

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда): **Запеканка из творога со сгущенным молоком**

Номер рецептуры: **54-1г**

Наименование сборника рецептур: Сб.рец.бл.и тип.меню для орган.пит. обуч. в общеобр.орг.: Пособ.-М.: Федер.центр гиг. И эпидем. Роспотребн., 2022.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Творог	154,7	148,8	14,5	13,95
мука пшеничная или кр. манная	11	11	1,1	1,1
Яйца		4,3		0,43
Масло сливочное	5,6	5,6	0,56	0,56
Сухари	5,6	5,6	0,56	0,56
Сметана	4,8	4,8	0,48	0,48
Сгущенное молоко		50		5
Выход:		160/50		16/5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	22,36	В1 (мг):	0,1	Ca (мг):	583,32
Жиры(г):	29,65	В2 (мг):	0,33	Mg (мг):	59,81
Углеводы(г):	46,21	А (мг):	66,02	Fe (мг):	1,01
Эн.ценность(ккал):	472,32	Р (мг):	399,5	С (мг):	0,7

Технология приготовления: Протертый творог смешивают с мукой, яйцами, сахаром

. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметанной запекают в жарочном шкафу 20-30 минут до образования на поверхности румяной корочки. При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают сгущенным молоком. Готовность определяют по уплотнению структуры - отделяется от стенок.

Температура подачи не менее 65 С.

Подготовил:

Технолог Сергей Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Г.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 А.Б.Семенов

Чай с сахаром

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 685-04

Наименование сборника рецептур: Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
 общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Чай заварка № 684	2	50 мл.	0,2	5 лит.
Вода		150		15
Сахар	7	7	0,7	0,7
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,20	В1 (мг):	2	Ca (мг):	4,54
Жиры(г):	0,00	В2 (мг):	0,01	Mg (мг):	3,80
Углеводы(г):	9,24	A (мг):	0,3	Fe (мг):	0,74
Эн.ценность(ккал):	37,69	P (мг):	7,2	C (мг):	0,04

Технология приготовления: Необходимое количество чай-заварки, воды и сахара
разводим в емкости для третьих блюд, доводим до кипения. Температура
подачи 75 С.

Подготовил:
 Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:
 Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(бл

Плов из птицы

Номер рецептуры: № 492-04

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Мясо птицы (грудка)	88,7	82,8	8,87	8,28
Масло сливочное	11,4	11,4	1,14	1,14
Лук репчатый	13,5	12	1,35	1,2
Морковь	15	12	1,5	1,2
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Крупа рисовая	52,5	52,5	5,25	5,25
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
масса тушеной птицы		60		6
масса готового риса с овощами		150		15
Выход:		210		21

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	10,95	В1 (мг):	0,08	Са (мг):	33,00
Жиры(г):	11,83	В2 (мг):	0,08	Mg (мг):	103,52
Углеводы(г):	36,26	А (мг):	171,96	Fe (мг):	2,00
Эн.ценность(ккал):	305,04	Р (мг):	228,64	С (мг):	2,53

Технология приготовления: Рубленную птицу обжаривают до образован. корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавл. пассерован, мелко нарезанные морковь и лук, том. пасту, заливают горячей водой и дают закипеть(жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши) затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф .

Температура подачи 65 С

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

**Какао-напиток натуральный
витаминизированный "Какао-панда"**

Номер рецептуры: № ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Молоко	200	200	20,0	20,0
Какао-напиток натуральный витам.	13,5	13,5	1,35	1,35
Выход:	200	200		20,0

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	5,84	В1 (мг):	0,06	С (мг):	1,04
Жиры(г):	4,68	В2 (мг):	0,24	РР (мг):	7
Углеводы(г):	19,3	А (мг):	26,44	В3 (мг):	0,24
Эн.ценность(ккал):	130,39	Р (мг):	167,2	В6 (мг):	0,78

Технология приготовления: Необходимое по норме количество какао-напитка заливают необходимым количеством горячего молока и перемешать.

Готовый напиток охлаждают при комнатной температуре. Перед подачей напитку необходимо отстоять, после чего его разливают в стаканы.

Температура подачи: от +60 до +65° С или не ниже 15°С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



УТВЕРЖДАЮ
Директор
А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 52-22

Сб.техн.нормат.ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания,
биотехн. И безоп. Пищи, Отроsl. Союз разв.соц.питания, НП СРО "АПСПОЗ"-
Издат.Науч.центр здоровья детей, 2022г.

