



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 258

Наименование кулинарного изделия (блюда): **кофейный напиток с молоком 200**

Номер рецептуры: № **258**

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
кофейный напиток	6	6	60	60
сахар	10	10	100	100
вода кипяченая	120	120	1 200	1 200
молоко 2,5%	100	100	1 000	1 000
Выход:		200		2 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
2,79	3,19	19,71	118,69	1,01	1,4		0,23	12,24	13,63	5,7	1,71

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения. Температура подачи не ниже 75°C

г. Ставрос
руководитель

Склерова Е.Ф.

[Handwritten signature]



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № Л 233/2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **напиток кисломолочный 200 мл в индивидуальной упаковке 1шт**

Номер рецептуры: № Л 233/2

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
кефир 2,5% 0,20	1	1	10	10
Выход:		200		2 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
6	6,40	8,21	114,40								

Кефир раздается в индивидуальных упаковках

С. Савина
руководитель
Смирнова С.Б.

С.Б.



УТВЕРЖДАЮ
главный технолог
ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»
Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 358

Наименование кулинарного изделия (блюда): **кисель из сока фруктового 200**

Номер рецептуры: № 358

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто,
сок фруктовый (вишневый)	200	200	2 000	2 000
сахар	12	12	120	120
крахмал	5	5	50	50
вода кипяченая	20	20	200	200
Выход:		200		2 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	0	20,20	84,80	0,70	2,20		0,70	1,20	2,05	1,00	7,89

Технология приготовления:

Сок (50 % от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75°C

Л. Шапова
руководитель
Силерова С.А.
[подпись]



УТВЕРЖДАЮ
главный технолог
ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»
Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 382

Наименование кулинарного изделия (блюда): **какао с молоком 200**

Номер рецептуры: № 382

Наименование сборника рецептов: *Рецептура создана на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто,
какао порошок	3	3	30	30
молоко 2,5%	100	100	1 000	1 000
вода кипяченая	110	110	1 100	1 100
сахар	10	10	100	100
Выход:		200		2 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
4,08	3,54	17,58	118,52	14,36	1,19		0,12	12,23	12,23	5,09	2,60

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.
е ниже 75°C

г. Москва
Кукуверкина
Смирнова Е.Ф.
Смирнова



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): **напиток из плодов шиповника 200**

Номер рецептуры: № 20

Наименование сборника рецептов: *Рецептура создана на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
шиповник	20	20	200	200
сахар	20	20	200	200
вода кипяченая	207	207	2 070	2 070
Выход:		200		2 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,30	0,0	15,20	62,00	0,50	108,30	7,20	1,65	0,48	0,15	0,30	1,42

Технология приготовления:

Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 мин. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи: 20 градусов С.

г. Лобинск

г. Новоричинск

Скнерова С.Ф.

Скнерова С.Ф.



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 377/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **чай фруктовый 200**

Номер рецептуры: № 377/1

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
чай	1	1	10	10
сахар	15	15	150	150
вода кипяченая	200	200	2000	2000
яблоки св	60	50	600	500
Выход:		200		2 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,60	0,40	10,40	61,80	0,05	0,11	0,06		0,52	1,03		4,65

Технология приготовления:

Фрукты моют, очищают, нарезают. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема. В кипящую воду (в объеме 50% от предусмотренного) добавляют фрукты, сахар, доводят до кипения, добавляют предварительно процеженный заваренный чай, кипятят. Готовый фруктовый чай разливают в стаканы, подают горячим. Температура подачи не ниже 75°C

И. Мабинка
руководитель
Ситрова С.Ф.

Ситрова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 376

Наименование кулинарного изделия (блюда): **чай черный с сахаром 200**

Номер рецептуры: № 376

Наименование сборника рецептов: *Рецептура создана на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
чай	1	1	10	10
сахар	15	15	150	150
вода кипяченая	200	200	2000	2000
Выход:		200		2 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,07	0,02	15	60,46	0,05	0,11	0,06		0,53	1,03	1,10	4,73

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от предусмотренного объема, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар. Готовый чай разливают по стаканам. Температура подачи не ниже 75°C

*г. Майкоп
руководитель
Смирнова С.Я.
[Подпись]*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 92

Наименование кулинарного изделия (блюда): **щи из квашенной капусты с картофелем 200**

Номер рецептуры: № 92

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
капуста квашеная	51,7	40	517	400
картофель пф 1000	20	20	200	200
морковь пф 1000	8	8	80	80
лук пф 1000	8	8	80	80
томатная паста	2	2	20	20
масло растительное	5	5	50	50
вода кипяченая	160	160	1 600	1 600
Выход:		200		2 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1,35	4,29	6,96	71,80	2,58	19,93	0,76	0,66	2,62	4,31	4,06	3,25

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту, тушенную с томатным пюре, и варят с момента закипания 15-20 мин, добавляя слегка пассерованные или припущенные овощи и щи доводят до готовности.

