



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 258

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

Номер рецептуры: № 258

Наименование сборника рецептов: *Рецептура создана на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Гутельяна, 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 | Са | 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 С.Ф.

Склерова С.Ф.



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) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|---|---|---|---------------------------|---|----|----|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 6 | 6,40 | 8,21 | 114,40 | | | | | | | | |

Кефир раздается в индивидуальных упаковках

С.Н.Велик
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 | Са | 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

п. Малюк
руководитель
Склярова С.П.



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 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. |
| 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 | Са | Р | 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.
с ниже 75°C

г. Москва
руководитель
Смирнова Е.В.
[Подпись]



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20
 Наименование кулинарного изделия (блюда): **напиток из плодов шиповника 200**
 Номер рецептуры: № 20
 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. |
| 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 | Ca | P | 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.

Е.А. Бозняк

Григорьев

Скрябина С.Н.

Визитка



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. Тутьельяна, 2017 года*

| Наименование сырья | Расход сырья и ш/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

*Ч. Мабинга
руководитель
Шкурова С.Б.*

С.Б.



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 | Ca | P | 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. Азовина
руководитель
Смирнова С.Н.
[Подпись]*



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 92

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

Номер рецептуры: № 92

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. |
| 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 | Ca | P | 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°C

г. Лабинск
руководитель
Смирнов С.Б.
[Подпись]



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 83

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

Номер рецептуры: № 83

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. |
| 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. Савинка
руководитель
Склярова Е.Г.
[Подпись]*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 94

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

Номер рецептуры: № 94

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. |
| 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) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|-------|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | 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. Малая
руководитель
Смирнова С.И.*



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 | Са | Р | 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

н. Славинск
 Руководитель
 Смирнов С.Я.



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.

*п. Славинск
руководитель
Склярова С.В.
[подпись]*



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. брутто, г. | нетто, г. | 10 порц. 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) | | | |
|-------|------|----------|----------------------------|---------------|-------|------|------|------------------------------|------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | 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 1кг), 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°C

и.с.и.и.и.
руководитель
Смирнова В.В.
[Подпись]



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

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) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | B1 | C | A | E | 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

*С. Вобликов
Руководитель
Смирнов-С.Н.*



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 | Са | Р | 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:

Машиную 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. Набук
 Руководитель
 Смирнова С.В.*



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 338

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

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 | 35,5 | 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. Сабитов
руководитель
Смирнова С.Н.
[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 н/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. Хабинск
Фурковичева
Скорова С.Н.*

Вуф



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

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 | Ca | P | 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. Владимир
руководитель
Смирнова С.Н.
[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) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | 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. Лавинка
руководитель
Самарова С.Ю.
Лавинка



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 | Са | Р | 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. Пирог дают расстояться, после чего выпекают при температуре 220-250 С 15-20 мин.

г. Лапина
руководитель
Смирнова С.Ф.



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Б.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 414

Наименование кулинарного изделия (блюда): **пирог южный 80**

Номер рецептуры: № **414**

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

| Наименование сырья | Расход сырья и п/ф на 80 гр. | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|------------|------------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| мука | 39,5 | 39,5 | 395 | 395 |
| какао порошок | 4 | 4 | 40 | 40 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 50 | 50 |
| молоко 2,5% | 16 | 16 | 160 | 160 |
| сахар | 9,6 | 9,6 | 96 | 96 |
| яйцо | 0,15 | 6 | 1,5 | 60 |
| дрожжи | 1 | 1 | 10 | 10 |
| яблоки св | 24 | 20,4 | 240 | 204 |
| Выход: | | 80 | | 800 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|------|------|-------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 5,44 | 5,46 | 39,38 | 148,41 | 2,21 | 1,95 | 3,97 | 1,01 | 2,65 | 9,73 | 6,98 | 15,95 |

Технология приготовления:

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

После приготовления пирогу дают остыть и порционируют.

*г. старший
руководитель
Смирнова С.Н.
[подпись]*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 55

Наименование кулинарного изделия (блюда): салат из свеклы с огурцами солеными 60

Номер рецептуры: № 55

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. |
| свекла пф 1000 | 36 | 36 | 360 | 360 |
| огурцы соленые | 15 | 12 | 150 | 120 |
| лук пф 1000 | 3,6 | 3 | 36 | 30 |
| горошек зеленый консервир. | 9,2 | 6 | 92 | 60 |
| масло растительное | 3 | 3 | 30 | 30 |
| 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 |
| 0,7 | 1 | 2,6 | 22,2 | 0,54 | 5,62 | 0,34 | 0,12 | 1,82 | 3,00 | 2,82 | 3,57 |

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют соленые огурцы, нарезанные ломтиками, нарезанный соломкой лук и прогретый зеленый горошек. При отпуске салат поливают растительным маслом.

