



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 72

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ С КУРИЦЕЙ**

Номер рецептуры: **72**

Наименование сборника

**Акт проработки блюда**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	70,3	67,5	7,03	5,06
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	161,69	105,1	16,17	7,89
с 01.03 по 31.07	175,17	105,1	17,52	7,89
с 01.08 по 31.08	131,38	105,1	13,14	7,89
с 01.09 по 31.10	140,13	105,1	14,01	7,89
с 01.11 по 31.12	150,14	105,1	15,01	7,89
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	40	33,6	4	2,52
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	37,47	28,1	3,75	2,11
с 01.09 по 31.12	35,13	28,1	3,51	2,11
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	36,7	29,3	3,67	2,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,24
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6,9	6,9	0,69	0,52
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,21
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,8	4,8	0,48	0,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,15
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	15,93
Жиры, г	23,26
Углеводы, г	25,44
Энергетическая ценность,	381,48

В1, мг	0,20
С, мг	16,08
А, мг	0,64
Е, мг	3,19
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,21

Са, мг	63,51
Mg, мг	55,56
P, мг	212,56
Fe, мг	3,14
K, мг	914,19
I, мкг	12,61
F, мг	0,14
Se, мг	0,01

### Технология приготовления:

Мясо птицы обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук и морковь. 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 оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают при температуре 220-250 °С (около часа). При подаче поливают прокипяченным сливочным маслом

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий – не растрескавшаяся, изделие полито маслом.  
Консистенция: мягкая, нежная.

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

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу птицы, умеренно соленый.

Запах: запеченного картофеля, мяса птицы.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор ООО «Вита Лайн»  
/Н.Н.Клоков/  
11 февраля 2024 г



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	4,5	4,5	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0,63	0,63
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	2,98
Жиры, г	2,18
Углеводы, г	12,64
Энергетическая ценность,	82,70

В1, мг	0,04
С, мг	0,47
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,11

Са, мг	100,06
Mg, мг	17,13
P, мг	79,10
Fe, мг	0,36
K, мг	152,30
I, мкг	8,10
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 С

### 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 по питанию

Т.В.Русинова





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника

**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 ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

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

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность,	47,36

В1, мг	0,03
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,39
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	4,60
Mg, мг	6,60
P, мг	16,80
Fe, мг	0,40
K, мг	25,80
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т.В.Русинова