**Салат из белокочанной
капусты с огурцом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
капуста белокочанная	73,8	59	7,38	5,9
огурцы свежие	35,8	34	3,58	3,4
масло растительное	7	7	0,7	0,7
соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход:		100		10

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	2,2	В1 (мг):	0,03	Ca (мг):	41,00
Жиры(г):	7,00	В2 (мг):	0,05	Mg (мг):	16,00
Углеводы(г):	3,70	A (мг):	50,8	Fe (мг):	0,80
Эн.ценность(ккал):	82,87	P (мг):	44	C (мг):	28,80

Технология приготовления: Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой. У огурцов удаляют место крепления плодоножки и нарезают соломкой. Соединяют ингредиенты, солят и перемешивают. Заправляют маслом перед раздачей.

Температура подачи 14 С.

Подготовил:
Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:
Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



УТВЕРЖДАЮ
Директор
А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда): **Котлеты (особые)**

Номер рецептуры: № 452-04

Наименование сборника рецептур: Сб. рец. блюд и кул. Изд. для предприятий обществ. питания приобщественных школах. Под редакцией В.Т.Лапшиной 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Говядина	61,5	56	6,15	5,6
хлеб пшеничный	16	16	1,6	1,6
вода	20	20	2	2
сухари	10	10	1	1
масло растительное	6	6	0,6	0,6
лук репчатый	6	5	0,6	0,5
соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	12,40	В1 (мг)	0,06	Ca (мг):	20,20
Жиры(г):	14,57	В2 (мг)	0,1	Mg (мг):	20,80
Углеводы(г):	14,50	А (мг):	0	Fe (мг):	2,33
Эн.ценность(ккал):	223,80	Р (мг):	146,48	С (мг):	0,30

Технология приготовления: Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Панируют изд. в сухарях, обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течении 5-7 мин.

.Температура подачи 65 С.

Органолептическими признаками готовности изд. из рубленного мяса, являются выделения бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

Подготовил:

Инженер-технолог Сергей Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Каша гречневая вязкая

Номер рецептуры: **№ 510-04**

Наименование сборника рецептов: Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Крупа гречневая	45	45	4,5	4,5
Масло сливочное	6,3	6,3	0,63	0,63
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход:		180		18

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	4,15	В1 (мг):	0,25	Са (мг):	18,00
Жиры(г):	5,36	В2 (мг):	0,14	Mg (мг):	144,00
Углеводы(г):	43,20	А (мг):	23,04	Fe (мг):	2,45
Эн.ценность(ккал):	160,44	Р (мг):	217,2	С (мг):	0,00

Технология приготовления: Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло слив. можно добавлять во время варки прокипяченное или ,поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Температура подачи 65 С

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда): **Бефстроганов**

Номер рецептуры: **№ 423-04**

Наименование сборника рецептов: Сб.рецепт.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порцию		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Говядина	86,8	79	8,68	7,9
Лук репчатый	29	24	2,90	2,4
Масло растительное	8,3	8,3	0,83	0,83
Мука пшеничная	4	4	0,40	0,4
Сметана	20	20	2,00	2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	-	50/50	-	5/5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	13,1	В1 (мг):	0,04	Са (мг):	50
Жиры(г):	19,16	В2 (мг):	0,12	Mg (мг):	21
Углеводы(г):	6,84	А (мг):	107	Fe (мг):	2,02
Эн.ценность(ккал):	253,05	Р (мг):	152	С (мг):	0,45

Технология приготовления: Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до
толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 30-40 мм, массой по 5-7 г. Полу-
ченные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с маслом, разогретым
до температуры 150-180⁰ С, посыпают солью и жарят, непрерывно помешивая,
в течении 3-4 мин. Из пассерованной без жира муки, сметаны,
согласно рецептуре приготавливают соус, кладут в него пассерованный
лук, заливают обжаренное мясо и доводят до кипения.
Температура подачи 65 С

Подготовил:
Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:
Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда): **Макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: **№ 516-04**

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд. для пред.общ.пит.при

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Макаронные изделия	47,6	47,6	4,76	4,76
масло сливочное	4,9	6,3	0,49	0,63
соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход:		140		14

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	5,40	B1 (мг):	0,06	Ca (мг):	12
Жиры(г):	0,68	B2 (мг):	0,03	Mg (мг):	7,2
Углеводы(г):	32,81	A (мг):	18,39	Fe (мг):	0,72
Эн.ценность(ккал):	161,20	P (мг):	41	C (мг):	0

Технология приготовления: Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воде (1 кг макарон 6 литров воды 50 гр. соли). Макары варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается в 3 раза в зависимости от сорта.