Температура подачи не выше 14°C

*в. Сидоренко
руководитель
Скмерова С.Н.
Ваш*



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 52
Наименование кулинарного изделия (блюда): салат из свеклы отварной 60
Номер рецептуры: № 52
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. |
| свекла пф 1000 | 64,7 | 64,7 | 647 | 647 |
| масло растительное | 4 | 4 | 40 | 40 |
| 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 |
| 0,85 | 3,62 | 4,98 | 55,89 | | 6,26 | | | 2,11 | 3,09 | 3,13 | 4,44 |

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овоперезке. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

Температура подачи не выше 14°C

г. Малые
Мураворинск
Степова С.Б.
[Signature]



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 61
 Наименование кулинарного изделия (блюда): салат из моркови с яблоком 60

Номер рецептуры: № 61

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 н/ф на 60 гр. | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| морковь пф 1000 | 50 | 50 | 500 | 500 |
| яблоки св | 14,3 | 10 | 143 | 100 |
| сахар | 8 | 8 | 80 | 80 |
| масло растительное | 2,5 | 2,5 | 25 | 25 |
| Выход: | | 60 | | 600 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Ca | P | Mg | Fe |
| 1,7 | 1,3 | 16,5 | 84,5 | 0,20 | 3,34 | 0,06 | 0,13 | 1,26 | 2,91 | 4,03 | 2,90 |

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Морковь соединяют с яблоками, добавляют сахар и запраивают растительным маслом перед раздачей.

С 1 марта морковь обязательно бланшируется либо припускается.

Температура подачи не выше 14°C

*г. специалист
 Руководитель
 Смирнова С.В.
 [Подпись]*



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А. Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): салат из б/к капусты 60

Номер рецептуры: № 45

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. |
| капуста | 61,3 | 48,997 | 613 | 489,97 |
| морковь пф 1000 | 6 | 6 | 60 | 60 |
| кислота лимонная | 0,18 | 0,18 | 1,8 | 1,8 |
| вода кипяченая | 5 | 5 | 50 | 50 |
| сахар | 2 | 2 | 20 | 20 |
| масло растительное | 3 | 3 | 30 | 30 |
| 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 |
| 0,85 | 2,5 | 5,2 | 46,7 | 0,99 | 33,23 | 0,15 | 0,34 | 2,52 | 2,34 | 2,53 | 1,89 |

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованной морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и масло растительное перед раздачей.

***С 1 марта капусту и морковь необходимо бланшировать или припускать.

Температура подачи не выше 14°C

а. а. а. а. а.
ф. ф. ф. ф. ф.
 Стефанова Р.Ф.
Вид



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): **салат витаминный 60**

Номер рецептуры: № 49

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. |
| капуста | 37 | 31,45 | 370 | 314,5 |
| яблоки св | 15 | 13,5 | 150 | 135 |
| морковь | 15 | 12 | 150 | 120 |
| сахар | 1,5 | 1,5 | 15 | 15 |
| масло растительное | 2 | 2 | 20 | 20 |
| Выход: | | 60 | | 600 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|----------------------------|---------------|-------|------|------|------------------------------|------|------|------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 0,71 | 1,92 | 5,33 | 41,48 | 0,90 | 23,23 | 0,18 | 0,40 | 2,05 | 2,25 | 2,71 | 3,15 |

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5*15 мм) добавляют сахар и перетирают. Морковь чистят, моют, опаривают, натирают на терке тонкой соломкой. Яблоки моют, опаривают, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, шинкуют соломкой. Все ингредиенты смешивают и заправляют маслом растительным перед раздачей. Температура подачи не выше 14°C

г. Москва
руководитель
Смирнова С.В.

С.В.



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 70

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

Номер рецептуры: № 70

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 и/ф на 60 гр. | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| огурцы соленые | 66,7 | 60,03 | 667 | 600,3 |
| Выход: | | 60 | | 600 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|---|---|---------------------------|------|------|------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 0,4 | 0,05 | 0,85 | 5,45 | | 3,36 | | | 1,38 | 1,80 | 2,10 | 1,98 |

Огурцы нарезают тонкими ломтиками.

Температура подачи не выше 14°C

н. Машинка
руководитель
Смирнов С.Н.
Смирнов



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 47

Наименование кулинарного изделия (блюда): **закуска из квашеной капусты 60**

Номер рецептуры: № 47

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. |
| капуста квашеная | 72 | 49,68 | 720 | 496,8 |
| масло растительное | 2,4 | 2,4 | 24 | 24 |
| лук пф 1000 | 6 | 6 | 60 | 60 |
| сахар | 2,4 | 2,4 | 24 | 24 |
| 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 |
| 1,03 | 3,01 | 5,10 | 51,62 | 0,84 | 17,05 | 0,05 | 0,43 | 2,58 | 2,38 | 2,20 | 1,94 |

Технология приготовления:

квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом перед раздачей.

