



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260

Наименование изделия: **АЗУ С ОВОЩАМИ И МЯСОМ**

Номер рецептуры: **260**

Наименование сборника

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 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| СВИНИНА МЯСНАЯ | 85,6 | 84 | 8,56 | 8,4 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 14 | 12 | 1,4 | 1,2 |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | 2,8 | 2,8 | 0,28 | 0,28 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ | 13,2 | 12 | 1,32 | 1,2 |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | |
| с 01.01 по 29.02 | 176,46 | 114,7 | 17,65 | 11,47 |
| с 01.03 по 31.07 | 191,17 | 114,7 | 19,12 | 11,47 |
| с 01.08 по 31.08 | 143,38 | 114,7 | 14,34 | 11,47 |
| с 01.09 по 31.10 | 152,93 | 114,7 | 15,29 | 11,47 |
| с 01.11 по 31.12 | 163,86 | 114,7 | 16,39 | 11,47 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 1,2 | 1,2 | 0,12 | 0,12 |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход: 200 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|--------------------------|--------|
| Белки, г | 14,50 |
| Жиры, г | 34,07 |
| Углеводы, г | 21,19 |
| Энергетическая ценность, | 454,52 |

| | |
|--------|-------|
| В1, мг | 0,41 |
| С, мг | 10,40 |
| А, мг | 0,03 |
| Е, мг | 1,53 |
| Д, мкг | 0,08 |
| В2, мг | 0,16 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 22,48 |
| Mg, мг | 44,44 |
| P, мг | 183,01 |
| Fe, мг | 2,43 |
| K, мг | 956,51 |
| I, мкг | 11,92 |
| F, мг | 0,08 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками или кубиком по 10-15 г, обжаривают, добавляют лук репчатый, нарезанный кубиком или соломкой, слегка пассеруют и заливают горячей водой, добавляют томатную пасту и тушат в течение 40-50 мин в закрытой посуде при слабом кипении. Далее к мясу тушенному кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой и картофель, нарезанный брусочком, крупным кубиком или небольшим ломтиком. Тушат. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Перед подачей добавляют мелко рубленую зелень.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.
Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на тарелке уложено тушеное мясо в соусе в виде брусочков, ломтиков или крупного кубика с огурцами и картофелем;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, овощей — коричневый, соуса — красноватый;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса с ароматом лука, и специй, умеренно соленый, острый;
- консистенция мяса — сочная, мягкая; соуса — однородная.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"

Директор ООО «Вита Лайн»

И.Н.Клоков/

01 февраля 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 100 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ) | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| САХАР ПЕСОК | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 200 | 200 | 20 | 20 |
| Выход: 200 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|--------------------------|-------|
| Белки, г | 0,00 |
| Жиры, г | 0,00 |
| Углеводы, г | 7,74 |
| Энергетическая ценность, | 30,96 |

| | |
|--------|------|
| 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 | 8,24 |
| Mg, мг | 1,80 |
| P, мг | 0,00 |
| Fe, мг | 0,00 |
| K, мг | 0,84 |
| I, 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 отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С

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 по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 75

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ**

Номер рецептуры: **75**

Наименование сборника: **Акт проработки**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 100 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ | 148,3 | 81,6 | 14,83 | 8,16 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 16,7 | 14 | 1,67 | 1,4 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 5,8 | 5,8 | 0,58 | 0,58 |
| Выход: 100 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|--------------------------|-------|
| Белки, г | 1,09 |
| Жиры, г | 5,65 |
| Углеводы, г | 3,08 |
| Энергетическая ценность, | 67,57 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,04 |
| С, мг | 8,72 |
| А, мг | 0,00 |
| Е, мг | 2,47 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,02 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 15,33 |
| Mg, мг | 18,08 |
| P, мг | 28,64 |
| Fe, мг | 0,95 |
| K, мг | 261,14 |
| I, мкг | 0,42 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Томаты соленые откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Помидорам срезают плодоножку, нарезают дольками или кружочками. Лук репчатый нарезают соломкой или полукольцами, добавляют масло растительное и перемешивают

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры сохранили форму.
Консистенция: помидоры - мягкие.
Цвет: помидоров – красный или зеленый
Вкус: соленых помидоров и лука, в меру кисло-соленый.
Запах: соленых помидоров и лука, приятный.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

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



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 | 40 | 40 | 4 | 4 |
| Выход: 40 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|--------------------------|-------|
| Белки, г | 3,05 |
| Жиры, г | 0,25 |
| Углеводы, г | 20,07 |
| Энергетическая ценность, | 94,73 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,06 |
| С, мг | 0,00 |
| А, мг | 0,00 |
| Е, мг | 0,78 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,02 |

| | |
|--------|-------|
| Са, мг | 9,20 |
| Mg, мг | 13,20 |
| P, мг | 33,60 |
| Fe, мг | 0,80 |
| K, мг | 51,60 |
| I, мкг | 0,00 |
| F, мг | 0,01 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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 | 1,12 | В1, мг | 0,00 | Са, мг | 0,00 |
| Жиры, г | 0,22 | С, мг | 0,00 | Mg, мг | 0,00 |
| Углеводы, г | 9,88 | А, мг | 0,00 | Р, мг | 0,00 |
| Энергетическая ценность, | 45,98 | 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:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Пусинова