

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 № ТК № 54

Наименование изделия: КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ
Номер рецептуры: ТК № 54
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
ПШЕНО	32,25	31,928	3,23	3,19
ТЫКВА СВЕЖАЯ	73,264	51,286	7,33	5,13
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	70	70	7	7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36,786	36,786	3,68	3,68
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,89
Жиры, г	5,08
Углеводы, г	20,80
Энергетическая ценность, ккал	139,43

Технология приготовления:

Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена и семенную мякоть, нарезают мелкими кубиками, закладывают в кипящее молоко или воду с молоком, добавляют соль, сахар и нагревают до кипения. Затем засыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении.

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 хорошо набухшие, полностью разварены, кубики тыквы разварены. Каша заправлена сливочным маслом;
Цвет-от светло до темно-желтого;
Вкус-умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока, тыквы и привкусом сливочного масла ;
Запах-тыквы с молоком;
Консистенция-однородная, вязкая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 23

Наименование изделия: КАКАО С МОЛОКОМ
Номер рецептуры: ТК № 23
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
КАКАО-ПОРОШОК	2,7	2,7	0,27	0,27
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	110,4	110,4	11,04	11,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78	78	7,8	7,8
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,73
Жиры, г	3,08
Углеводы, г	11,22
Энергетическая ценность, ккал	85,42

Технология приготовления:

Какао порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Какао - 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: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.
Консистенция: жидкая.
Цвет: светло-шоколадный.
Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.
Запах: свойственный какао.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 32

Наименование изделия: ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ
Номер рецептуры: ТК № 32
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
ЯБЛОКИ	113,64	100	11,36	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность, ккал	47,00

Технология приготовления:

Яблоки 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: плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.
Консистенция: соответствует виду плодов.
Цвет: соответствует виду плодов.
Вкус: соответствует виду плодов.
Запах: соответствует виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 33

Наименование изделия: КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ
Номер рецептуры: ТК № 33
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
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	207,04	200	20,7	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,93
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	13,49
Энергетическая ценность, ккал	90,89

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Правила оформления, подачи блюд:

Кефир 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 № ТК № 55

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ
Номер рецептуры: ТК № 55
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	54	40,5	5,4	4,05
с 01.09 по 31.12	50,63	40,5	5,06	4,05
СЫР РОССИЙСКИЙ	11,99	10,9	1,2	1,09
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,05
Жиры, г	6,10
Углеводы, г	3,41
Энергетическая ценность, ккал	81,30

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают соломкой и заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой, при отпуске посыпают сыром, натертым на крупной терке.

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 – вареная свекла и твердый сыр натерты на крупную терку. Ингредиенты салата заправлены растительным маслом, уложены горкой на тарелку или салатник, посыпаны сверху тертым сыром.
Вкус – соответствует входящим ингредиентам салата. Без постороннего привкуса.
Запах – соответствует входящим ингредиентам салата. Без постороннего запаха.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 56

Наименование изделия: СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА
Номер рецептуры: ТК № 56
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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18	14,4	1,8	1,44
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	47,69	31	4,77	3,1
с 01.03 по 31.07	51,67	31	5,17	3,1
с 01.08 по 31.08	38,75	31	3,88	3,1
с 01.09 по 31.10	41,33	31	4,13	3,1
с 01.11 по 31.12	44,29	31	4,43	3,1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,6	7,2	0,96	0,72
с 01.09 по 31.12	9	7,2	0,9	0,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,57	7,2	0,86	0,72
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	8,856	5,76	0,89	0,58
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	136,8	136,8	13,68	13,68
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
ГОВЯДИНА Б/К	18,957	16	1,9	1,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
УКРОП	1,22	0,9	0,12	0,09
Выход: 180/10/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,43
Жиры, г	5,22
Углеводы, г	1,92
Энергетическая ценность, ккал	110,67

Технология приготовления:

Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль, сметану.

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 — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — капуста, коренья, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных кореньев, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 57

Наименование изделия: КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ
Номер рецептуры: ТК № 57
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	41,962	40,38	4,2	4,04
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	18,67	14	1,87	1,4
с 01.09 по 31.12	17,5	14	1,75	1,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,67	5,6	0,67	0,56
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7	7	0,7	0,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.075 шт.	3,019	7,5 шт.	0,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,13
Жиры, г	4,91
Углеводы, г	9,92
Энергетическая ценность, ккал	76,55