Температура подачи не выше 14°C

*г. Чобинск
руководитель
Смирнова С.Ф.*

Смирнова



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 235

Наименование кулинарного изделия (блюда): **шницель рыбный натуральный 90**

Номер рецептуры: № 235

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 90 гр. | | | |
|---------------------|------------------------------|-----------|------------|------------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| Фарш рыбный п/ф 1кг | 154,2 | 97 | 1540 | 970 |
| лук п/ф 1000 | 10 | 10 | 100 | 100 |
| молоко 2,5% | 6,8 | 6,8 | 68 | 68 |
| яйцо | 0,1 | 4 | 1 | 40 |
| сухари панировочные | 10 | 10 | 100 | 100 |
| масло растительное | 1 | 1 | 10 | 10 |
| Выход: | | 90 | | 900 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|-------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 7,30 | 6,35 | 10,85 | 129,50 | 7,74 | 2,07 | 1,16 | 1,01 | 5,60 | 21,90 | 9,88 | 6,69 |

Технология приготовления:

Минтай зачищают от кости, моют, измельчают через мясорубку. Рыбный фарш перемешивают с измельченным луком репчатый и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формируют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, выкладывают на смазанный растительным маслом противень запекают до готовности в жарочном шкафу 20-25 минут при 220-280°C. При отпуске гарнируют.

Температура подачи не ниже 65°C

Е.А. Бозняк
главный технолог
Семерова С.Н.
С.Н.



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 267

Наименование кулинарного изделия (блюда): **шницель мясной рубленый 90**

Номер рецептуры: № 267

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

| Наименование сырья | Расход сырья и п/ф на 90 гр. | | | |
|---------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| Говядина I кат | 110 | 110 | 1100 | 1100 |
| хлеб пшеничный | 5,5 | 5,5 | 55 | 55 |
| вода кипяченая | 10 | 10 | 100 | 100 |
| сухари панировочные | 9 | 9 | 90 | 90 |
| масло растительное | 4 | 4 | 40 | 40 |
| масло сливочное | 4 | 4 | 40 | 40 |
| Выход: | | 90 | | 900 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|-------|----------|-------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 9,28 | 13,61 | 8,06 | 191,86 | 10,06 | 0,03 | 2,00 | 0,51 | 3,73 | 4,53 | 2,54 | 5,57 |

Технология приготовления:

Подготовленную говядину пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде хлебом, фарш выбивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия плоско-овальной формы толщиной 1 см, панируют в сухарях, выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают в жарочном шкафу 20-25 минут при 180С сбрызгивая водой – 220⁰С

При отпуске шницель гарнируют и поливают сливочным маслом доведенным до кипения. Температура подачи не ниже 65°С

в. майнак
руководитель
Смирнова С.Т.
С.Т.



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 297

Наименование кулинарного изделия (блюда): **фрикадельки из кур 90**

Номер рецептуры: № 297

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 90 гр. | | | |
|-----------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| Фарш куриный п/ф 1 кг | 60 | 60 | 600 | 600 |
| хлеб пшеничный | 15,7 | 15,7 | 157 | 157 |
| вода кипяченая | 18 | 18 | 180 | 180 |
| масло сливочное | 4 | 4 | 40 | 40 |
| Выход: | | 90 | | 900 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|-------|----------|-------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 12,34 | 18,43 | 7,29 | 244 | 3,76 | 0,03 | 2,00 | 0,45 | 1,89 | 2,36 | 1,39 | 2,81 |

Технология приготовления:

Фарш соединяют с замоченным в воде и пропущенным через мясорубку хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают и выбивают. Массу разделяют на шарики (по 2-3 шт на порцию) и отваривают на пару или в воде 20 минут.

Отпускают фрикадельки с гарниром и маслом, доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 65°C

г. Славицк
руководитель
Склерова С.Ф.
Асф



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 239

Наименование кулинарного изделия (блюда): **тефтели рыбные тушеные в соусе 100**

Номер рецептуры: № 239

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 н/ф на 100 гр. | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| Минтай | 153 | 105 | 1533 | 1050 |
| хлеб пшеничный | 10 | 10 | 100 | 100 |
| молоко 2,5% | 20 | 20 | 200 | 200 |
| лук н/ф 1000 | 10 | 10 | 100 | 100 |
| мука | 5 | 5 | 50 | 50 |
| масло растительное | 5 | 5 | 50 | 50 |
| крупа манная | 7 | 7 | 70 | 70 |
| Выход: | | 100 | | 1 000 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|---|------|---------------------------|-------|-------|------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 7,93 | 6,58 | 9,41 | 128,58 | 3,55 | 1,29 | | 0,91 | 6,28 | 21,95 | 10,14 | 5,78 |

Технология приготовления:

Рыбный фарш соединяют с измельченным луком, манной крупой и размоченным в молоке или воде и пропущенным через мясорубку хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, хорошо вымешивают и формируют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 мин. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Масса готовых тефтелей 80гр, масса соуса 20гр.

Температура подачи не ниже 65°C

Е. А. Бозняк
протокол
Смирнова В. Я.
В. Я.