Температура подачи 65 С.

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Салат из моркови по корейски

Номер рецептуры: № 68-22

Сб.техн.нормат.ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания,
биотехн. И безоп. Пищи, Отрасл. Союз разв.соц.питания, НП СРО "АПСПОЗ"-
Издат.Науч.центр здоровья детей, 2022г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
морковь свежая	100	80	10	8
лук репчатый	11,8	10	1,18	1
масло растительное	7	7	0,7	0,7
сахар	1	1	0,1	0,1
соль	0,3	0,3	0,03	0,03
кислота лимонная	1	1	0,1	0,1
чеснок свежий	1,3	1	0,13	0,1
Выход:		100		10

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	2	В1 (мг):	0,05	Са (мг):	30,00
Жиры(г):	7,00	В2 (мг):	0,05	Mg (мг):	38,33
Углеводы(г):	10,00	А (мг):	933	Fe (мг):	1,08
Эн.ценность(ккал):	103,30	Р (мг):	61,6	С (мг):	5,38

Технология приготовления: Подготовленную, нашинкованную соломкой морковь соединяют с лимонной кислотой, солью,рубленным чесноком,измельченным луком и тща тельно растирают, добавляют подогретое растительное масло и перемешивают, охлаждают. Температура подачи 14 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
 Наименование кулинарного изделия(блюда): **Капуста тушеная.**

Номер рецептуры: № 534-04

Наименование сборника рецептур: Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
 общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Капуста белокочанная	72	57,3	7,2	5,73
Масло растительное	1,2	1,2	0,12	0,12
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Морковь	1,2	1	0,12	0,1
Лук репчатый	2,4	2	0,24	0,2
лимонная кислота	0,05	0,05	0,005	0,005
мука пшеничная	0,6	0,6	0,06	0,06
Соль иодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
сахар	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход:		40		4

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,98	В1 (мг):	0,01	Са (мг):	21,86
Жиры(г):	1,18	В2 (мг):	0,02	Mg (мг):	8,54
Углеводы(г):	3,9	А (мг):	33,34	Fe (мг):	0,33
Эн.ценность(ккал):	30,26	Р (мг):	16,8	С (мг):	8,5

Технология приготовления: Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел
слоем 30 см ,бульон (20% от массы), лимонную кислоту, растит. масло , пассерова
нную томатн пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании.
Затем добавляют пассерованные овощи и тушат до готовности.

При отпуске можно посыпать мелко нарезанной зеленью.

Температура подачи 65 С.

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Капуста тушеная.

Номер рецептуры: № 534-04

Наименование сборника рецептов: Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Капуста белокочанная	72	57,3	7,2	5,73
Масло растительное	1,2	1,2	0,12	0,12
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Морковь	1,2	1	0,12	0,1
Лук репчатый	2,4	2	0,24	0,2
лимонная кислота	0,05	0,05	0,005	0,005
мука пшеничная	0,6	0,6	0,06	0,06
Соль иодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
сахар	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход:		40		4

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,98	В1 (мг):	0,01	Ca (мг):	21,86
Жиры(г):	1,18	В2 (мг):	0,02	Mg (мг):	8,54
Углеводы(г):	3,9	A (мг):	33,34	Fe (мг):	0,33
Эн.ценность(ккал):	30,26	P (мг):	16,8	C (мг):	8,5

Технология приготовления: Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел
слоем 30 см ,бульон (20% от массы), лимонную кислоту, растит. масло , пассерова
нную томатн пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании.
Затем добавляют пассерованные овощи и тушат до гоовности.

При отпуске можно посыпать мелко нарезанной зеленью.

Температура подачи 65 С.

