

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234



Генеральный директор  
ООО «Комбинат питания КК»  
Чепига В.И.

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: **234**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	100,8	50,4	10,08	5,04
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	13,6	13,6	1,36	1,36
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	19,5	19,5	1,95	1,95
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,5	7,5	0,75	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,5	7,5	0,75	0,75
СОУС ТОМАТНЫЙ №348		<b>45,1</b>		<b>4,51</b>
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	46,7	46,7	4,67	4,67
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2	2	0,2	0,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	2	2	0,2	0,2
МОРКОВЬ	3,6	2,8	0,36	0,28
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,1	0,9	0,11	0,09
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,6	0,4	0,06	0,04
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,1	3,1	0,31	0,31
<b>Выход: 120</b>				

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

Белки, г	10,65
Жиры, г	10,50
Углеводы, г	13,78
Энергетическая ценность, ккал	192,74

В1, мг	0,10
С, мг	1,07
А, мг	0,12
Е, мг	3,66
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,09

Са, мг	60,51
Mg, мг	41,70
P, мг	168,31
Fe, мг	1,69
K, мг	340,69
I, мкг	78,32
F, мг	0,32
Se, мг	0,01

**Технология приготовления:**

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин. и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин.

При отпуске котлеты или биточки массой 50 г гарнируют, подливают сбоку соус (30 г) или поливают сливочным маслом (5 г).

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом.

Соусы - сметанный №330, сметанный с луком №332.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Соус томатный №348

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно просеянная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Мелко нарезанные корни, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают тушение еще 15-20 минут.

В соус кладут подготовленные тушеные овощи, и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов.

При использовании его как самостоятельного, соус томатный заправляют лимонной кислотой (0,5 г) и маслом сливочным (30 г).

Соус томатный подают к блюдам из отварной, припущенной, запеченной рыбы и рыбной котлетной массы, блюдам из зеленого мяса, блюдам из овощей.

При приготовлении можно использовать бульон вместо воды.

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

Подают при температуре 65 °С.

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

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, однородная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Инженер - технолог



/Хрипаченко Н.Г./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234



Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: **234**

Наименование сборника рецептур: **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	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	92,4	46,2	9,24	4,62
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,4	12,4	1,24	1,24
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	17,9	17,9	1,79	1,79
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
СОУС ТОМАТНЫЙ №348		41,3		4,13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	41,9	41,9	4,19	4,19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	1,8	1,8	0,18	0,18
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
МОРКОВЬ	3,3	2,5	0,33	0,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1	0,8	0,1	0,08
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,5	0,4	0,05	0,04
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,2	6,2	0,62	0,62
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,8	2,8	0,28	0,28
<b>Выход: 110</b>				

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

Белки, г	9,76
Жиры, г	9,60
Углеводы, г	12,64
Энергетическая ценность, ккал	176,47

В1, мг	0,09
С, мг	0,96
А, мг	0,09
Е, мг	3,36
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,08

Ca, мг	55,41
Mg, мг	38,23
P, мг	154,31
Fe, мг	1,55
K, мг	312,09
I, мкг	71,78
F, мг	0,29
Se, мг	0,01

*Технология приготовления:*

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин.

При отпуске котлеты или биточки массой 50 г гарнируют, подливают обочу соус (30 г) или поливают сливочным маслом (5 г).

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом.

Соусы - сметанный №330, сметанный с луком №332.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют сметочкой зелени.

Соус томатный №348

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно просеянная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Мягко нарезанные корнишоны, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают тушение еще 15-20 минут.

В соус кладут подготовленные тушеные овощи, и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разваривающиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов.

При использовании его как самостоятельного, соус томатный заправляют лимонной кислотой (0,5 г) и маслом сливочным (30 г).

Соус томатный подают к блюдам из отварной, припущенной, запеченной рыбы и рыбной котлетной массы, блюдам из зеленого мяса, блюдам из овощей.

При приготовлении можно использовать бульон вместо воды.

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

Подают при температуре 65 °С.

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

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, обочу - гарнир

Консистенция: сочная, однородная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Инженер - технолог



/Хрипаченко Н.Г./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 299

Наименование изделия: **РЫБА ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **299**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	175,8	124,7	17,58	12,47
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	45,6	34,2	4,56	3,42
с 01.09 по 31.12	42,75	34,2	4,28	3,42
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,1	32,1	3,21	3,21
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	24,3	20,4	2,43	2,04
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	8,4	8,4	0,84	0,84
САХАР ПЕСОК	5,1	5,1	0,51	0,51
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,1	5,1	0,51	0,51
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	17,69
Жиры, г	2,98
Углеводы, г	8,65
Энергетическая ценность, ккал	133,07

В1, мг	0,06
С, мг	2,58
А, мг	12,92
Е, мг	2,98
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	43,93
Mg, мг	40,05
Р, мг	213,17
Fe, мг	0,95
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.  
 При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.  
 Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное.  
 Также в рецептуре указан раствор лимонной кислоты (без %) массой 2,5 г.  
 Температура подачи: не менее 65°C.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку гарнир.  
 Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.  
 Цвет: рыбы на разрезе белый или светло-серый, соуса оранжево-красный, овощей натуральный.  
 Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.  
 Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй.

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ**

Номер рецептуры: **102**

Наименование сборника рецептур: **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	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	68,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
ФАСОЛЬ	20	20	2	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16,67	12,5	1,67	1,25
с 01.09 по 31.12	15,83	12,5	1,56	1,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
<b>Выход: 250</b>				

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

Белки, г	5,34
Жиры, г	5,46
Углеводы, г	18,66
Энергетическая ценность, ккал	146,99

В1, мг	0,16
С, мг	6,25
А, мг	0,25
Е, мг	2,25
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,07

Са, мг	53,74
Mg, мг	36,41
P, мг	125,35
Fe, мг	1,77
K, мг	547,21
I, мкг	3,43
F, мг	0,04
Se, мг	0,01

*Технология приготовления:*

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль, или горох, или чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Вместо растительного масла можно использовать жир животный топленый пищевой той же массы.

Масса фасоли или гороха лушеного на 1000 г супа - 80 г, чечевицы - 100 г.

**Примечание:**

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припущивания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
7. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабой пассеровки овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лушеного) или фасоль - в виде целых, нераваренных зерен

Консистенция: картофель и бобовые - мягие; горох лушенный - горообразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: светло-желтый (горчиный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли.

Запах: продуктов, входящих в суп

Инженер - технолог



/Хрипаченко Н.Г./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 380

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Номер рецептуры: **380**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	265	212	26,5	21,2
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	10	10	1	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,71	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.06	9,33	7	0,93	0,7
с 01.09 по 31.12	8,75	7	0,88	0,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	9	9	0,9	0,9
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	5,3	4	0,53	0,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,04	0,04	0,004	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	4,00	В1, мг	0,07	Са, мг	109,60
Жиры, г	6,80	С, мг	23,32	Mg, мг	39,86
Углеводы, г	15,20	А, мг	33,87	P, мг	81,68
Энергетическая ценность, ккал	138,26	Е, мг	0,60	Fe, мг	1,58
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), раствор лимонной кислоты, масло, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин. При приготовлении блюда из квашеной капусты лимонную кислоту исключают, добавляя небольшое количество бульона или воды, и количество сахара увеличивают до 10 г на порцию.

### Примечание:

- Капусту припускают с добавлением жидкости и жира (на 1 кг овощей берут в среднем 0,2-0,3 л воды или бульона и 20-30 г жира)
- Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).

Важно - в рецептуре автором указано 3 г раствора лимонной кислоты, без указания %, поэтому количество лимонной кислоты было взято из аналогичной рецептуры №321. Капуста тушеная (гарнир) - 30 г 3-ех процентной кислоты.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.



**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь нарезаны в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый

Вкус: умеренно соленый, кисло-сладкий.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

Инженер - технолог



/Хрипаченко Н.Г./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 285

Наименование изделия: **ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ 200**

Номер рецептуры: **285**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В., Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	166,7	166,7	16,67	16,67
КРУПА МАННАЯ	16	16	1,6	1,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	15,3	13,3	33,26	1,33
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	20	20	2	2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,3	5,3	0,53	0,53
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВАНИЛИН	0,03	0,03	0,003	0,003
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	30,13
Жиры, г	10,67
Углеводы, г	41,33
Энергетическая ценность, ккал	381,29

B1, мг	0,21
C, мг	0,53
A, мг	118,80
E, мг	1,60
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	388,31
Mg, мг	65,61
P, мг	556,76
Fe, мг	2,71
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. В горячей воде (10-20 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед варкой, добавляют подготовленный изюм. Полученную массу выкладывают в смазанный маслом сливочным противень (или форму) и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин. при температуре 250-280 градусов. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Температура подачи 65 градусов.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски звездчатой или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью;
- цвет корочки и в разрезе — от кремового до светлого-кремового;
  - вкус — слегка сладкий, без лишней кислотности;
  - запах — творога с соусом;
  - консистенция — без комочков мягкая, сочная, рыхлая, пышная.

Инженер - технолог

\_\_\_\_\_ /

(Хрипаченко Н.Г.)



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 285

Наименование изделия: **ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ 150**

Номер рецептуры: **285**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровина Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	125	125	12,5	12,5
КРУПА МАННАЯ	12	12	1,2	1,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	11,5	10	25	1
САХАР ПЕСОК	7,5	7,5	0,75	0,75
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	15	15	1,5	1,5
СМЕТАНА 16% ЖИРНОСТИ	4	4	0,4	0,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВАНИЛИН	0,02	0,02	0,002	0,002
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	22,60
Жиры, г	8,00
Углеводы, г	31,00
Энергетическая ценность, ккал	286,00

В1, мг	0,16
С, мг	0,40
А, мг	89,11
Е, мг	1,20
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	291,27
Mg, мг	49,21
P, мг	417,62
Fe, мг	2,03
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. В горячей воде (10-20 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют лимонные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед варкой, добавляют подготовленный изюм. Полученную массу выкладывают в смазанный маслом сливочным противень (или форму) и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин при температуре 250-280 градусов. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывают, нарезают на порционные куски.

Температура подачи 65 градусов.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью;
- цвет корочки и в разрезе — от кремового до светло-кремового;
  - вкус — слегка сладкий, без лишней кислотности;
  - запах — творога с соусом;
  - консистенция — без комочков мягкая, сочная, рыхлая, пышная.



Генеральный директор  
ООО "Комбинат питания КК"  
Челига В.И.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 262 СЕРДЦЕ В СОУСЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЕРДЦЕ В СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СЕРДЦЕ В СОУСЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	82,1	74,7	8,21	7,47
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	2,4	1,8	0,24	0,18
с 01.09 по 31.12	2,25	1,8	0,23	0,18
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,1	1,8	0,21	0,18
СОУС СМЕТАННЫЙ № 330		4,5		4,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10,7	10,7	1,07	1,07
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,1	3,1	0,31	0,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,4	32,4	3,24	3,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,5	4,5	0,45	0,45
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЧЕСНОК	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,7	2,7	0,27	0,27
<b>Выход: 90</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делта принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сердце отваривают с добавлением овощей до готовности. Затем нарезают на куски массой по 20-30 г и обжаривают. Заливают соусом сметанным с томатом и луком №333, тушат 5-10 мин. Перед окончанием тушения добавляют чеснок. Отпускают с соусом и гарниром.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Соус сметанный № 330

Лук репчатый шинкуют, добавляют томатное пюре и пассеруют 5-7 мин, затем соединяют с соусом сметанным и доводят до кипения.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура в момент подачи должна составлять 60-65 °С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: отварное обжаренное сердце, нарезанное кусками (20-30 г), в сметанном соусе, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-серый.

Вкус: тушеного сердца, умеренно соленый.

