдерживают 30-40 мин в питательной смеси при температуре 35-40 °С. Смесь готовят путем смешивания части ингредиентов, входящих в рецептуру: муки - 2-4%, сахара - 15-20%, жидкости - 40-50% рецептурного количества и молочно-белковых продуктов (нежирного творога, молочного пищевого белка), либо молочно-белковых продуктов вместе с овощными массами (протертым вареным картофелем, протертой вареной морковью, тыквенным напитком). Для быстрого доведения температуры смеси до 35—40 °С в нее приливают горячую воду с температурой 70-100 °С.

2. Смазка листов и форм для выпечных полуфабрикатов производится растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Готовое изделие укладывают на тарелку и подают.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, не расплывчатая. Поверхность равномерно обсыпана рафинадной пудрой

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесвепеченному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесвепеченному изделию из дрожжевого теста