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Компот из свежих яблок

Номер рецептуры: № 54-32хн

Наименование сборника рецептур: Сб.рец.бл.и тип.меню для орган.пит. обуч. в общеобр.орг.: Пособ.-М.: Федер.центр гиг. И эпидем. Роспотребн., 2022.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Яблоко	45,2	40	4,52	4
Сахар	7	7	0,7	0,7
Вода	170	170	17	17
кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,3	В1 (мг):	0,01	Ca (мг):	10
Жиры(г):	0,2	В2 (мг):	0,01	Mg (мг):	4,7
Углеводы(г):	11,1	A (мг):	1,58	Fe (мг):	1,02
Эн.ценность(ккал):	46,7	P (мг):	6,1	C (мг):	3,12

Технология приготовления: Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, добавляют яблоки, варят 10-12 минут. Компот охлаждают, разливая по стаканам, предварительно разложив туда яблоки.

Температура подачи 20 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 54-23-22

Сб.техн.нормат.ФГАУ НИЦД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехн. И безоп. Пищи, Отроел. Союз разв.соц.питания, НП СРО "АПСПОЗ"- Издат.Науч.центр здоровья детей, 2022г.

Огурец в нарезке

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
огурцы свежие	102	100	10,2	10
Выход:		100		10

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,8	В1 (мг):	0,03	Са (мг):	23,00
Жиры(г):	0,20	В2 (мг):	0,03	Mg (мг):	14,00
Углеводы(г):	2,50	А (мг):	10	Fe (мг):	0,60
Эн.ценность(ккал):	14,20	Р (мг):	42	С (мг):	10,00

Технология приготовления: Огурцы перебирают, замачивают в 10%м растворе поваренной соли в течении 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов. У огурцов отрезают кончики, нарезают кружочками или дольками и раскладывают на тарелки.

Температура подачи 14 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

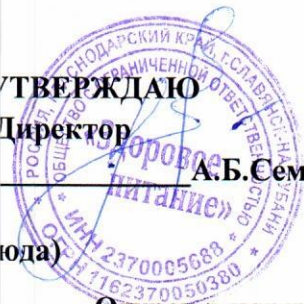
Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 54-23-22

Огурец в нарезке

Сб.техн.нормат.ФГАУ НИЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехн. И безоп. Пищи, Отрасл. Союз разв.соц.питания, НП СРО "АПСПОЗ"- Издат.Науч.центр здоровья детей, 2022г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
огурцы свежие	81	80	8,1	8
Выход:		80		8

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,64	В1 (мг):		Ca (мг):	8,00
Жиры(г):	0,16	В2 (мг):		Mg (мг):	11,20
Углеводы(г):	2,00	A (мг):		Fe (мг):	0,48
Эн.ценность(ккал):	11,36	P (мг):		C (мг):	8,00

Технология приготовления: Огурцы перебирают, замачивают в 10%м растворе поваренной соли в течении 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов. У огурцов отрезают кончики, нарезают кружочками или дольками и раскладывают на тарелки.

Температура подачи 14 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Котлета рыбная

Номер рецептуры: № 388-04

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порцию		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
рыба (минтай)	140	95,04	14	9,504
хлеб пшеничный	21,6	21,6	2,16	2,16
молоко	31,2	31,2	3,12	3,12
лук репчатый	8,4	5	0,84	0,5
сухари панировочные	12	12	1,2	1,2
масло растительное	5	5	0,5	0,5
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
масса п/ф		139		13,9
выход		120		12

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	8,35	В1 (мг):	0,12	Са (мг):	51,6
Жиры(г):	2,88	В2 (мг):	0,08	Mg (мг):	48,93
Углеводы(г):	29,33	А (мг):	4,76	Fe (мг):	1,45
Эн.ценность(ккал):	272,61	Р (мг):	211,48	С (мг):	0,56

Технология приготовления: Филе рыбы без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом,луком,кладут соль,тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты,панируют в сухарях,обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в духовом шкафу в течении 5 минут.

Температура подачи 65°C.

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству

Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ
Директор
А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда): **Компот из кураги**

Номер рецептуры: **54 - 2хн - 22**

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и тип.меню для орган.пит. обуч. в общеобр.орг.:Пособ.-М.: Федер.центр гиг. И эпидем. Роспотребн.,2022.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
курага	26	25	2,6	2,5
сахар песок	7	7	0,7	0,7
вода	190	190	19	19
Выход:		200		20

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1	В1 (мг):	0,01	Са (мг):	45
Жиры(г):	0,1	В2 (мг):	0,03	Mg (мг):	18
Углеводы(г):	15,7	А (мг):	70	Fe (мг):	0,58
Эн.ценность(ккал):	66,9	Р (мг):	25	С (мг):	0,32

Технология приготовления:Плоды перебирают,тщательно промывают ,не сколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Для приготовления сахарного сиропа сахар растворяют в горячей воде,доводят воду до кипения.Курагу варят 10-20 минут.

