

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **2**

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
ДЖЕМ	11	11	1,1	1,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	16	16	1,6	1,6
<b>Выход: 30</b>				

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

Белки, г	1,29
Жиры, г	2,88
Углеводы, г	16,02
Энергетическая ценность, ккал	93,99

### ***Технология приготовления:***

Ломтик батона намазывают маслом сливочным, а затем джемом.

### ***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, а затем джемом.

Консистенция: батона - мягкая, джема- растекающаяся.

Цвет: джема.

Вкус: джема с батоном.

Запах: джема в сочетании со свежим батоном.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 48

Наименование изделия: КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ  
Номер рецептуры: ТК № 48  
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
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,274	2,274	0,23	0,23
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	110	110	11	11
КРУПА РИСОВАЯ	22,576	22,35	2,26	2,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	1,8	1,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,11
Жиры, г	6,30
Углеводы, г	14,76
Энергетическая ценность, ккал	164,81

Технология приготовления:

Крупу перебирают, тщательно промывают, варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар , в конце варки прокипяченное сливочное масло..

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 разварившиеся, утратившие форму;
- 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;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 9

Наименование изделия: КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ  
Номер рецептуры: ТК № 9  
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
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3,6	3,6	0,36	0,36
САХАР ПЕСОК	6,7	6,7	0,67	0,67
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,17
Жиры, г	2,48
Углеводы, г	13,02
Энергетическая ценность, ккал	55,25

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Кофейный напиток подают в стакане или чашке. Температура при раздаче не ниже 75 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.  
Консистенция: жидкая.  
Цвет: светло-коричневый.  
Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченного молока.  
Запах: аромат кофейного напитка и кипяченного молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№ 24

Наименование изделия: **МАНДАРИН СВЕЖИЙ**  
Номер рецептуры: **ТК№ 24**  
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
МАНДАРИН	136	100	13,6	10
Выход: 100				

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

Белки, г	0,96
Жиры, г	0,24
Углеводы, г	9,00
Энергетическая ценность, ккал	45,60

**Технология приготовления:**

Мандарины моют, очищают от кожицы.

**Правила оформления, подачи блюд:**

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

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: целые плоды очищенные, уложенные на десертную тарелку.  
Консистенция: соответствует виду плодов.  
Цвет: соответствует виду плодов.  
Вкус и запах: соответствует виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 49

Наименование изделия: РЯЖЕНКА 2.5 % ЖИРНОСТИ  
Номер рецептуры: ТК № 49  
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
РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	206,68	200	20,67	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,80
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	13,14
Энергетическая ценность, ккал	90,07

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Правила оформления, подачи блюд:

Ряженку 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, приятный;
  - вкус — характерный для данного вида напитка;
  - консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77

Наименование изделия: **СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **77**

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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	53,85	35	5,39	3,5
с 01.03 по 31.07	58,33	35	5,83	3,5
с 01.08 по 31.08	43,75	35	4,38	3,5
с 01.09 по 31.10	46,67	35	4,67	3,5
с 01.11 по 31.12	50	35	5	3,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
РЫБА СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ НЕРАЗДЕЛАННАЯ	26,04	12,5	2,6	1,25
<b>Выход: 50</b>				

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

Белки, г	3,23
Жиры, г	3,42
Углеводы, г	5,54
Энергетическая ценность, ккал	65,87

### ***Технология приготовления:***

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, картофель отваривают. Нарезанную сельдь укладывают на тарелки, гарнируют картофелем отварным, нарезанным кубиками и заправляют маслом растительным. Картофель к сельди можно подать горячим.

### ***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  $14^\circ\text{C}$ .

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: сельдь нарезана одинаковыми кусочками, картофель нарезан кубиками. Сельдь политая растительным маслом.

Консистенция: сельди - нежная, картофеля - не разварившаяся.

Цвет: сельди - светло-серый, картофеля - кремовый.

Вкус: приятный, с ароматом пряностей.

Запах: приятный, сельди с ароматом растительного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 50

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ  
Номер рецептуры: ТК № 50  
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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	58,46	38	5,85	3,8
с 01.03 по 31.07	63,33	38	6,33	3,8
с 01.08 по 31.08	47,5	38	4,75	3,8
с 01.09 по 31.10	50,67	38	5,07	3,8
с 01.11 по 31.12	54,29	38	5,43	3,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,07	6,8	0,91	0,68
с 01.09 по 31.12	8,5	6,8	0,85	0,68
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,1	6,8	0,81	0,68
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,7	1,7	0,17	0,17
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	119	119	11,9	11,9
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ		30		3
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	29,25	28,2	2,925	2,82
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.037 шт.	1,489	3,7 шт.	3,237
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,714	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,89	0,85	0,09	0,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 170/30/1				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,06
Жиры, г	4,18
Углеводы, г	21,00
Энергетическая ценность, ккал	141,30

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон от припускания фрикаделек добавляют в суп.

