



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,32
Жиры, г	0,18
Углеводы, г	8,48
Энергетическая ценность,	40,79

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
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 274

Наименование изделия: **МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **274**

Наименование сборника

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	76,15	74,7	7,62	7,47
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	33,33	25	3,33	2,5
с 01.09 по 31.12	31,25	25	3,13	2,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	114,31	74,3	11,43	7,43
с 01.03 по 31.07	123,83	74,3	12,38	7,43
с 01.08 по 31.08	92,88	74,3	9,29	7,43
с 01.09 по 31.10	99,07	74,3	9,91	7,43
с 01.11 по 31.12	106,14	74,3	10,61	7,43
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	8,4	5,5	0,84	0,55
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,6	3,6	0,36	0,36
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	0,36	0,36
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,7	7,3	0,87	0,73
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51,9	51,9	5,19	5,19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,7	2,7	0,27	0,27
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,52	B1, мг	0,40	Ca, мг	37,63
Жиры, г	14,95	C, мг	6,80	Mg, мг	43,22
Углеводы, г	16,41	A, мг	0,51	P, мг	170,86
Энергетическая ценность,	238,97	E, мг	2,23	Fe, мг	2,24
		D, мкг	0,00	K, мг	711,14
		B2, мг	0,15	I, мкг	10,65
				F, мг	0,08
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают мелкими кубиками, отваривают до полуготовности. На овощном отваре готовят соус белый или томатный. Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное. Отпускают с овощами и соусом, в котором тушилось мясо.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей — мягкая

Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342.1

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

Номер рецептуры: **342.1**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	40,9	36	4,09	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,8	154,8	15,48	15,48
САХАР ПЕСОК	10,8	10,8	1,08	1,08
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,14	В1, мг	0,01	Са, мг	11,65
Жиры, г	0,14	С, мг	1,44	Mg, мг	3,99
Углеводы, г	13,88	А, мг	0,00	P, мг	3,56
Энергетическая ценность,	58,21	Е, мг	0,23	Fe, мг	0,71
		Д, мкг	0,00	K, мг	100,86
		В2, мг	0,01	I, мкг	0,72
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки защищены от сердцевины и плодоножек

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктов - концентрированный, приятный

Технолог по питанию

Т.В.Русинова