При отпуске в стакан раскладывают фрукты и заливают сиропом.

Температура подачи 20 С

Курага сохранила форму,залита прозрачным компотом,цвет -желтоватый,вкус сладкий

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Г.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ
Директор
«Здоровое питание»
А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
 Наименование кулинарного изделия(блюда): **Кисель вишневый витаминизированный**
 Номер рецептуры: № ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Кисель на натуральной основе	20	20	20	20
Вода	180	180	18	18
Выход:		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0	В1 (мг):	0,4	С (мг):	20
Жиры(г):	0	В2 (мг):	0,34	В1 (мг):	0,4
Углеводы(г):	23	А (мг):	0,12	В3 (мг):	2,4
Эн.ценность(ккал):	92	Р (мг):	23	В6 (мг):	0,8
Содерж. Крахмала (г):	3			РР (мг):	6,4

Технология приготовления: Необходимое по норме количество Киселя на натуральной основе витаминизированного размешать в небольшом количестве холодной воды, взятой от общего количества воды, указанной в рецептуре.
Подготовленную основу вливают в кипяченую воду температурой 95-98°С и тщательно перемешивают. Готовый напиток охлаждают при комнатной температуре, после чего его разливают в стаканы.
Готовый напиток довести до кипения, но не кипятить.
 Температура подачи: в горячем виде от +60 до +65° С, в холодном виде не ниже 15°С.

Подготовил:
 Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:
 Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 54-3з-22

Помидор в нарезке

Сб.техн.нормат.ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехн. И безоп. Пищи, Отроsl. Союз разв.соц.питания, НП СРО "АПСПОЗ"- Издат.Науч.центр здоровья детей, 2022г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
огурцы свежие	102	100	10,2	10
Выход:		100		10

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,17	В1 (мг):	0,07	Са (мг):	14,00
Жиры(г):	0,17	В2 (мг):	0,03	Mg (мг):	20,00
Углеводы(г):	3,83	А (мг):	133	Fe (мг):	0,90
Эн.ценность(ккал):	21,30	Р (мг):	27	С (мг):	25,00

Технология приготовления: Помидоры перебирают, замачивают в 10%м растворе поваренной соли в течении 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками или кружочками и раскладывают на тарелки. Температура подачи 14 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Рагу из овощей

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 224-04

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто, гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Картофель	90	67,7	9	6,77
Морковь	49,2	38,4	4,92	3,84
Лук репчатый	17,2	14,4	1,72	1,44
Капуста белокочанная	58,8	45,5	5,88	4,56
Масло сливочное	7,2	7,2	0,72	0,72
Соус № 587		54		5,4
Масло сливочное	3,2	3,2	0,32	0,32
Мука пшеничная	2,4	2,4	0,24	0,24
Морковь	4	3,24	0,4	0,324
Лук репчатый	1,2	1,08	0,12	0,108
Томатная паста	5,4	5,4	0,54	0,54
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Сахар	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		180		18

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	3,36	B1 (мг):	0,08	Ca (мг):	67,2
Жиры(г):	8,88	B2 (мг):	0,09	Mg (мг):	34,8
Углеводы(г):	16,32	A (мг):	460,8	Fe (мг):	1,22
Эн.ценность(ккал):	160,08	P (мг):	84	C (мг):	14,64

Технология приготовления: Очистить картофель, нарезать дольками или кубиками, слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут до готовности. За 5-10 минут до готовности кладут соль. Температура подачи 65 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Салат из свеклы с зеленым горошком

Номер рецептуры: № 106-22

Сб.техн.нормат.ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехн. И безоп. Пищи, Отроsl. Союз разв.соц.питания, НП СРО "АПСПОЗ"- Издат.Науч.центр здоровья детей, 2022г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
свекла столовая свежая	100	84,2	10	8,42
горошек консерв (без заливки)	10	10	1	1
масло растительное	10	10	1	1
соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход:		100		10

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,7	B1 (мг):	0,04	Ca (мг):	28,00
Жиры(г):	6,30	B2 (мг):	0,03	Mg (мг):	18,00
Углеводы(г):	7,30	A (мг):	0	Fe (мг):	1,20
Эн.ценность(ккал):	93,00	P (мг):	42	C (мг):	5,70

Технология приготовления: Подготовленную свеклу отваривают до готовности и охлаждают. Отварную свеклу нарезают соломкой. Консервированный горошек соединяют со свеклой, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным перед раздачей.