Фрикадельки рыбные  
Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленый лук, яйца, соль, воду и все тщательно перемешивают. Можно лук измельчить вместе с филе. Сформованные шарики массой 15-18 г припускают в бульоне или воде до готовности.

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 супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.  
Консистенция: картофель и овощи - мягкие, фрикадельки - упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.  
Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.  
Вкус: овощей и картофеля, фрикаделек, продуктов входящих в суп.  
Запах: продуктов, входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 51

Наименование изделия: СУФЛЕ КУРИНОЕ  
Номер рецептуры: ТК № 51  
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
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	35	35	3,5	3,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,067	6,067	0,61	0,61
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7	7	0,7	0,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,373	0,373	0,04	0,04
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	48,615	47,4	4,86	4,74
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.162 шт.	6,521	16,2 шт.	0,65
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,11
Жиры, г	9,25
Углеводы, г	18,22
Энергетическая ценность, ккал	179,00

Технология приготовления:

Мякоть отварных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, в массу вводят добавляют молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом, варят на пару. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом. Гарниры - рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре из моркови или свеклы.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов  
Консистенция: сочная, мягкая, нежная  
Цвет: кремово-желтый  
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо  
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 317

Наименование изделия: **ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **317**

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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	40,51	30,38	4,05	3,04
с 01.09 по 31.12	37,98	30,38	3,8	3,04
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	44,37	28,84	4,44	2,88
с 01.03 по 31.07	48,07	28,84	4,81	2,88
с 01.08 по 31.08	36,05	28,84	3,61	2,88
с 01.09 по 31.10	38,45	28,84	3,85	2,88
с 01.11 по 31.12	41,2	28,84	4,12	2,88
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	21,541	14	2,15	1,4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	43,75	35	4,38	3,5
<b>СОУС МОЛОЧНЫЙ (для подачи к блюду) №326</b>		<b>48</b>		<b>4,8</b>
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	23,8	23,8	2,38	2,38
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,8	23,8	2,38	2,38
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
<b>Выход: 140</b>				

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

Белки, г	2,78
Жиры, г	2,12
Углеводы, г	11,38
Энергетическая ценность, ккал	76,73

## Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту - квадратиками. Припущенные с маслом по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным №326, добавляют соль и проваривают 1-2 мин.

При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку. Вместо горошка консервированного можно использовать горошек зеленый быстрозамороженный массой нетто 109 г или кукурузу свежую в початках молочно-восковой спелости массой нетто 303 г на 1000 г выхода гарнира.

Соус молочный (для подачи к блюду) №326

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

## 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: овощи в соусе, нарезаны кубиками или дольками, белокочанная капуста - шашками, форма сохранена.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: соответствующий припущенным овощам.

Вкус: соответствует виду овощей, соуса молочного, умеренно соленый.

Запах: припущенных овощей, молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 52

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА  
Номер рецептуры: ТК № 52  
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
СЛИВА СУШЕНАЯ (ЧЕРНОСЛИВ)	13	13	1,3	1,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	209,8	209,8	20,98	20,98
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,29
Жиры, г	0,09
Углеводы, г	14,04
Энергетическая ценность, ккал	59,37

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой,нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 20-30 мин. Готовый компот охлаждают не ниже 15°С.

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 — плоды, 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. 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 № 41

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ**

Номер рецептуры: **41**

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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	64,67	48,5	6,47	4,85
с 01.09 по 31.12	60,63	48,5	6,06	4,85
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
<b>Выход: 50</b>				

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

Белки, г	1,89
Жиры, г	2,00
Углеводы, г	8,50
Энергетическая ценность, ккал	59,56

### ***Технология приготовления:***

Подготовленную сырую морковь отваривают, нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар и отпускают.

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови с сахаром или медом

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 66

Наименование изделия: ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА  
Номер рецептуры: ТК № 66  
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	190	190	19	19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
КРУПА МАННАЯ	12	12	1,2	1,2
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,104 шт.	4,186	10,4 шт.	0,42
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,6	6,6	0,66	0,66
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,29
Жиры, г	14,87
Углеводы, г	29,71
Энергетическая ценность, ккал	310,56

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 № 442

Наименование изделия: **СОК МУЛЬТИФРУКТОВЫЙ**

Номер рецептуры: **442**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК МУЛЬТИФРУКТОВЫЙ	180	180	18	18
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	0,52
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	28,81
Энергетическая ценность, ккал	118,73

### ***Технология приготовления:***

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

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 53

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ  
Номер рецептуры: ТК № 53  
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	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50
Жиры, г	0,58
Углеводы, г	10,28
Энергетическая ценность, ккал	52,40

Технология приготовления:

Батон вынимают из упаковки и порционируют.

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.