Запах: тушеного сердца, с ароматом корней и чеснока.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

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

Белки, г	12,48
Жиры, г	6,14
Углеводы, г	3,20
Энергетическая ценность, ккал	127,35

В1, мг	0,21
С, мг	1,35
А, мг	0,08
Е, мг	0,59
Д, мкг	0,01
В2, мг	0,50

Са, мг	34,84
Mg, мг	19,18
P, мг	157,78
Fe, мг	3,58
K, мг	227,98
I, мкг	7,40
F, мг	0,04
Se, мг	0,02

Ответственный за оформление ТТХ



/Хрипаченко Н.Г./



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 262 СЕРДЦЕ В СОУСЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЕРДЦЕ В СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СЕРДЦЕ В СОУСЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	95,8	87,2	9,58	8,72
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	2,8	2,1	0,28	0,21
с 01.09 по 31.12	2,83	2,1	0,28	0,21
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,5	2,1	0,25	0,21
СОУС СМЕТАННЫЙ №330		52		5,2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,4	12,4	1,24	1,24
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	3,7	3,7	0,37	0,37
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36,7	36,7	3,67	3,67
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	1,1	1,1	0,11	0,11
ЧЕСНОК	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,2	3,2	0,32	0,32
<b>Выход: 105</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делта принт, 2011.-644с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сердце отваривают с добавлением овощей до готовности. Затем нарезают на куски массой по 20-30 г и обжаривают. Заливают соусом сметанным №330, тушат 5-10 мин. Перед окончанием тушения добавляют чеснок. Отпускают с соусом и гарниром.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

Соус сметанный №330

Лук репчатый шинкуют, добавляют томатное пюре и пассеруют 5-7 мин, затем соединяют с соусом сметанным и доводят до кипения.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура в момент подачи должна составлять 60-65 °С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 65

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **65**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В., Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	2	2
СЫР РОССИЙСКИЙ	14,7	13,3	1,47	1,33
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	6,7	6,7	0,67	0,67
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	5,76	В1, мг	0,02	Са, мг	172,73
Жиры, г	10,40	С, мг	0,16	Mg, мг	11,20
Углеводы, г	8,00	А, мг	67,17	Р, мг	113,55
Энергетическая ценность, ккал	148,74	Е, мг	0,32	Fe, мг	0,30
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху сыр.

Консистенция: мягкая.

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: масла сливочного, сыра в сочетании с хлебом.

Инженер - технолог \_\_\_\_\_

/Хрипаченко Н.Г./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 75

ГЕН ДИРЕКТОР



Наименование изделия: **СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **75**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,32	10	1,03	1
<b>Выход: 10</b>				
СЫР РОССИЙСКИЙ	15,48	15	1,55	1,5
<b>Выход: 15</b>				

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 10 гр.*

Белки, г	2,30	В1, мг	0,08	Са, мг	87,66
Жиры, г	3,00	С, мг	0,08	Mg, мг	3,49
Углеводы, г	0,00	А, мг	287,67	Р, мг	49,75
Энергетическая ценность, ккал	36,00	Е, мг	0,06	Fe, мг	0,10

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 15гр.*

Белки, г	3,50	В1, мг	0,00	Са, мг	131,49
Жиры, г	4,50	С, мг	0,12	Mg, мг	5,24
Углеводы, г	0,00	А, мг	401,50	Р, мг	74,63
Энергетическая ценность, ккал	54,00	Е, мг	0,09	Fe, мг	0,15

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: помидор прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошачаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Технолог:

Н.Г. Хрипаченко





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ**

Номер рецептуры:

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
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ П/П	63,2	60	6,32	6
<b>Выход: 60</b>				

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

Белки, г	1,14
Жиры, г	5,34
Углеводы, г	4,62
Энергетическая ценность, ккал	71,40

В1, мг	0,01
С, мг	4,20
А, мг	0,11
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	24,60
Mg, мг	9,00
Р, мг	22,20
Fe, мг	0,42
К, мг	189,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Инженер - технолог \_\_\_\_\_

/Хрипаченко Н.Г./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 149

Наименование изделия: **ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ)**

Номер рецептуры: **149**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талашкина Н.В., Гришяна А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	100гр		60гр	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	100	100	60	60

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр.**

Белки, г	0,60	В1, мг	0,02	Са, мг	23,20
Жиры, г	0,10	С, мг	2,50	Мг, мг	14,10
Углеводы, г	1,70	Е, мг	0,10	Р, мг	24,20
Энергетическая ценность, ккал	11,00	А, мг	0,00	Fe, мг	0,60

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 60гр.**

Белки, г	0,50	В1, мг	0,01	Са, мг	13,92
Жиры, г	0,10	С, мг	1,50	Мг, мг	8,46
Углеводы, г	1,00	Е, мг	0,10	Р, мг	14,52
Энергетическая ценность, ккал	6,60	А, мг	0,00	Fe, мг	0,36

**Технология приготовления:**

Огурцы или помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Нарезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи 15°C

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.  
 Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.  
 Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.  
 Вкус: соленых огурцов или помидоров, в маре кисло-соленый.  
 Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

Технолог:

Н.Г. Хрипаченко



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 107

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЁНЫЕ (ПОМИДОР)**

Номер рецептуры: **107**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	100гр.		60гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ СОЛЁНЫЕ	100	100	60	60

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр.

Белки, г	1,10	В1, мг	0,01	Са, мг	1,00
Жиры, г	0,10	С, мг	15,00	Mg, мг	15,00
Углеводы, г	3,50	А, мг	0,00	Р, мг	35,07
Энергетическая ценность, ккал	20,00	Е, мг	0,70	Fe, мг	0,80

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 60гр.

Белки, г	0,70	В1, мг	0,01	Са, мг	0,60
Жиры, г	0,10	С, мг	9,00	Mg, мг	9,00
Углеводы, г	2,10	А, мг	0,00	Р, мг	21,00
Энергетическая ценность, ккал	12,00	Е, мг	0,42	Fe, мг	0,48

### Технология приготовления:

Огурцы или помидоры промывают и удаляют места прикрепления плодоножки. Нарезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.  
 Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мякие.  
 Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.  
 Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.  
 Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

Технолог:

Н.Г. Хрипаченко



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 129

Наименование изделия: **СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **129**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Первалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	200гр.		250гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	170	170	212,5	212,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	61,54	40	76,92	50
с 01.03 по 31.07	66,67	40	83,33	60
с 01.08 по 31.08	50	40	62,5	60
с 01.09 по 31.10	53,33	40	66,67	50
с 01.11 по 31.12	57,14	40	71,43	50
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,6	7,2	12	9
с 01.09 по 31.12	9	7,2	11,25	9
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ СОРТ	10	10	12,5	12,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,76	4	5,95	5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	5	5
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2	2	2,5	2,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	1,5	1,5
<b>Выход: 200</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200гр.**

Белки, г	2,30	В1, мг	0,05	Са, мг	13,40
Жиры, г	3,30	С, мг	3,04	Mg, мг	13,60
Углеводы, г	9,80	А, мг	1,76	Р, мг	37,40
Энергетическая ценность, ккал	78,20	Е, мг	1,56	Fe, мг	0,65

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 250гр.**

Белки, г	2,90	В1, мг	0,06	Са, мг	16,75
Жиры, г	4,20	С, мг	3,80	Mg, мг	17,00
Углеводы, г	12,20	А, мг	2,20	Р, мг	46,75
Энергетическая ценность, ккал	97,80	Е, мг	1,95	Fe, мг	0,81

### Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук слегка пассеруют или припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи, соль и варят до готовности. При отпуске горячие борщи и супы должны иметь температуру 75-80 °С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.  
 Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия хорошо набувшие, мягкие.  
 Цвет: бульона - золотистый, жир на поверхности - светло-оранжевый.  
 Вкус: овощей, макаронных изделий, умеренно соленый.  
 Запах: овощей и макаронных изделий.

Технолог:

Н.Г. Хрипаченко



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 144 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)", вырабатываемое и реализуемое.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	20,1	20	2,01	2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	95,23	61,9	9,52	6,19
с 01.03 по 31.07	103,17	61,9	10,32	6,19
с 01.08 по 31.08	77,38	61,9	7,74	6,19
с 01.09 по 31.10	82,53	61,9	8,25	6,19
с 01.11 по 31.12	88,43	61,9	8,84	6,19
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	12,5	9,4	1,25	0,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,3	2,7	0,33	0,27
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОПЕНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	162,5	162,5	16,25	16,25
<b>Выход: 250</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль, или горох, или чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Масса фасоли или гороха тушеного на 1000 г супа - 80 г, чечевицы - 100 г.

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль - в виде целых, неразваренных зерен

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: светло-желтый (горчишный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли.

Запах: продуктов, входящих в суп

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

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

Белки, г	2,30
Жиры, г	4,25
Углеводы, г	15,13
Энергетическая ценность, ккал	108,01

В1, мг	0,20
С, мг	8,68
А, мг	0,04
Е, мг	0,23
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	19,00
Mg, мг	25,50
P, мг	65,75
Fe, мг	0,93
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК



/Хрипаченко Н.Г./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 116



Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **116**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тепешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	200гр.		250гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	187,5	187,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16	25	20
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	24,02	18	30,77	20
с 01.03 по 31.07	26,87	18	33,33	20
с 01.08 по 31.08	20	18	25	20
с 01.09 по 31.10	21,33	16	26,67	20
с 01.11 по 31.12	22,86	18	28,57	20
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,5	7,2	12	9
с 01.09 по 31.12	9	7,2	11,25	9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,15	6	8,94	7,5
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	9,23	6	11,54	7,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	5	6
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	1,5	1,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: **200гр.**

Белки, г	1,80	В1, мг	0,07	Ca, мг	18,29
Жиры, г	3,60	C, мг	5,83	Mg, мг	14,07
Углеводы, г	5,00	A, мг	0,00	P, мг	38,38
Энергетическая ценность, ккал	69,00	E, мг	1,89	Fe, мг	0,57

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: **250гр.**

Белки, г	1,80	В1, мг	0,09	Ca, мг	22,86
Жиры, г	6,30	C, мг	5,83	Mg, мг	18,34
Углеводы, г	10,10	A, мг	0,00	P, мг	45,48
Энергетическая ценность, ккал	69,00	E, мг	2,38	Fe, мг	0,71

### Технология приготовления:

В кипящую бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, зеленый консервированный горошек, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют сливки пассерованный или припущенные овощи, горошек, соль.

### Примечания:

Создан пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Вязки слабо пассерованной овощей уменьшаются в 2 раза. При отпуске горячего супа должны иметь температуру 73-80 °С.

Срок реализации: не более 2-4 часов с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Видный вид: капуста, морковь, картофель - дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.

Цвет: бульон - золотистый, жидкая поверхность - светлая-оранжевая.

Вкус: капуста, картофеля, овощей: умеренно соленый, кисловатый.

Запах: моркови, овощей.

Технолог:

Н.Г. Хрипаченко



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98

Наименование изделия: **СВЕКОЛЬНИК**

Номер рецептуры: **98**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	200гр.		250гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
<b>СВЕКЛА</b>				
с 01.01 по 31.08	68,27	51,2	65,33	64
с 01.09 по 31.12	64	51,2	60	64
<b>МОРКОВЬ</b>				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	13,33	10
с 01.09 по 31.12	10	8	12,5	10
<b>ЛУК РЕПЧАТЫЙ</b>				
с 01.01 по 31.12	10,8	9,07	13,5	11,34
<b>КАРТОФЕЛЬ</b>				
с 01.01 по 29.02	63,09	34,51	68,37	43,14
с 01.03 по 31.07	57,52	34,51	71,9	43,14
с 01.08 по 31.08	43,14	34,51	53,93	43,14
с 01.09 по 31.10	46,01	34,51	57,52	43,14
с 01.11 по 31.12	49,3	34,51	61,63	43,14
<b>МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%</b>	4	4	5	5
<b>САХАР ПЕСОК</b>	2	2	2,5	2,5
<b>ТОМАТНОЕ ПЮРЕ</b>	2,6	2,8	3,25	3,25
<b>СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ</b>	2	2	2,5	2,5

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200гр.*

Белки, г	1,90	В1, мг	0,05	Са, мг	29,55
Жиры, г	3,60	С, мг	6,35	Mg, мг	22,71
Углеводы, г	6,30	А, мг	0,00	P, мг	49,25
Энергетическая ценность, ккал	75,00	Е, мг	1,92	Fe, мг	1,17

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 250гр.*

Белки, г	2,40	В1, мг	0,06	Са, мг	36,94
Жиры, г	4,80	С, мг	7,94	Mg, мг	28,39
Углеводы, г	10,40	А, мг	0,00	P, мг	61,56
Энергетическая ценность, ккал	93,70	Е, мг	2,40	Fe, мг	1,46

### Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения и варят до полуготовности, добавляют свеклу и спелые пассерованные или припущенные овощи и доводят до готовности. В готовый свекольник добавляют сметану и доводят до кипения.