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 289

Наименование кулинарного изделия (блюда): рагу из птицы 175

Номер рецептуры: № 289

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 175 гр. | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| курица | 106 | 63 | 1060 | 630 |
| картофель пф 1000 | 80 | 80 | 800 | 800 |
| морковь пф 1000 | 17 | 17 | 170 | 170 |
| томатная паста | 6 | 6 | 60 | 60 |
| лук пф 1000 | 10 | 10 | 100 | 100 |
| масло растительное | 4 | 4 | 40 | 40 |
| мука | 1 | 1 | 10 | 10 |
| Выход: | | 175 | | 1 750 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|-------|----------|-------------------------|---------------|-------|------|------|---------------------------|-------|-------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 12,56 | 11,72 | 15,20 | 216,52 | 9,19 | 22,70 | 4,77 | 2,14 | 2,42 | 18,96 | 10,42 | 9,44 |

Технология приготовления:

Курицу, нарубленную на куски по 30-35 г, слегка припускают, затем заливают горячей водой в количестве 20-30 % от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют предварительно запеченный картофель, морковь, лук пассерованные и тушат еще 15-20 мин.

Отпускают рагу с гарниром и соусом.

Температура подачи не ниже 65°C

*п. Мавинен
Кульковичев
Смирнова С.Я.
[Подпись]*



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № Л 443

Наименование кулинарного изделия (блюда): **плов с мясом 180**

Номер рецептуры: № Л 443

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 180 гр. | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|------------------------|-----------|
| | 1 порц. брутто, г. | нетто, г. | 10 порц. брутто, г. | нетто, г. |
| говядина I кат. | 108 | 73 | 1080 | 730 |
| крупа рисовая | 41 | 41 | 410 | 410 |
| масло растительное | 8 | 8 | 80 | 80 |
| лук п/ф 1000 | 8 | 8 | 80 | 80 |
| морковь п/ф 1000 | 12 | 12 | 120 | 120 |
| томатная паста | 9 | 9 | 90 | 90 |
| вода кипяченая | 64 | 64 | 640 | 640 |
| Выход: | | 180 | | 1 800 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|-------|----------|----------------------------|---------------|------|------|------|------------------------------|-------|-------|-------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 19,90 | 20,52 | 31,60 | 390,68 | 14,60 | 4,05 | 1,65 | 4,70 | 1,55 | 23,96 | 11,14 | 11,48 |

Технология приготовления:

Нарезанное кусочками мясо по 20-30 г посыпают солью, припускают в небольшом количестве воды, добавляют пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 20 минут при 180С или уменьшают нагрев и доводят до готовности на плите.

Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Температура подачи не ниже 65°С

С. Вадименко
технолог
Смирнова С.В.
Смирнова



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 255

Наименование кулинарного изделия (блюда): **печень по-строгановски 120**

Номер рецептуры: № 255

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. |
| печень говяжья | 97 | 92 | 970 | 920 |
| масло растительное | 6 | 6 | 60 | 60 |
| сметана 15% | 9 | 9 | 90 | 90 |
| лук п/ф 1000 | 14 | 14 | 140 | 140 |
| масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 15 | 15 |
| мука | 7 | 7 | 70 | 70 |
| соль йодированная | 3 | 3 | 30 | 30 |
| вода кипячая | 42 | 42 | 420 | 420 |
| Выход: | | 120 | | 1 200 |

Химический состав на 1 порцию

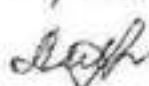
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|-------|----------|-------------------------|---------------|-------|------|------|---------------------------|-------|------|-------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 16,20 | 11,04 | 10,32 | 205,44 | 0,01 | 25,00 | 0,38 | 0,05 | 0,72 | 27,11 | 3,42 | 27,17 |

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и пассеруют при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком и доводят до кипения. Для приготовления соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 С, выливают 1/4 часть горячей воды, сметану и соль, вымешивают и доводят до кипения. Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый сметанный соус и доводят до кипения.

Отпускают вместе с соусом. Гарнир располагают сбоку.

Температура подачи не ниже 65°C

г. Владимир
руководитель
Смирнов С.Н.




Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 205

Наименование кулинарного изделия (блюда): **макаронные изделия отварные с овощами 170**

Номер рецептуры: **№ 205**

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 н/ф на 150 гр. | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| макаронные изделия | 41,2 | 41,2 | 412 | 412 |
| лук пф 1000 | 15 | 15 | 150 | 150 |
| морковь пф 1000 | 18,7 | 18,7 | 187 | 187 |
| масло растительное | 3,75 | 3,75 | 37,5 | 37,5 |
| соль йодированная | 1,5 | 1,5 | 15 | 15 |
| вода кипяченая | 116 | 116 | 1 160 | 1 160 |
| Выход: | | 170 | | 1 700 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|---|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 4,89 | 5,19 | 26,62 | 72,50 | 5,03 | 2,70 | | 4,32 | 2,31 | 7,06 | 4,03 | 5,30 |

Технология приготовления:

Макаронны отваривают. Морковь с луком нарезают соломкой и пассеруют. К отварным макаронным изделиям добавляют подготовленные овощи и перемешивают, затем протушивают до готовности.