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбы нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью и луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты по 2 шт. на порцию. Изделия кладут в сотейник, смазанный маслом сливочным, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 мин. Температуры внутри изделия не ниже 80° С. Готовые изделия хранят не более 40 мин при температуре 60-65° С.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, политы соусом, рядом — гарнир;
- цвет — изделие на поверхности и в разрезе с розоватым оттенком от моркови;
- вкус - приятный сладковато-соленый, характерный для определенного вида рыбы, с привкусом овощей;
- запах - характерный для определенного вида припущенной рыбы с приятным оттенком овощей;
- консистенция - сочная, рыхлая однородная, сохраняет форму.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 321

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **321**

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	171,07	111,193	17,11	11,12
с 01.03 по 31.07	185,32	111,193	18,53	11,12
с 01.08 по 31.08	138,99	111,193	13,9	11,12
с 01.09 по 31.10	148,26	111,193	14,83	11,12
с 01.11 по 31.12	158,85	111,193	15,89	11,12
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20,8	20,8	2,08	2,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,72
Жиры, г	2,52
Углеводы, г	17,00
Энергетическая ценность, ккал	101,81

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 град..В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. 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: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, 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	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	13,5	13,5	1,35	1,35
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 с момента приготовления.

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 № 37

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ
Номер рецептуры: ТК № 37
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	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,99
Жиры, г	0,26
Углеводы, г	12,72
Энергетическая ценность, ккал	61,19

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из упаковки и порционируют. Срок реализации не более 2 часов.

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 № 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 № 213

Наименование изделия: **ЯЙЦО ВАРЕНОЕ**

Номер рецептуры: **213**

Наименование сборника рецептур: **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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,994 шт.	40,009	99,4 шт.	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,93
Жиры, г	4,46
Углеводы, г	0,27
Энергетическая ценность, ккал	60,92

Технология приготовления:

При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Правила оформления, подачи блюд:

Яйца, сваренные вкрутую, используют как самостоятельное блюдо и для приготовления холодных закусок. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид, цвет — яйцо, сохранившее форму, белок — белый, желток — желтый, без серого налета;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов;
- консистенция белка — плотная, упругая; желтка — рассыпчатая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 58

Наименование изделия: ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ
Номер рецептуры: ТК № 58
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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	133,34	106,671	13,33	10,67
ГОВЯДИНА Б/К	58,057	49	5,81	4,9
КРУПА РИСОВАЯ	8,975	8,886	0,9	0,89
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,46	14,667	1,75	1,47
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,882	5,882	0,59	0,59
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,234 шт.	9,419	23,4 шт.	0,94
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,30
Жиры, г	9,19
Углеводы, г	20,45
Энергетическая ценность, ккал	200,09

Технология приготовления:

Мясо обрабатывают, дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и запекают в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

Голубцы укладывают на тарелку. Оптимальная температура подачи 65 град. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом.
Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная.
Цвет: светло-коричневый или оранжевый.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

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
СОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ ФРУКТОВЫЙ	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:

Нодают 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 — напиток налит в стаканы;
- цвет — непрозрачная жидкость, желтого-оанжевого цвета;
 - запах — соответствующий сырью;
 - вкус — слегка вяжущий, 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.

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 № 451

Наименование изделия: **ПИРОЖОК С ЯБЛОКОМ**

Номер рецептуры: **451**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25,2	25,2	2,52	2,52
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,24	0,24	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.031 шт.	1,248	3,1 шт.	0,12
ЯБЛОКИ	61,82	54,4	6,18	5,44
САХАР ПЕСОК	5,4	5,4	0,54	0,54
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,64	2,64	0,26	0,26
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.063 шт.	2,536	6,3 шт.	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ДРОЖЖИ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,6	6,6	0,66	0,66
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,69
Жиры, г	3,52
Углеводы, г	29,85
Энергетическая ценность, ккал	164,18

Технология приготовления:

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40 град. воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40 град.и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40 град. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной обминают 1 раз. Приготовление яблочного фарша: Свежие яблоки промывают, удаляют семенное гнездо, поврежденные части и нарезают ломтиками. Нарезанные яблоки пересыпают сахаром, добавляют воду (20-30 г на 1 кг яблок) и варят, помешивая, при слабом нагреве до тех пор, пока масса не станет густой. Яблоки можно очищать от кожицы, соответственно увеличив массу брутто. Дрожжевое тесто разделяют на шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш яблочный и защипывают края, придавая пирожку форму треугольника. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 град. 8-10 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

При подаче укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие в форме треугольника.

Цвет: поверхности от золотистого до светло-коричневого.

Консистенция: хорошо пропеченная, пористость развитая.

Вкус: свежесдобитого пирожка.

Запах: свежесдобитого пирожка.