***После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде. Температура подачи не ниже 75°С

л. Лабожен
руководитель
Смирнов С.Б.
Смирнов



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 83

Наименование кулинарного изделия (блюда): **борщ с картофелем со сметаной 200**

Номер рецептуры: **№ 83**

Наименование сборника рецептов: *Рецептура создана на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
свекла пф 1000	32	32	320	320
картофель пф 1000	40	40	400	400
морковь пф 1000	8	8	80	80
лук пф 1000	8	8	80	80
томатная паста	6	6	60	60
масло растительное	5	5	50	50
сахар	1,5	1,5	15	15
Выход:		200		2 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2	6,5	13,44	120,26	4,06	16,76	2,10	0,79	2,23	6,40	6,09	6,05

Технология приготовления:

Картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушенную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Прокипяченную сметану кладут в борщ при отпуске.

*** После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде. Температура подачи не ниже 75°C

А. Савинская
руководитель
Склярова Л.Г.
Склярова



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 94

Наименование кулинарного изделия (блюда): **рассольник 200**

Номер рецептуры: **№ 94**

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
картофель пф 1000	60	60	600	600
морковь пф 1000	8	8	80	80
лук пф 1000	6	6	60	60
огурцы соленые	13,3	12	133	120
масло растительное	5	5	50	50
вода кипяченая	155	155	1 550	1 550
Выход:		200		2 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2,02	5	11,98	101,81	5,00	14,98	0,18	0,50	1,25	5,68	4,87	3,97

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль.

***После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде. Температура подачи не ниже 75°C

*г. Майкоп
руководитель
Смерова С.В.
[Подпись]*



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А. Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 99

Наименование кулинарного изделия (блюда): **суп из овощей со сметаной 200**

Номер рецептуры: № 99

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
капуста	20	16	200	160
картофель пф 1000	40	40	400	400
морковь пф 1000	8	8	80	80
лук пф 1000	8	8	80	80
горошек зеленый консервир.	9,2	6 92	60	
масло растительное	5	5	50	50
вода кипяченая	150	150	1 500	1 500
сметана 15%	10	10	100	100
Выход:		200		2 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1,59	5,99	9,15	96,87	3,82	20,41	0,49	0,54	1,70	4,76	4,03	3,18

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль. Суп отпускают с прокипяченной сметаной. После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде. Температура подачи не ниже 75°C

*г. Славянский
руководитель
Склярова С.Н.*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 102

Наименование кулинарного изделия (блюда): **суп картофельный с бобовыми 200**

Номер рецептуры: **№ 102**

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна. 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
горох лущенный сухой	17	17	170	170
картофель пф 1000	40	40	400	400
морковь пф 1000	8	8	80	80
лук пф 1000	8	8	80	80
масло растительное	4	4	40	40
вода кипяченая	125	125	1 250	1 250
Выход:		200		2 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
4,80	6	12	161,20	3,46	10,13	0,12	0,38	2,90	10,99	7,95	9,13

Технология приготовления:

Горох подготавливают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Горох варят в воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенный со сливочным маслом морковь, бланшированный лук и варят до готовности. Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами. Температура подачи не ниже 75°C

*н. Славинск
руководитель
Смирнова С.Ф.*



УТВЕРЖДАЮ
 главный технолог
 ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»
 Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): **суп картофельный с клецками 200**

Номер рецептуры: № 38

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна. 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
картофель пф 1000	40	40	400	400
морковь пф 1000	8	8	80	80
лук пф 1000	8	8	80	80
масло растительное	2	2	20	20
мука	8	8	80	80
яйцо	0,05	2	0,5	20
вода кипяченая	12	12	120	120
соль йодированная	3	3	30	30
вода кипяченая	130	130	1 300	1 300
Выход:		200		2 000

Химический состав на 1 порцию

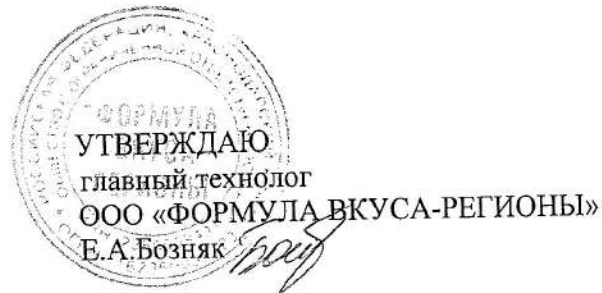
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность .	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
2,05	2,15	13,27	133,1	3,56	10,13	0,70	0,46	2,20	5,74	4,09	5,43

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 мин, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 мин. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки. Клецки: в воду кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать 10 мин, затем охлаждают, добавляют в 3 приема яйца, хорошо перемешивают. Тесто закладывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10 г, закладывают в кипящую подсоленную воду (5 л на 1 кг), варят 7 мин, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят.

*** После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде. Температура подачи не ниже 75°С

а. е. е. е. е.
 Руководитель
 Сидорова Е. В.