***После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде. Температура подачи не ниже 65°C

*г. Набоков
руководитель
Смирнова С.Н.
[Подпись]*



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 454

Наименование кулинарного изделия (блюда): **котлеты по хлыновски 90**

Номер рецептуры: № 454

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 90 гр. | | | |
|---------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| Говядина I кат. | 75,6 | 55 | 756 | 55 |
| картофель пф 1000 | 25 | 25 | 250 | 250 |
| лук пф 1000 | 10 | 10 | 100 | 100 |
| Яйцо | 0,15 | 6 | 1,5 | 60 |
| сухари панировочные | 12,5 | 12,5 | 125 | 125 |
| масло растительное | 4 | 4 | 40 | 40 |
| соль йодированная | 2 | 2 | 20 | 20 |
| Выход: | | 90 | | 900 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|-------|----------|-------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 12,78 | 10,26 | 11,70 | 191,70 | 10,41 | 5,83 | 1,51 | 0,54 | 3,79 | 6,29 | 3,23 | 3,91 |

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель, репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют мясной фарш, яйца, соль. Массу тщательно перемешивают и формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу 20-25 минут при 180С.

****После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде. Температура подачи не ниже 65°С**

*г. Ковши
Туполева
Смирнова С.Я.
Левин*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 234

Наименование кулинарного изделия (блюда): **котлеты или биточки рыбные 90**

Номер рецептуры: № 234

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 90 гр. | | | |
|---------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| Минтай | 107 | 67 | 1070 | 670 |
| хлеб пшеничный | 17 | 17 | 170 | 170 |
| молоко 2,5% | 5 | 5 | 50 | 50 |
| сухари панировочные | 10 | 10 | 100 | 100 |
| масло растительное | 4 | 4 | 40 | 40 |
| вода кипяченая | 10 | 10 | 100 | 100 |
| крупа манная | 6 | 6 | 60 | 60 |
| Выход: | | 90 | | 900 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|---|------|---------------------------|-------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 6,79 | 6,23 | 10,81 | 130,48 | 9,43 | 0,40 | | 0,82 | 5,90 | 20,65 | 9,97 | 7,54 |

Технология приготовления:

Минтай зачищают от кости, моют, измельчают через мясорубку. Рыбный фарш соединяют с замоченным в молоке и пропущенным через мясорубку хлебом, добавляют соль, манную крупу, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу 20-25 минут при 180С. При отпуске рубленные изделия поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не ниже 65°С

*г. Стабине
руководитель
Семарова С.Я.
[Подпись]*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 237

Наименование кулинарного изделия (блюда): **зразы рыбные 90**

Номер рецептуры: № 237

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 90 гр. | | | |
|---------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| Минтай | 87,5 | 53 | 875 | 530 |
| хлеб пшеничный | 9 | 9 | 90 | 90 |
| вода кипяченая | 10 | 10 | 100 | 100 |
| сухари панировочные | 6 | 6 | 60 | 60 |
| масло растительное | 4 | 4 | 40 | 40 |
| лук п/ф 1000 | 16 | 16 | 160 | 160 |
| масло растительное | 3 | 3 | 30 | 30 |
| крупа рисовая | 3 | 3 | 30 | 30 |
| яйцо | 0,2 | 7,5 | 2 | 75 |
| крупа манная | 7 | 7 | 70 | 70 |
| Выход: | | 90 | | 900 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|-------|----------|-------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|-------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 9,42 | 14,94 | 13,99 | 178 | 8,18 | 1,74 | 2,18 | 1,50 | 4,76 | 18,08 | 8,24 | 7,31 |

Технология приготовления:

Минтай зачищают от кости, моют, измельчают через мясорубку. Рыбный фарш соединяют с замоченным в воде и пропущенным через мясорубку хлебом, крупу манную, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют лепешки толщиной 1 см. На середину кладут фарш края лепешек соединяют, панируют в сухарях придавая им овальную форму, и выкладывают на смазанный противень, добавляют воду и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут при 180С. Для фарша: лук репчатый мелко нарезают и пассеруют. Рис отваривают, соединяют со слегка пассерованным луком, рубленными вареными яйцами, добавляют соль и перемешивают. Температура подачи не ниже 65°С

*Е. А. Бозняк
главный технолог
Стажера С.А.
З.И.*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **запеканка картофельная с мясом 175**