Температура подачи 14 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокоткина Н.О.Сорокоткина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
 Наименование кулинарного изделия(бл) Рыба тушеная в томате с овощами
 Номер рецептуры: № 374-04

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
 общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Рыба	126	85,4	12,6	8,54
Морковь	26	20	2,6	2
соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Лук репчатый	13	10	1,3	1
Томатная паста	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
соль	0,8	0,8	0,08	0,08
лимонная кислота	0,02	0,02	0,002	0,002
Выход:		70/50		7/5

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	12,25	В1 (мг):	0,14	Ca (мг):	30,5
Жиры(г):	5,5	В2 (мг):	0,12	Mg (мг):	38,2
Углеводы(г):	5,78	А (мг):	335	Fe (мг):	0,95
Эн.ценность(ккал):	175,9	Р (мг):	171,2	С (мг):	3,09

Технология приготовления: Порционные куски рыбы нарезают из филе
с кожей без костей,укл. в посуду в два слоя, чередуя со слоями наших.
овощей, заливают водой, добавл. масло растительное., томатную пасту,
сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60мин) .
При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.
Температура подачи 65 С.

Подготовил:
 Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:
 Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



УТВЕРЖДАЮ
Директор
А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда): **Картофель отварной**

Номер рецептуры: **№ 426-13**

Наименование сборника рецептов: Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
 общеобр.школах.2013г. Под ред. А.Я. Первалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Картофель	239	180	23,9	18
Масло сливочное	6,3	6,3	0,63	0,63
Соль йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход:		180		18


Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	3,42	В1 (мг):	0,16	Са (мг):	53,98
Жиры(г):	5,46	В2 (мг):	0,14	Mg (мг):	36,25
Углеводы(г):	25,43	А (мг):	32,87	Fe (мг):	1,37
Эн.ценность(ккал):	168	Р (мг):	109,8	С (мг):	17

Технология приготовления: Очищенный картофель хорошо промывают в холодной подсоленной воде. Варят в воде с солью до готовности, воду сливают.

Вводят сливочное масло, накрывают крышкой.

Температура подачи 65 С.

Подготовил:
 Технолог  Е.В.Федотова

Согласовано:
 Заместитель директора по производству  Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Кофейный напиток на молоке

Номер рецептуры: № 689-04

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Кофейный порошок	5	5	0,5	0,5
Сахар	10	10	1	1
Молоко	200	200	20	20
Выход:		200		20

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	5,6	В1 (мг):	0,06	Са (мг):	273,74
Жиры(г):	5,1	В2 (мг):	0,25	Mg (мг):	42
Углеводы(г):	19,24	А (мг):	26,49	Fe (мг):	1,17
Эн.ценность(ккал):	145,09	Р (мг):	184	С (мг):	1,04

Технология приготовления: Кофейный порошок разводят в небольшом количестве кипяченного молока и доводят до кипения .После отстаивания (3-5 минут) напиток сливают в другую посуду , кладут сахар, добавляют оставшееся горячее молоко и доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Подготовил:

Технолог Сорокина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Сыр

Номер рецептуры: № 100-13

Наименование сборника рецептов:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2013г. Под ред. А.Я. Первалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Сыр	31	30	3,1	3
Выход:		30		3

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	6,3	В1 (мг):	0,01	Са (мг):	264
Жиры(г):	8,86	В2 (мг):	0,09	Mg (мг):	10,5
Углеводы(г):	0	А (мг):	78	Fe (мг):	0,3
Эн.ценность(ккал):	107,5	Р (мг):	150	С (мг):	0,22

Технология приготовления: Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки, нарезают ломтиками 2-3 мм.