При отпуске горячие борщи и супы должны иметь температуру 75-80 °С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: овощей мягкая.

Цвет: ярко-красный, жира на поверхности - оранжевый, овощей - натуральный.

Вкус: свекла, картофель в сочетании с входящими в состав свекольника овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

Технолог:

Н.Г. Хрипаченко





УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор  
ООО "Комбинат питания КК"  
Кашкина В.И.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 100**

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**

Номер рецептуры: **100**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социальной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапашкина Н.В.Гришина А.С., Кашкина Е.В Пермь .2021г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	200гр.		250гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
<b>КАРТОФЕЛЬ</b>				
с 01.01 по 29.02	76,92	50	96,15	62,5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	104,17	62,5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	78,13	62,5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	83,33	62,5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	89,29	62,5
<b>МОРКОВЬ</b>				
с 01.01 по 31.08	7,77	5,83	9,72	7,29
с 01.09 по 31.12	7,29	5,83	9,11	7,29
	1,96	1,66	2,48	2,08
<b>ЛУК РЕПЧАТЫЙ</b>	8,5	8,5	10,63	10,63
<b>ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ</b>	3,33	3,3	4,16	4,16
<b>КРУПА ПЕРЛОВАЯ</b>	3,34	3,34	4,17	4,17
<b>МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ</b>	125	125	12,5	12,5
<b>ВОДА ПИТЬЕВАЯ</b>	0,34	0,34	0,03	0,03
<b>СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ</b>	0	0	0	0
<b>ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ</b>	0	0	0	0

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200гр.**

Белки, г	2,10	В1, мг	0,07	Са, мг	13,34
Жиры, г	4,10	С, мг	5,66	Mg, мг	20,32
Углеводы, г	10,60	А, мг	0,00	Р, мг	48,61
Энергетическая ценность, ккал	87,60	Е, мг	1,87	Fe, мг	0,68

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 250гр.**

Белки, г	2,60	В1, мг	0,09	Са, мг	16,68
Жиры, г	15,10	С, мг	7,07	Mg, мг	25,40
Углеводы, г	13,20	А, мг	0,00	Р, мг	60,75
Энергетическая ценность, ккал	109,10	Е, мг	2,34	Fe, мг	0,85

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, в через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

При отпуске горячий рассольник должен иметь температуру 75-80 °С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой  
Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части  
Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный  
Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью  
Запах: продуктов, входящих в рассольник

Технолог:

Н.Г. Хрипаченко

УТВЕРЖДАЮ



Генеральный директор  
Федерального центра питания КК"  
Чепига В.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК**

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ- интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь .2021**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	200гр.		250гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	92,31	60	115,38	75
с 01.03 по 31.07	100	60	125	75
с 01.08 по 31.08	75	60	96,75	75
с 01.09 по 31.10	60	60	100	75
с 01.11 по 31.12	85,71	60	107,14	75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8,06	12	10,08
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10,2	10,2	12,75	12,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,5	0,75	0,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	175	175

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200гр.**

Белки, г	1,70	В1, мг	0,08	Са, мг	11,00
Жиры, г	3,70	С, мг	4,04	Mg, мг	14,00
Углеводы, г	6,50	А, мг	0,00	Р, мг	37,40
Энергетическая ценность, ккал	65,80	Е, мг	1,84	Fe, мг	0,58

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 250гр.**

Белки, г	2,20	В1, мг	0,08	Са, мг	13,75
Жиры, г	4,60	С, мг	5,05	Mg, мг	17,50
Углеводы, г	8,10	А, мг	0,00	Р, мг	46,75
Энергетическая ценность, ккал	82,30	Е, мг	2,30	Fe, мг	0,73

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный дольками или брусочками, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованный или припущенный лук, а через 5-10 мин всыпают припущенные огурцы, а конце варки добавляют соль.  
При отпуске горячие борщи и супы должны иметь температуру 75-80 °С  
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - дольками или брусочками, лук - соломкой.  
Консистенция: овощей - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая.  
Цвет: бульона - желтый, овощей - натуральный.  
Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.  
Запах: огуречного рассола, овощей, специй.

Технолог:

Н.Г. Хрипаченко

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 128



Наименование изделия: **БОРЩ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **128**

Наименование сборника рецептур: **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	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	20	15	2	1,5
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	53,33	40	5,33	4
с 01.09 по 31.12	50	40	5	4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	31,25	25	3,13	2,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,53	8	0,95	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	21,67	18,25	2,17	1,63
с 01.09 по 31.12	20,31	18,25	2,03	1,63
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	3,75	3,75	0,38	0,38
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,81	2,25	0,28	0,23
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,5	12,5	1,25	1,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
<b>Выход: 250</b>				

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

Энергетическая ценность, ккал	138,66
Белки, г	4,64
Жиры, г	8,43
Углеводы, г	10,58

В1, мг	0,09
С, мг	6,70
А, мг	0,06
Е, мг	2,45
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Ca, мг	51,48
Mg, мг	37,90
P, мг	128,00
Fe, мг	12,50
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

*Технология приготовления:*

Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу припускают с томатом, морковь и лук припускают. В кипящий бульон последовательно закладывают картофель, капусту, варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, соль и варят 10 минут. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения.

Свеклу для борща подготавливают двумя способами:

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляет в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: нашинкованную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

#### Примечание

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в рецептуре, но ее следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
7. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабой пассеровки овощей уменьшается в 2 раза.
8. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща овощи сохранили форму нарезки, на поверхности жир, сметана  
Консистенция: свеклы, овощей, мяса - мягкая, капуста - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части  
Цвет: бульон - малиново-красный, жира - оранжевый  
Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый  
Запах: продуктов, входящих в борщ

Инженер - технолог



(Хрипаченко Н.Г.)



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 313

Наименование изделия: **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **313**

Наименование сборника рецептур:

**Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талещкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В., 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	249гр.		220гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	187,87	121,92	171,94	111,76
с 01.03 по 31.07	203,2	121,92	186,27	111,76
с 01.08 по 31.08	152,4	121,92	139,7	111,76
с 01.09 по 31.10	182,56	121,92	149,01	111,76
с 01.11 по 31.12	174,17	121,92	159,86	111,76
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	183,2	81,8	149,6	74,8
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,88	2,88	2,84	2,64
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	0,98	0,98	0,88	0,88
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,92	1,92	1,78	1,78
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,54	1,54	1,41	1,41
СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №418		38,4		36,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42,2	42,2	38,7	38,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	1,8	1,8	1,8	1,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ СОРТ	1,8	1,8	1,8	1,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,4	0,4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,3	0,3

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 240гр.

Углеводы, г	20,20	А, мг	0,00	Р, мг	307,20
Белки, г	19,70	С, мг	9,00	Са, мг	38,40
Энергетическая ценность, ккал	207,30	В1, мг	0,20	Ра, мг	2,00
Жиры, г	5,20	В, мг	1,20	Мg, мг	80,90

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 220гр.

Углеводы, г	18,90	А, мг	0,00	Р, мг	249,00
Белки, г	15,60	С, мг	8,50	Са, мг	48,90
Энергетическая ценность, ккал	184,00	В1, мг	0,20	Ра, мг	1,70
Жиры, г	5,10	В, мг	1,00	Мg, мг	68,60

### Технология приготовления:

Сырую рыбу, разделанную на филе с кожей без реберных костей, очищают, разбирают от костей, пропускают на мясорубке, посыпают солью, кладут на смазанную маслом смазочник оловянную или противень. Сверху сверху кусок выкладывают лимонный сок, закладывают соусом белым, засыпают сухарями, поливают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-290° С до образования на поверхности румяной корочки и температуры внутри изделия не менее 80° С.

#### Соус белый основной №418

Промытую муку подсушивают в жарочном шкафу до 110-120°С до цвета кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70°С, распаривают со сливочным маслом, вливают четвертую часть воды или бульона и вымешивают до образования однородной массы; затем постепенно вводят охлажденную жидкость. Вымешивают, доводят до кипения. После этого варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления прижарочных соусов. Если соус используется как самостоятельный, его заправляют лимонной кислотой.

Соус белый основной подходит в блюда из отварного и жареного мяса и птицы, в таком используют для приготовления других соусов. Температура подачи не менее 75°С.

### Правила оформления, подачи блюда:

При отпуске рыбу, запеченную на противне, аккуратно перекладывают на подогретые тарелки, вместе с гарниром и соусом. Рыбу, запеченную в порционных сковородах, подают к столу в них же, на подогретых тарелках. Для естественной витаминизации целесообразно блюдо дополнить лимонным соком и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и зеленого лука, включить их дополнительно в рецептуру и выклад. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- внешний вид — из поверхности изделия румяная корочка;
- цвет — золотисто-коричневый;
- вкус, запах — сбалансированный прижаренной рыбы и картофеля в белом соусе;
- консистенция — мясная, сочная, сохраняет форму.

Технолог:

Н.Г. Хриленко

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 307



Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: **307**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талашкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	110гр.		90гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	120,69	60,43	98,91	49,44
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	22,96	22,96	18,79	18,79
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	16,92	16,92	13,84	13,84
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	1,2	1,2	0,98	0,98
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,43	2,43	1,99	1,99
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,49	0,49	0,4	0,4

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 110гр.

Белки, г	14,10	B1, мг	0,07	Ca, мг	42,40
Жиры, г	1,70	C, мг	0,00	Mg, мг	28,27
Углеводы, г	11,00	A, мг	20,41	P, мг	183,13
Энергетическая ценность, ккал	116,20	E, мг	1,57	Fe, мг	0,66

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 90гр.

Белки, г	11,60	B1, мг	0,06	Ca, мг	34,77
Жиры, г	1,40	C, мг	0,00	Mg, мг	23,18
Углеводы, г	9,00	A, мг	16,74	P, мг	158,37
Энергетическая ценность, ккал	95,30	E, мг	1,29	Fe, мг	0,54

### Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют сливочное масло, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный растительным маслом, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 минут.

Гарнир - картофельное пюре, каша вязкая, капуста тушеная.

Норма на порцию: гарнира - 150-180г, соли - 2г, лаврового листа - 0,01г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Температура подачи 65°

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, обсыпаны гарниром

Консистенция: сочная, однородная

Цвет: белый с сероватым оттенком, на разрезе - светло-серый

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Технолог:

Н.Г. Хрипаченко



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 255

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **255**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕНАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	90,9	65,5	9,09	6,55
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15,3	15,3	1,53	1,53
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	21,8	21,8	2,18	2,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	4,4	4,4	0,44	0,44
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ №348</b>		<b>32,7</b>		<b>3,27</b>
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,5	31,5	3,15	3,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	1,5	1,5	0,15	0,15
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
МОРКОВЬ	2,6	2	0,26	0,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,8	0,7	0,08	0,07
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,4	0,3	0,04	0,03
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	4,9	4,9	0,49	0,49
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,2	2,2	0,22	0,22
<b>Выход: 120</b>				

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

Белки, г	12,16	В1, мг	0,08	Са, мг	62,08
Жиры, г	6,18	С, мг	0,99	Mg, мг	26,61
Углеводы, г	9,47	А, мг	0,10	Р, мг	159,97
Энергетическая ценность, ккал	142,22	Е, мг	1,09	Fe, мг	1,08
		Д, мкг	0,10	К, мг	317,57
		В2, мг	0,07	І, мкг	91,39
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности.