Номер рецептуры: **№ 15**

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 175 гр. | | | |
|---------------------|-------------------------------|------------|------------|--------------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| Говядина I кат. | 108 | 80 | 1080 | 800 |
| картофель пф 1000 | 115 | 115 | 1 150 | 1 150 |
| лук пф 1000 | 10 | 10 | 100 | 100 |
| сухари панировочные | 4 | 4 | 40 | 40 |
| масло растительное | 3 | 3 | 30 | 30 |
| соль йодированная | 3 | 3 | 30 | 30 |
| масло сливочное | 3 | 3 | 30 | 30 |
| Выход: | | 175 | | 1 750 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|-------|----------|-------------------------|---------------|-------|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 10,30 | 11,17 | 15,33 | 290,05 | 10,10 | 24,28 | 1,82 | 1,06 | 1,74 | 8,77 | 6,67 | 6,24 |

Технология приготовления:

В припущенный фарш добавляют пассерованный лук. Отварной картофель протирают, делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия высота слоя 3-4 см посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при 220-280°C

***После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде. Температура подачи не ниже 65°C

*г. начальник
 производственного
 отдела С.Ф.
 [Подпись]*

готовят подвергая вторичному кипению в соусе 5–7 минут. Температура подачи не ниже 65°C



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160

Наименование кулинарного изделия (блюда): **голубцы ленивые 90**

Номер рецептуры: **№ 160**

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

| Наименование сырья | Расход сырья и п/ф на 90 гр. | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| Говядина I кат. | 65 | 48 | 650 | 480 |
| крупа рисовая | 7 | 7 | 70 | 70 |
| лук п/ф 1000 | 11 | 11 | 110 | 110 |
| масло сливочное | 3 | 3 | 30 | 30 |
| капуста | 76 | 60,8 | 760 | 608 |
| Выход: | | 90 | | 900 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|-------|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 7,50 | 7,65 | 5,63 | 121,40 | 2,81 | 31,70 | 1,56 | 1,00 | 2,63 | 3,90 | 3,06 | 2,37 |

Технология приготовления:

Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют в половинном количестве сливочного масла, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы вода стекла. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, фаршем и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, по 1шт. на порцию, складывают в противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 200 градусов. Отпускают со сливочным маслом или соусом доведенным до кипения. Температура подачи не ниже 65°C

*а.а.а.а.а.
руководитель
Смирнова С.Ф.
[Подпись]*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № Л 500

Наименование кулинарного изделия (блюда): **биточки из птицы под соусом 90**

Номер рецептуры: **№ Л 500**

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 н/ф на 90 гр. | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| Курица | 89 | 45 | 890 | 450 |
| хлеб пшеничный | 14 | 14 | 140 | 140 |
| молоко 2,5% | 13 | 13 | 130 | 130 |
| масло сливочное | 2 | 2 | 20 | 20 |
| вода кипяченая | 14 | 14 | 140 | 140 |
| масло сливочное | 2 | 2 | 20 | 20 |
| мука | 1 | 1 | 10 | 10 |
| лук н/ф 1000 | 7,2 | 7,2 | 72 | 72 |
| Выход: | | 90 | | 900 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|-------|----------|-------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 9,05 | 10,20 | 10,69 | 170,76 | 4,05 | 1,00 | 2,00 | 0,54 | 3,71 | 4,46 | 2,17 | 3,49 |

Технология приготовления:

Курицу обваливают и пропускают через мясорубку. Фарш соединяют с замоченным в молоке и пропущенным через мясорубку хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Массу разделяют на биточки (1-2 шт. на порцию), припускают 15-20 мин. Соус: В растопленное масло всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60—70 °С вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. После этого в соус кладут нарезанный лук и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи и доводят до кипения. Соус заправляют сливочным маслом. Затем

*М.А. Сидорова
руководитель
Сидорова С.Я.*

УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 389

Наименование кулинарного изделия (блюда): **сок фруктовый (грушевый) 200**

Номер рецептуры: № 389

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. |
| сок фруктовый (грушевый) | 200 | 200 | 2000 | 2000 |
| 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 |
| 1 | 0 | 20,20 | 84,80 | 1,54 | 4,84 | | 1,54 | 1,54 | 1,98 | 2,20 | 17,16 |

Технология приготовления:

Сок фруктовый (грушевый) промышленного производства порционируют.

Температура подачи не выше 14С

*г. Лабытнанки
руководителя
Скшорова С.Н.*





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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 205

Наименование кулинарного изделия (блюда): **макаронные изделия отварные с овощами 170**

Номер рецептуры: № 205

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 170 гр. | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| макаронные изделия | 46,75 | 46,75 | 467,5 | 467,5 |
| морковь пф 1000 | 21,2 | 21,2 | 212 | 212 |
| лук пф 1000 | 17 | 17 | 170 | 170 |
| масло растительное | 4,25 | 4,25 | 42,5 | 42,5 |
| вода кипяченая | 119 | 119 | 1 190 | 1 190 |
| соль йодированная | 1,7 | 1,7 | 17 | 17 |
| Выход: | | 170 | | 1 700 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|---|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 4,83 | 5,19 | 26,62 | 172,50 | 5,70 | 3,06 | | 4,90 | 2,62 | 8,00 | 4,57 | 6,01 |

Технология приготовления:

Макаронны отваривают. Морковь с луком нарезают соломкой и пассеруют. К отварным макаронным изделиям добавляют подготовленные овощи и перемешивают.