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 48

Наименование кулинарного изделия (блюда): **суп лапша домашняя 200**

Номер рецептуры: **№ 48**

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна. 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
картофель пф 1000	20	20	200	200
лук пф 1000	4	4	40	40
морковь пф 1000	8	8	80	80
мука	20	20	200	200
соль йодированная	0,4	0,4	4	4
яйцо	0,1	4	1	40
масло растительное	4	4	40	40
вода кипяченая	140	140	1 400	1 400
Выход:		200		2 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
2,05	4,43	9,30	92,60	1,92	5,29	1,22	0,35	1,06	5,65	3,94	7,05

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель нарезанный соломкой, морковь, нарезанную соломкой и припущенную с маслом, бланшированный и слегка пассерованный репчатый лук, варят при слабом кипении, а затем добавляют подготовленную домашнюю лапшу, соль, варят до готовности.

***После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде. Температура подачи не ниже 75°C

Е.А. Бозняк
Руководитель
Смирнов С.А.

Бозняк



УТВЕРЖДАЮ
 главный технолог
 ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»
 Е.А. Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 181

Наименование кулинарного изделия (блюда): **каша манная молочная 210**

Номер рецептуры: № 181

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
крупа манная	31	31	310	310
молоко 2,5%	202,4	202,4	2 024	2 024
сахар	10	10	100	100
масло сливочное	10	10	100	100
Выход:		210		2 100

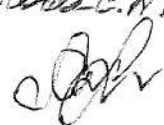
Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
5,10	10,72	33,42	250,56	2,95	2,10	5,00	3,77	18,86	20,27	6,65	2,91

Технология приготовления:

Манную крупу всыпают быстро тонкой струей в кипящую смесь воды и молока, соли и сахара при активном помешивании сверху вниз, и варят 20 мин при непрерывном помешивании. При отпуске заправляют растопленным доведенным до кипения сливочным маслом. К Цвет белый. Не допускаются посторонние привкусы и запахи, в том числе и пригорелых молока и каши. Температура подачи не ниже 65°C

*г. Маджик
 Руководитель
 Смирнова С.В.*





Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 338

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Груша свежая 120 шк**

Номер рецептуры: № 338

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 120 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
груша свежая	120	120	1 200	1 200
Выход:		120		1 200

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,5	0,5	12,25	55,5	1,56	6,72	0,24	3,24	2,28	2,40	3,60	15,60

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Яблоки, груши, персики, абрикосы и бананы перед подачей не очищают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают.

*с. Сабинек
руководитель
Смирнова С.Я
[подпись]*



УТВЕРЖДАЮ
главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): **помидоры соленые 60**

Номер рецептуры: № 70

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 60 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
помидоры соленые	66	60,06	660	600,6
Выход:		60		600

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,4	0,05	0,85	5		6,61			0,84	1,80	3,00	3,00

Технология приготовления:

Помидоры промывают, удаляют место крепления плодоножки, нарезают тонкими ломтиками.

Температура подачи не выше +14° С.

*г. Мабинск
г. Жуковичи
Склярова С.Ж.*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № Л 93

Наименование кулинарного изделия (блюда): **икра кабачковая 60**

Номер рецептуры: **№ Л 93**

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 60 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
икра кабачковая	62	60	620	600
Выход:		60		600

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1,01	0,05	12,57	53,57	1,20	6,60	1,86	8,40	1,92	2,28	1,98	2,64

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием осматривают на наличие бомбажа, промывают проточной водой и протирают ветошью. Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15° С.

*г. Ставрисск
руководителем
Смирнова С.В.*

[Подпись]



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 131/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **зеленый горошек консервированный 60**

Номер рецептуры: № 131/1

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 60 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
горошек зеленый консервир.	89,2	60,21	892	602,1
Выход:		60		600

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
3,4	2,5	7,7	66,9	4,40	6,62	3,37	0,78	1,20	4,70	3,19	2,35

Технология приготовления:

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированный горошек прогревают и доводят до кипения в собственном отваре, помешивая, при температуре 80-90°C в течение 5 мин, отвар сливают, охлаждают до температуры 65°C.

в. Лабинен
руководитель
Скмерова С.Ф.

Алиф



УТВЕРЖДАЮ
главный технолог
ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»
Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 374

Наименование кулинарного изделия (блюда): **шарлотка с яблоками 100**

Номер рецептуры: № 374

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 100 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
мука	51	51	510	510
масло сливочное	10	10	100	100
молоко 2,5%	15	15	150	150
сахар	8	8	80	80
дрожжи	1	1	10	10
яблоки св	35	35	350	350
вода кипяченая	15	15	150	150
Выход:		100		1 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
4,89	7,80	20,69	152,54	2,01	3,43	4,43	0,96	2,72	7,37	4,23	15,02

Технология приготовления:

Жидкое дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом выливают на противень толщиной 2,5-3 см, добавляют подготовленные фрукты. Пирогу дают расстояться, после чего выпекают при температуре 220-250 С 15-20 мин.

л. Лапкин
руководитель
Смирнова С.Ф.