Отпускают 80 г котлет с прижигенным маслом (5 г) или соусом томатным №348, молочным №326, №368, сметанным №330, №367, сметанным с томатом и луком №333 (30 г).

Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, пюре картофельное, овощи, припущенные с маслом.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

В случае отсутствия необходимого соуса или гарнира в текущем справочнике 2012 года, используйте "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011." - рецепты обоих справочников одинаковы.

#### Соус томатный №348

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно просеянная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Малю нарезанные коренья, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают тушение еще 15-20 минут.

В соус кладут подготовленные тушеные овощи, и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов.

При использовании его как самостоятельного, соус томатный заправляют лимонной кислотой (0,5 г) и маслом сливочным (30 г).

Соус томатный подают к блюдам из отварной, припущенной, запеченной рыбы и рыбной котлетной массы, блюдам из запеченного мяса, блюдам из овощей.

При приготовлении можно использовать бульон вместо воды.

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

Подают при температуре 65 °С.

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

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: котлет или биточков - светло-серый, гарнира используемых овощей

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Инженер - технолог



/Хрипаченко Н.Г./





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 406

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ КУРИЦЫ**

Номер рецептуры: **406**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПАТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	197,1	138	19,71	13,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	10,5	10,5	1,05	1,05
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,5	10,5	1,25	1,05
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,13	10,8	1,41	1,08
с 01.09 по 31.12	13,25	10,8	1,33	1,08
КРУПА РИСОВАЯ	47,1	46,6	4,71	4,66
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	15,11	В1, мг	0,03	Са, мг	31,18
Жиры, г	15,03	С, мг	1,24	Mg, мг	29,29
Углеводы, г	35,81	А, мг	0,01	Р, мг	125,66
Энергетическая ценность, ккал	339,19	Е, мг	5,11	Fe, мг	1,24
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы отваривают целиком, отделяют мякоть от костей и нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 минут. Морковь и лук пассеруют с добавлением масла. К готовой мякоти кур добавляют пассерованные овощи, бульон, соль иодированную. Высыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой. Плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35-40 минут при температуре 220-250С. При отпуске плов укладывают горкой, так чтобы сверху была отварная мякоть курицы.

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы, с ароматом риса и овощей.

Инженер - технолог

(Хрипаченко Н.Г.)



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 406

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ КУРИЦЫ**

Номер рецептуры: **406**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПАТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	246,4	172,5	24,64	17,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	13,1	13,1	1,31	1,31
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,6	13,1	1,56	1,31
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	17,73	13,3	1,77	1,33
с 01.09 по 31.12	16,63	13,3	1,66	1,33
КРУПА РИСОВАЯ	58,9	58,3	5,89	5,83
<b>Выход: 250</b>				

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

Белки, г	18,89	B1, мг	0,04	Ca, мг	38,98
Жиры, г	18,79	C, мг	1,55	Mg, мг	36,61
Углеводы, г	44,78	A, мг	0,01	P, мг	157,11
Энергетическая ценность, ккал	424,07	E, мг	6,39	Fe, мг	1,55
		D, мкг	0,00	K, мг	0,00
		B2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы отваривают целиком, отделяют мякоть от костей и нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 минут. Морковь и лук пассеруют с добавлением масла. К готовой мякоти кур добавляют пассерованные овощи, бульон, соль и поджаренную. Высыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой. Плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35-40 минут, при температуре 220-250С. При отпуске плов укладывают горкой, так чтобы сверху была отварная мякоть курицы.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы, с ароматом риса и овощей.

Инженер - технолог

(Хрипаченко Н.Г.)



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Наименование изделия: РАГУ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевапов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В., Пермь, 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПАТРОШ 1 КАТЕГОРИИ	126	97	12,6	9,7
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	143,08	93	14,31	9,3
с 01.03 по 31.07	155	93	15,5	9,3
с 01.08 по 31.08	116,25	93	11,63	9,3
с 01.09 по 31.10	124	93	12,4	9,3
с 01.11 по 31.12	132,86	93	13,29	9,3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	22,67	17	2,27	1,7
с 01.09 по 31.12	21,25	17	2,13	1,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	21,00	В1, мг	0,16	Са, мг	36,00
Жиры, г	19,00	С, мг	8,30	Mg, мг	47,00
Углеводы, г	15,90	А, мг	68,00	P, мг	229,00
Энергетическая ценность, ккал	319,00	Е, мг	0,72	Fe, мг	2,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### *Технология приготовления:*

Подготовленные тушки птицы или кролика, нарубленные на куски по 30-35 г, или обработанные субпродукты птицы обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин. при температуре 220-250С.  
Бульон, оставшийся после тушения, сливают и готовят из него соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин.  
Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.  
Температура подачи 65°С.  
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.  
Консистенция: сочная, мякая.  
Цвет: оранжевый.  
Вкус: умеренно соленный, свойственный мясу птицы или кролика с привкусом томата и овощей.  
Запах: свойственный мясу птицы или кролика, томата и овощей.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талещина Н.В., Гридина А.С., Кашина Е.В., пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПАТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	157,5	121,3	15,75	12,13
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	178,92	116,3	17,89	11,63
с 01.03 по 31.07	193,83	116,3	19,38	11,63
с 01.08 по 31.08	145,38	116,3	14,54	11,63
с 01.09 по 31.10	155,07	116,3	15,51	11,63
с 01.11 по 31.12	166,14	116,3	16,61	11,63
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	26,4	21,3	2,64	2,13
с 01.09 по 31.12	26,63	21,3	2,66	2,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,9	12,5	1,49	1,25
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,3	6,3	0,63	0,63
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	1,9	1,9	0,19	0,19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
<b>Выход: 250</b>				

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

Белки, г	26,27	В1, мг	0,20	Са, мг	45,04
Жиры, г	23,77	С, мг	10,38	Mg, мг	58,80
Углеводы, г	19,89	А, мг	85,08	P, мг	286,50
Энергетическая ценность, ккал	399,10	Е, мг	0,90	Fe, мг	3,25
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы или кролика, нарубленные на куски по 30-35 г, или обработанные субпродукты птицы обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин. при температуре 220-250°C

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушенные кубочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин.

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соляной, свойственный мясу птицы или кролика с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный мясу птицы или кролика, томата и овощей.

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./



Генеральный директор  
ООО "Комбинат питания КК"  
Челига В.И.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 339

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **339**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	76,5	72,9	7,65	7,29
МОЛОКО ПАСТЕР., 2,5% ЖИРНОСТИ	19,8	19,8	1,98	1,98
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	16,2	16,2	1,62	1,62
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9,9	9,9	0,99	0,99
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,36	0,36	0,04	0,04
<b>Выход: 90</b>				

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

Белки, г	15,84	В1, мг	0,14	Са, мг	47,68
Жиры, г	11,07	С, мг	0,00	Mg, мг	23,37
Углеводы, г	13,60	А, мг	3,60	Р, мг	155,55
Энергетическая ценность, ккал	216,70	Е, мг	1,26	Fe, мг	2,52
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели). При отпуске изделий массой 50 г их гарнируют и поливают сливочным маслом - 5 г или соусом сметанным №330, или сметанным с томатом 331, или сметанным с луком 332 - 30 г. Гарниры - каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Мясные рубленные изделия рекомендуется припускать непосредственно перед отпуском, при температуре 230-250С\*, в жарочном шкафу.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере необходимости - лаврового листа 0,02 г. Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: формы котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, биточка - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: припущенного мяса, запанированного в сухарях.

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 339

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **339**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	105,6	89,1	10,56	8,91
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	24,2	24,2	2,42	2,42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	19,8	19,8	1,98	1,98
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	12,1	12,1	1,21	1,21
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,4	4,4	0,44	0,44
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
<b>Выход: 110</b>				

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

Белки, г	19,34	В1, мг	0,18	Св, мг	58,25
Жиры, г	13,52	С, мг	0,00	Mg, мг	28,57
Углеводы, г	16,49	А, мг	4,40	Р, мг	190,11
Энергетическая ценность, ккал	267,30	Е, мг	1,54	Fe, мг	3,08
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели). При отпуске изделий массой 50 г их гарнируют и поливают сливочным маслом - 5 г или соусом сметанным №330, или сметанным с томатом 331, или сметанным с луком 332 - 30 г. Гарниры - каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Мясные рубленные изделия рекомендуется припускать непосредственно перед отпуском, при температуре 230-250°C, в жарочном шкафу.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелень (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере необходимости - лаврового листа 0,02 г. Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, биточка - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир.  
 Консистенция: сочная, пышная, однородная.  
 Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.  
 Вкус: жареного мяса, умеренно соленный, без привкуса хлеба.  
 Запах: припущенного мяса, запанированного в сухарях.

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 341

Наименование изделия: **Котлеты пермские**

Номер рецептуры: **341**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. ПЕРМЬ 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	88,8	86,6	8,88	6,66
МОЛОКО ПАСТЕР, 2,5% ЖИРНОСТИ	11,7	11,7	1,17	1,17
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	10,8	10,8	1,08	1,08
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	10,3	9	22,39	0,9
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,8	0,8	0,68
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ЧЕСНОК	1,1	0,9	0,11	0,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
<b>Выход: 90</b>				

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

Белки, г	14,41	B1, мг	0,13	Ca, мг	45,05
Жиры, г	13,96	C, мг	0,00	Mg, мг	20,72
Углеводы, г	10,81	A, мг	42,34	P, мг	153,16
Энергетическая ценность, ккал	227,93	E, мг	1,26	Fe, мг	2,48
		D, мкг	0,00	K, мг	0,00
		B2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом, предварительно замоченным в молоке. Массу перемешивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты). Изделия панируют в сухарях выкладывают на противень и обжаривают с двух сторон на растительном масле до легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 градусов 5-7 минут. Готовность определяется по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий.

Котлеты, можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

При отпуске изделий массой 50 г их гарнируют и поливают сливочным маслом - 5 г или соусом сметанным, или сметанным с томатом. Гарниры - каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Мясные рубленные изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая, с заостренным концом, сбоку подлит соус и уложен гарнир.  
Консистенция: сочная, пышная, однородная.  
Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.  
Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.  
Запах: жареного мяса, замаринованного в сухарях.

Инженер - технолог



/Хрипаченко Н.Г./





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 341

Наименование изделия: **Котлеты пермские**

Номер рецептуры: **341**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. ПЕРМЬ 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	108,5	81,4	10,85	8,14
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14,3	14,3	1,43	1,43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	13,2	13,2	1,32	1,32
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	12,6	11	27,39	1,1
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	11	11	1,1	1,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,8	8,3	0,98	0,83
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,7	1,7	0,17	0,17
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
ЧЕСНОК	1,3	1,1	0,13	0,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 110</b>				

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

Белки, г	17,62
Жиры, г	17,07
Углеводы, г	13,21
Энергетическая ценность, ккал	278,57

B1, мг	0,15
C, мг	0,00
A, мг	51,75
E, мг	1,54
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	55,05
Mg, мг	25,32
P, мг	187,18
Fe, мг	3,03
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом, предварительно замоченным в молоке. Массу перемешивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты). Изделия панируют в сухарях выкладывают на противень и обжаривают с двух сторон на растительном масле до легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 градусов 5-7 минут. Готовность определяется по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий.

Котлеты, можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

При отпуске изделий массой 50 г их гарнируют и поливают сливочным маслом - 5 г или соусом сметанным, или сметанным с томатом. Гарниры - каша рассыпчатая, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая, с заостренным концом, сбоку подлит соус и уложен гарнир.  
Консистенция: сочная, пышная, однородная.  
Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.  
Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.  
Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Инженер - технолог



/Хрипаченко Н.Г./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354



Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С СЕРДЦЕМ ГОВЯЖЬИМ**

Номер рецептуры: **354**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	200гр.		180гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	265,85	173,45	239,26	155,52
с 01.03 по 31.07	268	173,45	189,2	155,52
с 01.08 по 31.08	216	173,45	194,4	155,52
с 01.09 по 31.10	230,4	173,45	207,36	155,52
с 01.11 по 31.12	86,2	78,4	222,17	155,52
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	77,5	70,6	69,75	63,54
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,4	7	7,55	6,33
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	3,8	3,6	3,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	3,2	3,2	2,88	2,88
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,6	1,6	1,44	1,44
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ)	1,84	1,6	1,65	1,44
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,960,96	1,06	0,87	0,87

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200гр.**

Белки, г	14,70	В1, мг	0,25	Са, мг	31,20
Жиры, г	5,00	С, мг	5,92	Mg, мг	41,61
Углеводы, г	18,20	А, мг	461,83	Р, мг	253,62
Энергетическая ценность, ккал	176,00	Е, мг	1,12	Fe, мг	4,41

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180гр.**

Белки, г	13,24	В1, мг	0,23	Са, мг	28,00
Жиры, г	4,46	С, мг	5,33	Mg, мг	37,44
Углеводы, г	16,30	А, мг	415,40	Р, мг	226,20
Энергетическая ценность, ккал	158,40	Е, мг	1,00	Fe, мг	3,97

### Технология приготовления:

Сердце припускают, затем пропускают через мясорубку, добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него остывшую часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают при температуре 220-250 °С (около часа).

Если блюдо готовят в виде рулета, протертый картофель выкладывают на чистую смоченную водой салфетку. На середину массы кладут фарш и придают изделию форму рулета, который перекладывают с салфетки швом вниз на смазанный маслом противень. Поверхность посыпают сухарями, делают 2-3 прокола ножом вдоль рулета и запекают. При отпуске запеканку или рулет нарезают по одному куску на порцию, поливают маслом - 5 г или соусом - 30 г

Соус - сметанный с томатом №331.

На 140 г запеченного блюда масса говядины - 79 г, сердца - 43 г, печени говяжьей - 74 г.

Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана равными кусками, рулет - в виде поперечного сечения батона, поверхность изделий - не растрескавшаяся, изделия политы маслом или соусом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: карочный - свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарш - мясу или субпродуктам, умеренно соленый.

Запах: запеченного картофеля, мяса или субпродуктов.

Технолог:

Н.Г. Хрипаченко

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16 БИТОЧКИ ПО-КУБАНСКИ



### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда "БИТОЧКИ ПО-КУБАНСКИ", вырабатываемое и реализуемое на основании проработки блюда.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БИТОЧКИ ПО-КУБАНСКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.)

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, 90г.		Расход сырья и продуктов на 1 порцию, 100г.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА БЛК	71,09	80	78,99	86,97
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	32,87	30	36,63	33,33
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	6,8	8,83	7,67	7,59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	6,3	6,3	7	7
ЧЕСНОК	2,12	1,8	2,36	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	3	3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,18	0,18	0,2	0,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,7	2,7	3	3

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника <https://m.ok.ru/vkuznyatkalario/63989422716333>, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мясо говядины и говяжье сердце пропускают через мясорубку. Добавляют замоченный хлеб пшеничный, яйца, соль, чеснок и все перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницлеги). Панируют в сухарях, припускают, затем доводят до готовности в жарочном шкафу (5-7 мин) при температуре 250-280°C.

Котлеты, биточки и шницлеги можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто).

Подача при температуре 65°C.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форме котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, биточки - кругло-приплюснутая, обому подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная пышная, однородная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: припущенного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: припущенного мяса и сердца запанированного в сухарях.

#### 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2.

Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 90г.**

Белки, г	9	B1, мг	80,11	Ca, мг	1,44
Жиры, г	6,5	C, мг	0,45	Mg, мг	5,3
Углеводы, г	5	A, мг	562,5	P, мг	38,9
Энергетическая ценность, ккал	152,3	E, мг	11	Fe, мг	19,8

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 100г.**

Белки, г	10	B1, мг	88,91	Ca, мг	1,6
Жиры, г	7,2	C, мг	0,5	Mg, мг	5,89
Углеводы, г	5,5	A, мг	624,39	P, мг	40,96
Энергетическая ценность, ккал	169	E, мг	11,99	Fe, мг	21,98

Технолог:

Н.Г. Хрипаченко



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 372

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ -2**

Номер рецептуры: **372**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	48	36	4,8	3,6
КРУПА РИСОВАЯ	4,5	4,5	0,45	0,45
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,4	5,4	0,64	0,54
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2,7	2,7	0,27	0,27
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	67,5	54	6,75	5,4
<b>Выход: 90</b>				

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

Белки, г	7,65	В1, мг	0,04	Са, мг	30,61
Жиры, г	7,47	С, мг	11,16	Mg, мг	18,91
Углеводы, г	3,60	А, мг	0,02	P, мг	92,74
Энергетическая ценность, ккал	112,55	Е, мг	0,27	Fe, мг	1,35
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слепя пассерованный или припущенный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), крупу рисовую, добавляют мелко нашинкованную капусту белокочанную, перемешивают и формируют на порции, припускают, перекладывают в наглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин. Отпускают ленивые голубцы с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Мясные рубленые изделия рекомендуется припускать непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере необходимости - лаврового листа 0,02 г. Норма гарнира - от 50 до 150-180 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма ленивых голубцов - овальная заостренным концом,

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочка - коричневый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса и капусты.

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 372

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ -2**

Номер рецептуры: **372**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талашкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	53,33	40	5,33	4
КРУПА РИСОВАЯ	5	4,95	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	3	3	0,3	0,3
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	75	60	7,5	6
<b>Выход: 100</b>				

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

Белки, г	8,50	В1, мг	0,04	Са, мг	34,00
Жиры, г	8,30	С, мг	12,40	Mg, мг	21,00
Углеводы, г	4,00	А, мг	0,02	Р, мг	103,00
Энергетическая ценность, ккал	125,00	Е, мг	0,30	Fe, мг	1,50
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), крупу рисовую, добавляют мелко нашинкованную капусту белокочанную, перемешивают и формируют на порции, припускают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин. Отпускают ленивые голубцы с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Мясные рубленые изделия рекомендуется припускать непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г. Норма гарнира - от 50 до 150-180 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подвдвать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма ленивых голубцов - овальная заостренным концом.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: снаружи - коричневатый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса и капусты.

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 390

Наименование изделия: ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ (ЕЖИКИ)

Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.  
 Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	76,2	57,2	7,62	5,72
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,1	9,1	0,91	0,91
КРУПА РИСОВАЯ	7,8	7,7	0,78	0,77
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	32,5	27,3	3,25	2,73
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	5,2	5,2	0,52	0,52
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	6,5	6,5	0,65	0,65
<b>Выход: 130</b>				

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

Белки, г	12,35	В1, мг	0,05	Са, мг	27,29
Жиры, г	19,89	С, мг	1,04	Mg, мг	20,80
Углеводы, г	14,82	А, мг	0,14	Р, мг	140,37
Энергетическая ценность, ккал	287,24	Е, мг	0,65	Fe, мг	1,95
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный слегка пассерованный или припущенный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарик панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Соусы - сметанный с томатом №331, сметанный с томатом и луком №333.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса с ароматом мяса, соуса и гарнира

Инженер - технолог



(Хрипаченко Н.Г.)



Генеральный директор  
ООО "Комбинат питания КК"  
Чепига В.И.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 390

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ (ЁЖИКИ)**

Номер рецептуры: **390**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.**  
Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент  
Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	64,5	48,4	6,45	4,84
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,7	7,7	0,77	0,77
КРУПА РИСОВАЯ	8,8	6,5	0,88	0,65
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	27,5	23,1	2,75	2,31
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,6%	4,4	4,4	0,44	0,44
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	5,5	5,5	0,55	0,55
<b>Выход: 110</b>				

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

Белки, г	10,45
Жиры, г	16,82
Углеводы, г	12,54
Энергетическая ценность, ккал	243,01

В1, мг	0,05
С, мг	0,88
А, мг	0,12
Е, мг	0,55
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	23,09
Mg, мг	17,59
P, мг	118,76
Fe, мг	1,65
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный слегка пассерованный или припущенный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 6-10 мин.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Соусы - сметанный с томатом №331, сметанный с томатом и луком №333.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с ароматом мяса, соуса и гарнира.

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 236



Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **235**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	200гр.		250гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	125	125
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68	68	85	85
КРУПА ПШЕНАЯ	40	40	50	50
САХАР ПЕСОК	5	5	6,25	6,25
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,38	0,38
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	5	5	6,25	6,25

### Химический состав, витамины и микроэлементы 200 гр.

Белки, г	7,48
Жиры, г	16,30
Углеводы, г	32,20
Энергетическая ценность, ккал	208,20

В1, мг	0,06
С, мг	1,34
А, мг	39,50
Е, мг	0,18

Ca, мг	128,20
Mg, мг	29,60
P, мг	139,80
Fe, мг	0,14

### Химический состав, витамины и микроэлементы 250 гр.

Белки, г	9,34
Жиры, г	9,20
Углеводы, г	41,70
Энергетическая ценность, ккал	270,20

В1, мг	0,08
С, мг	1,74
А, мг	51,74
Е, мг	0,21

Ca, мг	166,66
Mg, мг	38,48
P, мг	181,74
Fe, мг	0,18

### Технология приготовления:

В кипящую воду кладут йодированную соль, сахар, всыпают перебранное и промытое пшено и варят, слегка помешивая, около 20 минут при слабом кипении, до размачивания. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем упаривают при закрытой крышке на водяной бане. При отпуске поливают маслом сливочным и посыпают сахаром. Температура подачи 65°C.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.  
 Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.  
 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.

Технолог:

Н.Г. Хрипаченко



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 240

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **240**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талочкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	64,3	63,6	6,43	6,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	8,1	8,1	0,81	0,81
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	4,45
Жиры, г	7,33
Углеводы, г	44,76
Энергетическая ценность, ккал	262,78

B1, мг	0,04
C, мг	0,00
A, мг	0,05
E, мг	0,34
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	5,94
Mg, мг	31,50
P, мг	95,93
Fe, мг	0,65
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Подготовленную крупу рисовую засыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе с кашей или подают отдельно в стакане.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой. Каша полита маслом или посыпана сахаром, или отпущена с маслом

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и зветхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой

Запах: свойственный данному виду крупы

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./



Генеральный директор  
ООО "Комбинат питания КК"  
Краснодар region  
Чепига В.И.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 240

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **240**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	53,6	53	5,36	5,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,5	112,5	11,25	11,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6,8	6,8	0,68	0,68
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	3,71	B1, мг	0,03	Ca, мг	4,95
Жиры, г	6,11	C, мг	0,00	Mg, мг	26,26
Углеводы, г	37,31	A, мг	0,04	P, мг	79,97
Энергетическая ценность, ккал	219,04	E, мг	0,29	Fe, мг	0,54
		D, мкг	0,00	K, мг	0,00
		B2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Подготовленную крупу рисовую всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе с кашей или подают отдельно в стакане.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: зерна крупы полностью набувшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой. Каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком.  
 Консистенция: однородная, крупины плотные, рассыпчатая, мягкая.  
 Цвет: свойственный данному виду крупы.  
 Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорлости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.  
 Запах: свойственный данному виду крупы.

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 211

Наименование изделия: **КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **211**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150гр.		180гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80,36	80,36	96,43	96,43
КРУПА РИСОВАЯ	38,1	38,1	45,72	45,72
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,28	0,28	0,34	0,34
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16,67	12,5	20	15
с 01.09 по 31.12	15,63	12,5	18,75	15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,83	2,38	3,04	2,86
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2,97	2,97	3,56	3,56

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 150гр.*

Белки, г	3,40	В1, мг	0,04	Ca, мг	13,49
Жиры, г	3,10	С, мг	0,40	Mg, мг	28,40
Углеводы, г	33,70	А, мг	13,49	P, мг	78,10
Энергетическая ценность, ккал	176,10	Е, мг	0,28	Fe, мг	0,18

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180гр.*

Белки, г	4,10	В1, мг	0,05	Ca, мг	16,19
Жиры, г	3,70	С, мг	0,48	Mg, мг	34,08
Углеводы, г	40,50	А, мг	16,19	P, мг	93,72
Энергетическая ценность, ккал	211,30	Е, мг	0,34	Fe, мг	0,22

### Технология приготовления:

Кашу варят до готовности. Мелко шинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей. При отпуске кашу поливают прокипяченным сливочным маслом. Температура подачи 65°C.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: каша рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены  
Консистенция: рассыпчатая  
Цвет: светло-оранжевый от моркови  
Вкус: продуктов, входящих в блюдо  
Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технолог:

Н.Г. Хрипаченко



Генеральный директор  
ООО "Комбинатпитания КК"  
Краснодарский регион  
Чистига В.И.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 237

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **237**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Талешкина Н.В.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	79,2	78,41	7,92	7,84
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	8,04	8,04	0,8	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	10,26
Энергетическая ценность, ккал	303,66
Жиры, г	9,41
Углеводы, г	44,48

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### *Технология приготовления:*

Подготовленную крупу гречневую всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до готовности, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой. Каша полита маслом или посыпана сахаром, или отпущена с молоком

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой

Запах: свойственный данному виду крупы

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./



Генеральный директор  
ООО "Комбинат питания КК"  
Челига В.И.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 237

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **237**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	66	65,3	0,6	0,53
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6,7	6,7	0,67	0,67
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	8,55	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	252,91	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Жиры, г	7,84	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Углеводы, г	37,05	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Подготовленную крупу гречневую всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до готовности, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой. Каша полита маслом или посыпана сахаром, или отпущена с молоком.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой

Запах: свойственный данному виду крупы

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 202

Наименование изделия: **КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ**

Номер рецептуры: **202**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150гр.		180гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	139,65	139,65	167,58	167,58
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	62,5	62,5	75	75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,48	0,48	0,58	0,58
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72%	7	7	8	8

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 150гр.*

Белки, г	8,30	В1, мг	0,20	Са, мг	16,66
Жиры, г	6,20	С, мг	0,00	Mg, мг	131,65
Углеводы, г	36,90	А, мг	22,58	Р, мг	197,96
Энергетическая ценность, ккал	236,90	Е, мг	0,59	Fe, мг	4,43

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180гр.*

Белки, г	10,00	В1, мг	0,24	Са, мг	18,87
Жиры, г	7,50	С, мг	0,00	Mg, мг	158,61
Углеводы, г	44,40	А, мг	27,20	Р, мг	238,51
Энергетическая ценность, ккал	285,40	Е, мг	0,71	Fe, мг	5,34

### Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности в течение около 1 часа. Температура подачи 65°C.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы цельные, хорошо набухшие, легко разделяются.  
 Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.  
 Цвет: каши гречневой - от светло-коричневого до коричневого; пшенной - желтоватый, рисовой - от белого до кремового; перловой - сероватый, пшеничной - желтовато-серый.  
 Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый.  
 Запах: каши из данного вида крупы с маслом.

Технолог:

Н.Г. Хрипаченко

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 256



Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **266**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ. СОРТ	51	51	5,1	5,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
<b>Выход: 150</b>				
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ. СОРТ	61,2	61,2	6,12	6,12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	7,2	7,2	0,72	0,72
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
<b>Выход: 180</b>				

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 150гр.*

Белки, г	5,60	В1, мг	0,06	Са, мг	12,00
Жиры, г	5,00	С, мг	0,00	Mg, мг	7,50
Углеводы, г	29,60	А, мг	31,50	Р, мг	45,00
Энергетическая ценность, ккал	184,50	Е, мг	0,75	Fe, мг	1,05

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180гр.*

Белки, г	6,70	В1, мг	0,07	Са, мг	14,40
Жиры, г	5,90	С, мг	0,00	Mg, мг	9,00
Углеводы, г	35,50	А, мг	37,60	Р, мг	54,00
Энергетическая ценность, ккал	221,40	Е, мг	0,90	Fe, мг	1,26

### Технология приготовления:

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта). С сваренных макаронных изделий сцеживают отвар и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не слипались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

Технолог:

Н.Г. Хрипаченко





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 429

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **429**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.**

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	234,69	152,55	23,47	15,26
с 01.03 по 31.07	254,25	152,55	25,43	15,26
с 01.08 по 31.08	190,69	152,55	19,07	15,26
с 01.09 по 31.10	203,4	152,55	20,34	15,26
с 01.11 по 31.12	217,93	152,55	21,79	15,26
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28,8	28,8	2,88	2,88
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	8,1	8,1	0,81	0,81
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	3,78	В1, мг	0,16	Са, мг	46,80
Жиры, г	7,92	С, мг	6,12	Mg, мг	34,20
Углеводы, г	19,62	А, мг	0,05	P, мг	102,60
Энергетическая ценность, ккал	165,60	Е, мг	0,18	Fe, мг	1,26
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесью забивают до получения пышной однородной массы. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом.

### Примечание:

1. Картофель варят очищенными. Картофель лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохраняются лучше. Особое значение приобретает варка на пару для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.
2. Отвар из картофеля можно не использовать.
3. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).
4. Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется отпускать свежие и соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./



Генеральный директор  
ООО «Комбинат питания КК»  
Челига В.И.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 429

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **429**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ- интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Талешкина Н.В, Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.**

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	195,54	127,1	19,55	12,71
с 01.03 по 31.07	211,83	127,1	21,18	12,71
с 01.08 по 31.08	158,88	127,1	15,89	12,71
с 01.09 по 31.10	169,47	127,1	16,95	12,71
с 01.11 по 31.12	181,57	127,1	18,16	12,71
МОЛОКО ПАСТЕР, 2,5% ЖИРНОСТИ	24	24	2,4	2,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6,7	6,7	0,67	0,67
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	3,16	В1, мг	0,13	Са, мг	38,98
Жиры, г	6,60	С, мг	5,10	Mg, мг	28,49
Углеводы, г	16,34	А, мг	0,04	Р, мг	85,46
Энергетическая ценность, ккал	137,93	Е, мг	0,15	Fe, мг	1,05
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее иланное молоко и растопленное масло. Смесью взбивают до получения пышной однородной массы. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом.

**Примечание:**

1. Картофель варят очищенным, картофель лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохраняются лучше. Особое значение приобретает варка на пару для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.
2. Отаар из картофеля можно не использовать.
3. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).
4. Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется откусывать сванки и соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.

*Н.Г.*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377



Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доценту Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150 гр.		180гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02 (35%)	104	121,5	187	146
с 01.08 по 31.08 (20%)	146	121,5	175	146
с 01.09 по 31.10 (25%)	152	121,5	183	146
с 01.11 по 31.12 (30%)	158	121,5	190	146
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20	20	24	24
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННЕ 72,5%	6	6	7	7
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	1,08	1,08

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 150гр.**

Белки, г	4,10	В1, мг	0,12	Са, мг	37,43
Жиры, г	6,00	С, мг	4,04	Mg, мг	23,97
Углеводы, г	8,70	А, мг	29,94	Р, мг	73,38
Энергетическая ценность, ккал	105,00	Е, мг	0,15	Fe, мг	0,83

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180гр.**

Белки, г	4,90	В1, мг	0,14	Са, мг	44,88
Жиры, г	7,20	С, мг	4,88	Mg, мг	28,79
Углеводы, г	10,40	А, мг	35,98	Р, мг	88,12
Энергетическая ценность, ккал	126,00	Е, мг	0,18	Fe, мг	1,00

**Технология приготовления:**

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, инака картофельное пюре будет тугим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, подравненная, с нанесенным узором, полита маслом, или с пассерованным луком, или с яйцом.  
 Консистенция: пыльная, однородная.  
 Цвет: от светло-красного до красного или белый.  
 Вкус: картофельного пюре, умеренно соленый, нежный, с выраженным вкусом кипяченого молока и сливочного масла.  
 Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Технолог:

Н.Г. Хрипаченко



Генеральный директор  
ООО "Комбинат питания КК"  
Челига В.И.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 301

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **301**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.**  
Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	101,5	88,8	10,15	8,88
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	55,1	55,1	5,51	5,51
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	5,5	5,5	0,55	0,55
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	5,5	5,5	0,55	0,55
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	12,35
Жиры, г	19,18
Углеводы, г	3,31
Энергетическая ценность, ккал	233,73

B1, мг	0,09
C, мг	0,44
A, мг	0,29
E, мг	0,66
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	116,86
Mg, мг	17,64
P, мг	220,50
Fe, мг	2,20
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

К обработанным яйцам или меланку добавляют молоко (воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая.

Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.

Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла.

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./



Генеральный директор  
ООО "Комбинат питания КК"  
Непига В.И.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 301

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **301**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.**  
Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	121,8	106,6	12,18	10,66
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	66,1	66,1	6,61	6,61
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОПЕНОЕ 72,5%	6,6	6,6	0,66	0,66
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОПЕНОЕ 72,5%	6,6	6,6	0,66	0,66
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	14,82	В1, мг	0,11	Са, мг	140,28
Жиры, г	23,03	С, мг	0,53	Mg, мг	21,17
Углеводы, г	3,97	А, мг	0,34	P, мг	264,68
Энергетическая ценность, ккал	280,56	Е, мг	0,79	Fe, мг	2,65
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

К обработанным яйцам или меланку добавляют молоко (воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см. полностью прожаривая.

Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо

Температура подачи 65°C

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгоревших мест.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.

Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла.

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 285

Наименование изделия: ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ 150

Номер рецептуры: 285

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	125	125	12,5	12,5
КРУПА МАННАЯ	12	12	1,2	1,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	11,5	10	25	1
САХАР ПЕСОК	7,5	7,5	0,75	0,75
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	15	15	1,5	1,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4	4	0,4	0,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВАНИЛИН	0,02	0,02	0,002	0,002
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	22,60
Жиры, г	8,00
Углеводы, г	31,00
Энергетическая ценность, ккал	286,00

В1, мг	0,16
С, мг	0,40
А, мг	89,11
Е, мг	1,20
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	291,27
Mg, мг	49,21
P, мг	417,62
Fe, мг	2,03
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. В горячей воде (10-20 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед варкой, добавляют подготовленный изюм.

Полученную массу выкладывают в смазанную маслом сливочным противень (или форму) и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин при температуре 250-280 градусов. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Температура подачи 65 градусов.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью;

- цвет корочки и в разрезе — от кремового до светло-кремового;
- вкус — слегка сладкий, без лишней кислотности;
- запах — творога с соусом;
- консистенция — без комочков мягкая, сочная, рыхлая, пыльная.

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 285

Наименование изделия: ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ 200

Номер рецептуры: 285

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талещкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	166,7	166,7	16,67	16,67
КРУПА МАННАЯ	16	16	1,6	1,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	15,3	13,3	33,26	1,33
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	20	20	2	2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,3	5,3	0,53	0,53
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
БАНИЛИН	0,03	0,03	0,003	0,003
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	30,13	В1, мг	0,21	Ca, мг	388,31
Жиры, г	10,67	С, мг	0,53	Mg, мг	65,61
Углеводы, г	41,33	А, мг	118,80	P, мг	556,76
Энергетическая ценность, ккал	381,29	Е, мг	1,60	Fe, мг	2,71
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. В горячей воде (10-20 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед варкой добавляют подготовленный изюм.

Полученную массу выкладывают в смазанную маслом сливочным противень (или форму) и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин. при температуре 250-280 градусов. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Температура подачи 65 градусов.

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

Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью;

- цвет корочки и в разрезе — от кремового до светло-кремового;
- вкус — слегка сладкий, без лишней кислотности;
- запах — творога с соусом;
- консистенция — без комочков мягкая, сочная, рыхлая, пышная.

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./



Генеральный директор  
ООО "Комбинат питания КК"  
Челига В.И.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 470 КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (КЕФИР 2,5%)

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (КЕФИР 2,5%)", вырабатываемое и реализуемое.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (КЕФИР 2,5%)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	200	200	20	20
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь, 2021г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Температура подачи 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента появления.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочно-кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

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

Белки, г	5,80	В1, мг	0,08	Ca, мг	240,80
Жиры, г	5,00	С, мг	1,40	Mg, мг	28,10
Углеводы, г	8,00	А, мг	40,10	P, мг	180,60
Энергетическая ценность, ккал	101,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,20
		Д, мкг	0,00	K, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК

(Хрипаченко Н.Г.)





Генеральный директор  
ООО "Комбинат питания КК"  
Чайка В.И.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 433 СМЕТАНА 15%

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СМЕТАНА 15%", вырабатываемое и реализуемое.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СМЕТАНА 15%", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Корояк Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

П/П. Температура подачи 15°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента подачи.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Полужидкая, однородная масса белого цвета,  
Запах и вкус свежей сметаны.

Не допускается сметана повышенной кислотности.

используют после термической обработки для заправок, приготовления соусов, блюд.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

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

Белки, г	0,64	B1, мг	0,00	Ca, мг	21,07
Жиры, г	3,99	C, мг	0,05	Mg, мг	2,15
Углеводы, г	0,86	A, мг	25,27	P, мг	13,79
Энергетическая ценность, ккал	41,90	E, мг	0,08	Fe, мг	0,05
		D, мкг	0,00	K, мг	0,00
		B2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК

(Хрипаченко Н.Г.)

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО "Комбинат питания КК"

Шапига В.И.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 495

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**Номер рецептуры: **495**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	180г.		200г.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	182,7	182,7	203	203
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	18	18	20	20
САХАР ПЕСОК	9	9	10	10
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,9	0,9	1	1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180г.

Белки, г	0,50	В1, мг	0,01	Ca, мг	18,09
Жиры, г	0,10	C, мг	0,18	Mg, мг	12,96
Углеводы, г	18,10	A, мг	0,00	P, мг	17,28
Энергетическая ценность, ккал	75,50	E, мг	0,36	Fe, мг	0,62

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200г.

Белки, г	0,60	В1, мг	0,01	Ca, мг	20,10
Жиры, г	0,10	C, мг	0,20	Mg, мг	14,40
Углеводы, г	20,10	A, мг	0,00	P, мг	19,20
Энергетическая ценность, ккал	84,00	E, мг	0,40	Fe, мг	0,69

**Технология приготовления:**

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Температура подачи не ниже +15°C.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технолог:

Н.Г. Хрипаченко



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 507

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ ЗАМОРОЖЕННЫХ ФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **507**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.**  
Составили: профессор **Перевалов А.Я.**, доцент **Корова Л.С.**, доцент **Талешкина Н.В.**, **Гришина А.С.**, **Кашина Е.В.** 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЗАМОРОЖЕННАЯ СМЕСЬ ФРУКТОВ	22,22	20	2,22	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	17,2	17,2
САХАР ПЕСОК	24	24	2,4	2,4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	0,50
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	23,10
Энергетическая ценность, ккал	96,00

В1, мг	0,02
С, мг	4,30
А, мг	0,00
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	22,00
Mg, мг	14,00
P, мг	16,00
Fe, мг	1,10
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

В горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную и доводят до кипения, затем добавляют замороженную смесь фруктов и проваривают 10-12 мин., дают настояться, затем процеживают. Компот отстужают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши защищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы разделены пополам, косточки удалены: мелкие — с косточками  
Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая  
Цвет: присущий вареным плодам в сиропе  
Вкус: кисло-сладкий  
Запах: фруктов - концентрированный, приятный

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 462



Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **462**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь .2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	180 гр.		200гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	2,16	2,16	2,4	2,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	94,5	94,5	105	105
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	100	100
САХАР ПЕСОК	9	9	10	10

**Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: 180 гр.**

Белки, г	3,00	С, мг	0,63	Са, мг	100,17
Жиры, г	2,60	В1, мг	0,27	Mg, мг	20,07
Углеводы, г	12,40	А, мг	17,10	Р, мг	81,99
Энергетическая ценность, ккал	84,60	Е, мг	0,01	Fe, мг	0,58

**Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: 200 гр.**

Белки, г	3,30	С, мг	0,30	Са, мг	111,19
Жиры, г	2,90	В1, мг	0,70	Mg, мг	22,28
Углеводы, г	13,80	А, мг	18,98	Р, мг	91,01
Энергетическая ценность, ккал	93,90	Е, мг	0,01	Fe, мг	0,65

**Технология приготовления:**

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа 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

Технолог:

Н.Г. Хрипаченко

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 460



Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **460**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.  
Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	180г.		200г.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		45		50
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,9	0,9	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	46,6	46,6	54	54
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	90	100	100
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45	45	50	50
САХАР ПЕСОК	9	9	10	10

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180г.**

Белки, г	1,44	В1, мг	0,02	Са, мг	53,19
Жиры, г	1,17	С, мг	0,27	Mg, мг	9,45
Углеводы, г	10,35	А, мг	8,55	P, мг	41,31
Энергетическая ценность, ккал	57,60	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,78

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200г.**

Белки, г	1,60	В1, мг	0,02	Са, мг	59,04
Жиры, г	1,30	С, мг	0,30	Mg, мг	10,49
Углеводы, г	11,50	А, мг	9,49	P, мг	45,85
Энергетическая ценность, ккал	64,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,87

### Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю.

Технолог:

Н.Г. Хрипаченко



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377 ЧАЙ С ЛИМОНОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С ЛИМОНОМ", вырабатываемое и реализуемое.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С ЛИМОНОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
ЛИМОН	11,67	7	1,17	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
<b>Выход: 200/15/7</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делта принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском. Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Наставляют 5-10 мин. и доливают кипятком.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают по 150-200 мл на порцию, температура при подаче должна быть не ниже 75 °С, Срок хранения до реализации - не более 1 часа. Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона  
 Консистенция: жидкая  
 Цвет: золотисто-коричневый  
 Вкус: сладкий, с привкусом лимона  
 Запах: свойственный чаю и лимону

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

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

Белки, г	0,16	В1, мг	0,00	Са, мг	13,29
Жиры, г	0,01	С, мг	1,14	Mg, мг	4,58
Углеводы, г	14,92	А, мг	0,00	Р, мг	5,10
Энергетическая ценность, ккал	61,58	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,43
		Д, мкг	0,00	К, мг	24,87

Ответственный за оформление ТТК

/Хрипаченко Н.Г./



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 494 ЧАЙ С ЛИМОНОМ -2

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С ЛИМОНОМ -2", вырабатываемое и реализуемое.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С ЛИМОНОМ -2", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
ЛИМОН	11,67	7	1,17	0,7
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

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

Белки, г	0,10	В1, мг	0,00	Ca, мг	14,20
Жиры, г	0,00	С, мг	2,80	Mg, мг	2,00
Углеводы, г	15,20	А, мг	0,00	P, мг	4,00
Энергетическая ценность, ккал	61,00	Е, мг	0,00	Fa, мг	0,40
		Д, мкг	0,00	K, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК



/Хрипаченко Н.Г./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 457

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **457**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5,0
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1,0	1,0	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15,0	15,0
САХАР ПЕСОК	10	10	1,0	1,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ		150		15
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	0,20	В1, мг	0,00	Ca, мг	5,10
Жиры, г	0,10	С, мг	0,00	Mg, мг	4,20
Углеводы, г	9,30	А, мг	0,00	P, мг	7,70
Энергетическая ценность, ккал	38,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,82
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар (15 г) кладут в стакан или чашку или подают отдельно. Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.  
 Консистенция: жидкая.  
 Цвет: золотисто-коричневый.  
 Вкус: сладкий, чуть терпкий.  
 Запах: свойственный чаю.

Инженер - технолог

(Хрипаченко Н.Г.)



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 465



Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **465**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Первалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Талешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	180г.		200г.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,16	2,16	0,22	0,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	94,5	94,5	9,45	9,45
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
<b>Выход: 180</b>				
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,4	2,4	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
<b>Выход: 200</b>				

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180г.*

Белки, г	2,50	В1, мг	0,00	Са, мг	97,70
Жиры, г	2,30	С, мг	0,50	Mg, мг	13,90
Углеводы, г	12,20	А, мг	0,00	Р, мг	71,80
Энергетическая ценность, ккал	79,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,30

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200г.*

Белки, г	2,60	В1, мг	0,03	Са, мг	108,30
Жиры, г	2,50	С, мг	0,70	Mg, мг	12,60
Углеводы, г	13,60	А, мг	19,00	Р, мг	76,50
Энергетическая ценность, ккал	88,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,12

**Технология приготовления:**

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

Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более одного часа 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 кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Технолог:

Н.Г.Хрипаченко

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112



Наименование изделия: **ФРУКТЫ (МАНДАРИН, ЯБЛОКО, БАНАН.)**

Номер рецептуры: **112**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2013г.  
<https://health-diet.ru/>

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАНДАРИН	135,14	100	13,51	10
<b>Выход: 100</b>				
ЯБЛОКО	113,64	100	11,36	10
<b>Выход: 100</b>				
ЯБЛОКО	125	110	12,5	11
<b>Выход: 110</b>				
ЯБЛОКО	136,4	120	13,64	12
<b>Выход: 120</b>				
ЯБЛОКО	147,7	130	14,77	13
<b>Выход: 130</b>				
ЯБЛОКО	170,46	150	17,05	15
<b>Выход: 150</b>				
ПЕРСИК	125	100	12,5	10
<b>Выход: 100</b>				
МАНДАРИН	175,88	130	17,57	13
<b>Выход: 130</b>				
МАНДАРИН	162,17	120	16,22	12
<b>Выход: 120</b>				
БАНАН	250,01	150	25	15
<b>Выход: 100</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы МАНДАРИН 100гр.**

Белки, г	0,80	В1, мг	0,06	Са, мг	35,00
Жиры, г	0,00	С, мг	38,00	Mg, мг	17,00
Углеводы, г	7,50	А, мг	0,00	Р, мг	11,00
Энергетическая ценность, ккал	38,00	Е, мг	0,20	Fe, мг	0,00

**Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: ЯБЛОКО 100гр.**

Белки, г	0,40	В1, мг	0,02	Са, мг	18,95
Жиры, г	0,40	С, мг	4,99	Mg, мг	11,97
Углеводы, г	9,80	А, мг	0,00	Р, мг	15,96
Энергетическая ценность, ккал	47,00	Е, мг	0,40	Fe, мг	2,30

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ЯБЛОКО 110гр.**

Белки, г	0,40	В1, мг	0,00	Са, мг	17,60
Жиры, г	0,40	С, мг	11,00	Mg, мг	9,90
Углеводы, г	10,70	А, мг	0,00	Р, мг	12,10
Энергетическая ценность, ккал	51,50	Е, мг	0,20	Fe, мг	2,40

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ЯБЛОКО 120гр.**

Белки, г	0,50	В1, мг	0,03	Са, мг	19,22
Жиры, г	0,50	С, мг	12,02	Mg, мг	10,79
Углеводы, г	11,80	А, мг	0,00	Р, мг	13,22
Энергетическая ценность, ккал	58,40	Е, мг	0,24	Fe, мг	2,64

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ЯБЛОКО 130гр.**

Белки, г	0,50	B1, мг	0,03	Ca, мг	19,22
Жиры, г	0,58	C, мг	12,92	Mg, мг	10,79
Углеводы, г	11,80	A, мг	0,00	P, мг	13,22
Энергетическая ценность, ккал	56,40	E, мг	0,24	Fe, мг	2,64

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ЯБЛОКО 150гр.**

Белки, г	0,60	B1, мг	0,05	Ca, мг	23,93
Жиры, г	0,60	C, мг	14,96	Mg, мг	13,44
Углеводы, г	14,70	A, мг	0,00	P, мг	16,45
Энергетическая ценность, ккал	70,60	E, мг	0,30	Fe, мг	3,29

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ПЕРСИК 100гр.**

Белки, г	0,90	B1, мг	2,70	Ca, мг	2,00
Жиры, г	0,10	C, мг	10,00	Mg, мг	3,60
Углеводы, г	9,50	A, мг	10,00	P, мг	4,90
Энергетическая ценность, ккал	45,00	E, мг	7,30	Fe, мг	3,30

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: МАНДАРИН 130гр.**

Белки, г	1,04	B1, мг	0,08	Ca, мг	45,36
Жиры, г	0,00	C, мг	49,25	Mg, мг	22,03
Углеводы, г	9,72	A, мг	0,00	P, мг	14,26
Энергетическая ценность, ккал	49,25	E, мг	0,28	Fe, мг	0,00

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: МАНДАРИН 120гр.**

Белки, г	1,00	B1, мг	0,07	Ca, мг	42,00
Жиры, г	0,00	C, мг	45,36	Mg, мг	20,40
Углеводы, г	9,00	A, мг	0,00	P, мг	13,20
Энергетическая ценность, ккал	45,60	E, мг	0,24	Fe, мг	0,00

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: БАНАН 150гр.**

Белки, г	2,30	B1, мг	0,06	Ca, мг	12,00
Жиры, г	0,80	C, мг	15,00	Mg, мг	63,00
Углеводы, г	33,00	A, мг	0,00	P, мг	42,00
Энергетическая ценность, ккал	144,00	E, мг	0,60	Fe, мг	39,00

**Технология приготовления:**

Парод подачей фрукты моют под проточной водой. Подают на тарелке.

Технолог:



Н.Г. Хрипаченко



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 573

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **573**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	40	4	4
<b>Выход: 35</b>				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	35	3,5	3,5
<b>Выход: 40</b>				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	50	5	5
<b>Выход: 50</b>				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	60	6	6
<b>Выход: 60</b>				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	70	7	7
<b>Выход: 70</b>				

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 20гр.*

Белки, г	1,50	В1, мг	0,02	Ca, мг	4,06
Жиры, г	0,20	Е, мг	0,22	Mg, мг	2,84
Углеводы, г	9,90	С, мг	0,00	P, мг	13,20
Энергетическая ценность, ккал	47,50	А, мг	0,00	Fe, мг	0,22

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 30гр.*

Белки, г	2,30	В1, мг	0,04	Ca, мг	6,99
Жиры, г	0,24	Е, мг	0,33	Mg, мг	4,20
Углеводы, г	14,80	С, мг	0,00	P, мг	19,54
Энергетическая ценность, ккал	70,15	А, мг	0,00	Fe, мг	0,34

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 35гр.*

Белки, г	2,70	В1, мг	0,04	Ca, мг	7,04
Жиры, г	0,30	Е, мг	0,39	Mg, мг	4,93
Углеводы, г	17,30	С, мг	0,00	P, мг	22,89
Энергетическая ценность, ккал	82,30	А, мг	0,00	Fe, мг	0,39

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 40гр.*

Белки, г	3,00	В1, мг	0,05	Ca, мг	7,97
Жиры, г	0,30	Е, мг	0,44	Mg, мг	5,59
Углеводы, г	19,60	С, мг	0,00	P, мг	25,99
Энергетическая ценность, ккал	93,30	А, мг	0,00	Fe, мг	0,45

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 50гр.*

Белки, г	3,80	В1, мг	0,06	Ca, мг	9,99
Жиры, г	0,40	Е, мг	0,55	Mg, мг	7,00
Углеводы, г	25,58	С, мг	0,00	P, мг	32,56
Энергетическая ценность, ккал	117,00	А, мг	0,00	Fe, мг	0,56

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 60гр.*

Белки, г	4,50	В1, мг	0,08	Ca, мг	11,89
Жиры, г	0,50	Е, мг	0,92	Mg, мг	8,35
Углеводы, г	29,30	С, мг	0,00	P, мг	38,80

Энергетическая ценность, ккал	139,30
-------------------------------	--------

А, мг	0,00
-------	------

Fe, мг	0,66
--------	------

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 70гр.*

Белки, г	5,32
----------	------

В1, мг	0,08
--------	------

Ca, мг	14,00
--------	-------

Жиры, г	0,56
---------	------

Е, мг	0,77
-------	------

Mg, мг	9,80
--------	------

Углеводы, г	34,44
-------------	-------

С, мг	0,00
-------	------

P, мг	45,80
-------	-------

Энергетическая ценность, ккал	163,80
-------------------------------	--------

А, мг	0,00
-------	------

Fe, мг	0,77
--------	------

**Технология приготовления:**

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлебе- мягкая,

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

Технолог:



Н.Г. Хрипаченко

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 574



Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: **574**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	25	2,5	2,5
<b>Выход: 25</b>				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	35	3,5	3,5
<b>Выход: 35</b>				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	40	4	4
<b>Выход: 40</b>				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	5	5
<b>Выход: 50</b>				

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 20гр.*

Белки, г	1,60	В1, мг	0,05	Са, мг	6,69
Жиры, г	0,30	Е, мг	0,47	Mg, мг	13,39
Углеводы, г	8,10	С, мг	0,00	P, мг	47,46
Энергетическая ценность, ккал	41,80	А, мг	0,00	Fe, мг	0,89

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 25гр.*

Белки, г	2,00	В1, мг	0,06	Са, мг	8,40
Жиры, г	0,41	Е, мг	0,60	Mg, мг	16,80
Углеводы, г	10,25	С, мг	0,00	P, мг	50,90
Энергетическая ценность, ккал	52,50	А, мг	0,00	Fe, мг	1,12

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 30гр.*

Белки, г	2,40	В1, мг	0,08	Са, мг	9,99
Жиры, г	0,50	Е, мг	0,70	Mg, мг	19,98
Углеводы, г	12,30	С, мг	0,00	P, мг	70,84
Энергетическая ценность, ккал	63,00	А, мг	0,00	Fe, мг	1,33

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 35гр.*

Белки, г	2,80	В1, мг	0,09	Са, мг	11,55
Жиры, г	0,53	Е, мг	0,80	Mg, мг	23,10
Углеводы, г	14,00	С, мг	0,00	P, мг	81,90
Энергетическая ценность, ккал	72,10	А, мг	0,00	Fe, мг	1,54

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 40гр.*

Белки, г	3,20	В1, мг	0,11	Са, мг	13,23
Жиры, г	0,60	Е, мг	0,92	Mg, мг	26,48
Углеводы, г	16,10	С, мг	0,00	P, мг	93,83
Энергетическая ценность, ккал	82,80	А, мг	0,00	Fe, мг	1,76

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 50гр.*

Белки, г	4,00	В1, мг	0,13	Са, мг	16,50
Жиры, г	0,75	Е, мг	1,15	Mg, мг	33,00
Углеводы, г	20,00	С, мг	0,00	P, мг	117,00
Энергетическая ценность, ккал	103,00	А, мг	0,00	Fe, мг	2,20

**Технология приготовления:**

Правила оформления, подачи блюда:  
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлеба- мягкая,

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

Технолог:



Н.Г. Хрипаченко



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 589

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ПРЯНИКИ)**

Номер рецептуры: **589**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				

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

Белки, г	1,72
Жиры, г	1,37
Углеводы, г	21,83
Энергетическая ценность, ккал	106,51

В1, мг	0,02
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	2,97
Mg, мг	2,43
P, мг	13,50
Fe, мг	0,22
K, мг	21,30
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

*Технология приготовления:*

пп

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 580



Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ВАФЛИ)**

Номер рецептуры: **580**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	40	40	4	4
<b>Выход: 40</b>				
ПЕЧЕНЬЕ	20,2	20	2,02	2
<b>Выход: 20</b>				
ПЕЧЕНЬЕ	30,3	30	3,03	3
<b>Выход: 20</b>				

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ВАФЛИ 20 гр.*

Белки, г	0,80	В1, мг	0,01	Ca, мг	1,81
Жиры, г	6,10	С, мг	0,00	Mg, мг	1,21
Углеводы, г	22,50	А, мг	1,21	P, мг	8,44
Энергетическая ценность, ккал	108,00	Е, мг	0,94	Fe, мг	0,12

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ВАФЛИ 30 гр.*

Белки, г	1,17	В1, мг	0,02	Ca, мг	2,41
Жиры, г	9,20	С, мг	0,00	Mg, мг	1,21
Углеводы, г	18,80	А, мг	1,80	P, мг	8,44
Энергетическая ценность, ккал	162,30	Е, мг	1,41	Fe, мг	0,12

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ВАФЛИ 40 гр.*

Белки, г	1,58	В1, мг	0,03	Ca, мг	3,20
Жиры, г	12,24	С, мг	0,00	Mg, мг	2,40
Углеводы, г	25,00	А, мг	2,40	P, мг	16,60
Энергетическая ценность, ккал	216,40	Е, мг	1,90	Fe, мг	0,24

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ПЕЧЕНЬЕ 20 гр.*

Белки, г	1,50	В1, мг	0,02	Ca, мг	5,80
Жиры, г	2,00	С, мг	0,00	Mg, мг	4,00
Углеводы, г	14,90	А, мг	2,00	P, мг	18,00
Энергетическая ценность, ккал	83,00	Е, мг	0,94	Fe, мг	0,42

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ПЕЧЕНЬЕ 30 гр.*

Белки, г	2,25	В1, мг	0,03	Ca, мг	8,70
Жиры, г	2,94	С, мг	0,00	Mg, мг	6,00
Углеводы, г	22,32	А, мг	3,00	P, мг	27,00
Энергетическая ценность, ккал	124,50	Е, мг	1,41	Fe, мг	0,63

Вафли- сухие, хрустящие, легкие, мелко пористые. не допускаются вафли с салатыми, прогорклыми, затхлыми вкусами и запахами, влажными на одну сторону.

Технолог:

Н.Г. Хрипаченко



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 508

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **508**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	25	25	2,5	2,5
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	0,50	В1, мг	0,01	Са, мг	28,00
Жиры, г	0,00	С, мг	0,50	Mg, мг	7,00
Углеводы, г	27,00	А, мг	0,00	Р, мг	19,00
Энергетическая ценность, ккал	110,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	1,50
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

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

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 590

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ПЕЧЕНЬЕ)**

Номер рецептуры: **590**

Наименование сборника рецептур: **Форма изделий должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные. 2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА 1 СОРТ	50	50	5	5
<b>Выход: 50</b>				

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

Белки, г	3,59	В1, мг	0,06	Са, мг	11,70
Жиры, г	4,56	С, мг	0,00	Mg, мг	13,50
Углеводы, г	35,43	А, мг	0,00	Р, мг	37,80
Энергетическая ценность, ккал	197,40	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,63
		Д, мкг	0,00	К, мг	63,00
		В2, мг	0,03	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Инженер - технолог \_\_\_\_\_

(Хрипаченко Н.Г.)



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 590

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ПЕЧЕНЬЕ)**

Номер рецептуры: **590**

Наименование сборника рецептур: **Форма изделий должна быть правильная без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные. 2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА 1 СОРТ	25	25	2,5	2,5
<b>Выход: 25</b>				

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

Белки, г	1,79	В1, мг	0,02	Са, мг	5,85
Жиры, г	2,28	С, мг	0,00	Mg, мг	6,75
Углеводы, г	17,73	А, мг	0,00	Р, мг	18,90
Энергетическая ценность, ккал	98,70	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,32
		Д, мкг	0,00	К, мг	31,50
		В2, мг	0,02	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Инженер - технолог \_\_\_\_\_

/Хрипаченко Н.Г./