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 А.Б.Семенов

Суп молочный с крупой

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 164-13

Наименование сборника рецептов: Сб.рец.бл.и кул.изд. для пред.общ.пит.при
 общеобр.школах.2013г. Под ред. А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
молоко	210	210	21	21
крупя рисовая	18	18	1,8	1,8
масло сливочное	3	3	0,3	0,3
сахар	2,4	2,4	0,24	0,24
Выход:		30		3

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	7,23	В1 (мг):	0,09	Са (мг):	233,4
Жиры(г):	7,74	В2 (мг):	0,19	Mg (мг):	34,5
Углеводы(г):	24,78	А (мг):	33	Fe (мг):	0,39
Эн.ценность(ккал):	197,7	Р (мг):	205,8	С (мг):	1,92

Технология приготовления: Рисовую крупу варят в подготовленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут сахар и варят до готовности. Готовый суп заправляют сливочным маслом. Температура подачи 75С.

Подготовил:
 Технолог Сергей Н.О.Сорокотягина

Согласовано:
 Заместитель директора по производству Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда): **Чай с лимоном.**

Номер рецептуры: **№ 686-04**

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Чай заварка № 684	2	2	50	5
Вода		150		15
Сахар		10		1
Лимон	8	7	0,8	0,7
Выход:		200		20

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,10	В1 (мг):	0	Са (мг):	14,20
Жиры(г):	0,00	В2 (мг):	0,01	Mg (мг):	2,00
Углеводы(г):	15,20	А (мг):	0,38	Fe (мг):	0,40
Эн.ценность(ккал):	61,00	Р (мг):	8,5	С (мг):	1,16

Технология приготовления: Необходимое кол-во чай-заварки, воды и сахара разводим в емкости для третьих блюд , доводим до кипения. Температура подачи 75 С. Лимон обдают кипятком нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан , затем наливают горячий чай.

Подготовил:
Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:
Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: №438-04

Наименование сборника рецептур:Сб.реп.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порцию		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Говядина	130,2	118,5	13,02	11,85
Лук репчатый	14	12	1,4	1,2
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
огурцы соленые	13	12	1,3	1,2
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
томат паста	2,8	2,8	0,28	0,28
Соль йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
картофель	128	96	12,8	9,6
Выход:	-	225	-	22,5

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	16,8	В1 (мг):	0,14	Са (мг):	37,98
Жиры(г):	19,28	В2 (мг):	0,22	Mg (мг):	49,80
Углеводы(г):	17,19	А (мг):	27,3	Fe (мг):	3,82
Эн.ценность(ккал):	312,9	Р (мг):	241,89	С (мг):	9,53

Технология приготовления: мясо нарезанное брусочками по 10-15 г.обжаривают, заливают горячим бульоном или водой,добавляют пассерованную томат пасту и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус,в который кладут соленые огурцы,нарезанные соломкой,пассерованный лук,соль.Полученным соусом заливают мясо,добавляют картофель и тушат до готовности.За 5-10 минут до готовности кладут лавровый лист.Для удобства порционирования картофель тушат отдельно.Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром. Температура подачи блюда 65С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Компот из смеси сухофруктов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 639-04

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Смесь сухофрукты	25	25	2,5	2,5
Сахар	10	10	1	1
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода	200	200	20	20
Выход:		200		20

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,3	В1 (мг):	0	Са (мг):	50
Жиры(г):	0	В2 (мг):	0	Mg (мг):	1,26
Углеводы(г):	17,18	А (мг):	9	Fe (мг):	0,07
Эн.ценность(ккал):	69,65	Р (мг):	2,58	С (мг):	0,1

Технология приготовления: Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности. Температура подачи 14С.

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству

Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 520-04

Наименование сборника рецептов: Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
 общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Пюре картофельное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Картофель	205	154	20,5	15,4
Молоко	28,8	28,8	2,88	2,88
Масло сливочное	6,3	6,3	0,63	0,63
Соль йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход:		180		18

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	3,81	В1 (мг):	0,14	Ca (мг):	50,39
Жиры(г):	5,10	В2 (мг):	0,13	Mg (мг):	33,84
Углеводы(г):	23,74	А (мг):	23,74	Fe (мг):	1,27
Эн.ценность(ккал):	156,8	Р (мг):	102,48	С (мг):	6,12

Технология приготовления: Очищенный картофель хорошо промывают в холодн. воде. Варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель пропускают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 С. В горячий протертый картофель непрерывно помешивая добавляют в два три приема горячее кипяченое молоко и прокипяченное масло сливочное. Смесь добивают до пышной однородной массы. Температура подачи 65 С.

Подготовил:
 Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:
 Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева