



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование
 Номер ПП
 Наименование сборника

ХЛЕБ РЖАНОЙ

MP 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ.	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,12	B1,	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,22	C, мг	0,00	Mg,	0,00
Углеводы, г	9,88	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность,	45,98	E, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д,	0,00	K, мг	0,00
		B2,	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технология по питанию

Т.В. Русинова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ СУБПРОДУКТОВ ГОВЯЖЬИХ С РИСОМ/ СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ 200/20**

Номер рецептуры: **ТТК**

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

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
	ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	74,9	68,1	7,49
КРУПА РИСОВАЯ	40	39,6	4	3,96
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	64,7,	54,3	6,47	5,43
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,6	5,6	0,56	0,56
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,27 шт.	10,7	27 шт.	1,07
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,2	8 шт.	0,32
СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ		20		2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26	26	2,6	2,6
МОРКОВЬ	6,2	5	0,6	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8	1	0,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,66
Жиры, г	11,89
Углеводы, г	17,56
Энергетическая ценность, ккал	310,03

В1, мг	0,24
С, мг	3,88
А, мг	0,24
Е, мг	4,63
Д, мкг	0,39
В2, мг	0,53

Са, мг	42,47
Mg, мг	45,11
P, мг	244,87
Fe, мг	4,45
K, мг	372,45
I, мкг	10,61
F, мг	0,07
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Технология приготовления:

Сердце промывают в холодной воде, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленное сердце нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченное сердце соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию. Отпускают 180 г запеканки с прокипяченным сливочным маслом (5 г) или соусом сметанным №330 (30 г).

Соус томатный с овощами

Лук репчатый режут соломкой, морковь шинкуют тонкой соломкой или натирают на крупной терке. Выкладывают в сотейник, пассеруют в масле при умеренном нагреве, периодически помешивая. Затем добавляют томатную пасту, муку, продолжают пассеровать. Доливают воду, доводят до кипения. Заправляют солью, сахаром, черным молотым перцем. Варят на медленном огне в течение 10-15 минут.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

Технолог по питанию



Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Н.Н. Клоков./
"01" августа 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342.1

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)**

Номер рецептуры: **342.1**

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
ЯБЛОКИ	40,9	36	4,09	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,8	154,8	15,48	15,48
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,14	В1, мг	0,01	Са, мг	11,61
Жиры, г	0,14	С, мг	1,44	Mg, мг	3,99
Углеводы, г	12,13	А, мг	0,00	Р, мг	3,56
Энергетическая ценность,	51,24	Е, мг	0,23	Fe, мг	0,71
		Д, мкг	0,00	К, мг	100,81
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,72
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 180 г на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи ++ С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевин и плодоножек

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктовый - концентрированный, приятный

Технолог по питанию

Т.В.Русинова