***После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде. Температура подачи не ниже 65°C

*Л. Мабинса
 руководитель
 Смирнова Е.Я.*

Вен



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 297

Наименование кулинарного изделия (блюда): **каша ячневая 150**

Номер рецептуры: № 297

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 150 гр. | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| крупа ячневая | 35 | 35 | 350 | 350 |
| вода кипяченая | 123 | 123 | 1 230 | 1 230 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 50 | 50 |
| соль йодированная | 1,5 | 1,5 | 15 | 15 |
| Выход: | | 150 | | 1 500 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|---|------|------|---------------------------|-------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Ca | P | Mg | Fe |
| 4,65 | 9,15 | 30,90 | 231 | 6,34 | | 2,50 | 3,84 | 2,92 | 15,24 | 4,56 | 3,56 |

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения 15-20 минут, помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи не ниже 65°C

Е.А.Бозняк
руководитель
Склярова С.И.



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 178

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша рисовая с морковью 150

Номер рецептуры: № 178

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 150 гр. | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| крупа рисовая | 26 | 26 | 260 | 260 |
| вода кипяченая | 100 | 100 | 1 000 | 1 000 |
| морковь пф 1000 | 30,4 | 30,4 | 304 | 304 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 50 | 50 |
| Выход: | | 150 | | 1 500 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 2,90 | 5,40 | 27,20 | 209 | 6,02 | 1,70 | 2,50 | 1,71 | 1,15 | 7,23 | 6,27 | 2,70 |

Технология приготовления:

Очищенную сырую морковь мелко режут или натирают на терке, припускают. Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, добавляют припущенную морковь, варят помешивая, пока каша не загустеет 20-25 минут. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи не ниже 65°C.

г. Мабинск
руководитель
Смирнова Е.Ф.



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 303

Наименование кулинарного изделия (блюда): **каша вязкая пшеница 150**

Номер рецептуры: **№ 303**

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 150 гр. | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| крупа пшено | 37,5 | 37,5 | 375 | 375 |
| вода кипяченая | 120 | 120 | 1 200 | 1 200 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 50 | 50 |
| Выход: | | 150 | | 1 500 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|---|------|------|---------------------------|-------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 4,94 | 7,89 | 32,18 | 219,00 | 10,34 | | 2,61 | 1,09 | 1,13 | 11,07 | 7,88 | 5,68 |

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения 15-20 минут, помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи не ниже 65°C

*г. Лабинск
руководителя
Скитрова С.И.*

[Handwritten signature]



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 196

Наименование кулинарного изделия (блюда): **каша гречневая 150**

Номер рецептуры: № 196

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 150 гр. | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| крупа гречневая | 50 | 50 | 500 | 500 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 50 | 50 |
| соль йодированная | 1,7 | 1,7 | 17 | 17 |
| вода кипяченая | 105 | 105 | 1 050 | 1 050 |
| Выход: | | 150 | | 1 500 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|---|------|------|---------------------------|-------|-------|-------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 8,85 | 5,15 | 39,80 | 280,95 | 14,54 | | 2,60 | 2,99 | 1,12 | 18,69 | 25,01 | 18,56 |

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения 10-15 минут, помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не ниже 65°C

в. Мабинек
руководитель
Смирнова С.Д.



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 125

Наименование кулинарного изделия (блюда): **картофель отварной 150**

Номер рецептуры: № 125

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 150 гр. | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| соль йодированная | 1,5 | 1,5 | 15 | 15 |
| картофель пф 1000 | 149,4 | 149,4 | 1 494 | 1 494 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 50 | 50 |
| Выход: | | 150 | | 1 500 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|---|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Ca | P | Mg | Fe |
| 2,93 | 5,06 | 17,39 | 126,80 | 0,03 | | 1,88 | 0,25 | 0,09 | 0,14 | 0,00 | 0,04 |

Технология приготовления:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 минут после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

***После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде. Температура подачи не ниже 65°C

*г. Слабицкий
руководитель
Екшерова С.Ф.
[Подпись]*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 534

Наименование кулинарного изделия (блюда): **капуста тушеная 150**

Номер рецептуры: № **534**

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 150 гр. | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| капуста | 185 | 177,249 | 1 850 | 1 772,49 |
| масло растительное | 5 | 5 | 50 | 50 |
| морковь п/ф 1000 | 3 | 3 | 30 | 30 |
| лук п/ф 1000 | 6 | 6 | 60 | 60 |
| томатная паста | 5 | 5 | 50 | 50 |
| мука | 1,8 | 1,8 | 18 | 18 |
| сахар | 4,5 | 4,5 | 45 | 45 |
| Выход: | | 150 | | 1 500 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жир | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|-------|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 3,75 | 6,90 | 16,05 | 141 | 3,06 | 90,94 | 1,22 | 1,16 | 6,67 | 6,10 | 6,13 | 5,52 |

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30 к массе сырой капусты), масло растительное, пассерованное томатное пюре и тушат до готовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Если капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 минут.

***После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде. Температура поджиг не ниже 65°C

г. Славинок
руководитель
Смирнова С.Ф.
СМ



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120

Наименование кулинарного изделия (блюда): **суп молочный с макаронными изделиями 250**

Номер рецептуры: № 120

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 н/ф на 250 гр. | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| молоко 2,5% | 156,25 | 156,25 | 1 562,5 | 1 562,5 |
| вода кипяченая | 75 | 75 | 750 | 750 |
| макаронные изделия | 20 | 20 | 200 | 200 |
| масло сливочное | 3,75 | 3,75 | 37,5 | 37,5 |
| Выход: | | 250 | | 2 500 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|-------|------|------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 7,88 | 8,5 | 11,63 | 204,5 | 2,23 | 2,12 | 1,88 | 2,25 | 18,66 | 19,01 | 6,11 | 2,73 |

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны -15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сливочным маслом. Температура подачи не ниже 75°C

*г. Хабиня
руководитель
Смирнова С.Ф.
[Подпись]*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 222

Наименование кулинарного изделия (блюда): **пудинг из творога запеченный 200**

Номер рецептуры: № **222**

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. |
| творог | 150 | 150 | 1 500 | 1 500 |
| крупа манная | 25 | 25 | 250 | 250 |
| сахар | 6,25 | 6,25 | 62,5 | 62,5 |
| яйцо | 0,16 | 8 | 1,6 | 80 |
| изюм | 7 | 6,885 | 70 | 68,85 |
| ванилин | 0,02 | 0,02 | 0,2 | 0,2 |
| сухари панировочные | 10 | 10 | 100 | 100 |
| 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) | | | |
|-------|-------|----------|-------------------------|---------------|------|-------|------|---------------------------|-------|-------|------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 22,75 | 21,15 | 36,50 | 427,35 | 14,36 | 1,19 | 18,37 | 5,59 | 22,92 | 44,29 | 10,42 | 0,96 |

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную манную крупу, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу слоем 3-4 см выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 мин при температуре 220-280°C. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски. Температура подачи не ниже 65°C

*и. о. главного
 руководителя
 Валерова В.Ф.
 [Подпись]*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 222

Наименование кулинарного изделия (блюда): **пудинг из творога запечённый 160**

Номер рецептуры: № 222

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 160 гр. | | | |
|---------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| творог | 120 | 120 | 1 200 | 1 200 |
| крупа манная | 22 | 22 | 220 | 220 |
| сахар | 5 | 5 | 50 | 50 |
| яйцо | 0,125 | 5 | 1,25 | 50 |
| изюм | 6,1 | 6 | 61 | 60 |
| ванилин | 0,02 | 0,02 | 0,2 | 0,2 |
| сухари панировочные | 6 | 6 | 60 | 60 |
| сметана 15% | 10 | 10 | 100 | 100 |
| Выход: | | 160 | | 1 600 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|-------|----------|-------------------------|---------------|------|-------|------|---------------------------|-------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 13,20 | 13,92 | 21,20 | 241,88 | 10,37 | 0,98 | 14,29 | 4,61 | 17,95 | 34,91 | 8,18 | 7,41 |

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную манную крупу, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу слоем не более 3-4 см прикладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 мин при температуре 220-280°C. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски. Температура подачи не ниже 65°C

*г. начальник
руководитель
Смирнов С.Н.*
[Подпись]



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210

Наименование кулинарного изделия (блюда): **омлет натуральный 160**

Номер рецептуры: № 210

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

| Наименование сырья | Расход сырья и п/ф на 160 гр. | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|--------------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| яйцо | 2,7 | 108 | 27 | 1 080 |
| молоко 2,5% | 64 | 64 | 640 | 640 |
| соль йодированная | 2,5 | 2,4 | 25 | 24 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 50 | 50 |
| Выход: | | 160 | | 1 600 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|-------|----------|-------------------------|---------------|------|-------|------|---------------------------|-------|------|-------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 14,86 | 20,48 | 2,81 | 209,20 | 5,09 | 0,66 | 32,57 | 4,49 | 12,57 | 31,45 | 5,03 | 15,82 |

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Омлетную смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень высотой 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу 15 минут при 180°C-200°C Температура подачи не ниже 65°C

г. лаборант
руководитель
Скрягина С.Я.



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **сыр порциями 15**

Номер рецептуры: № 15

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 15 гр. | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|------------|------------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| сыр | 15 | 14,999 | 150 | 149,99 |
| Выход: | | 15 | | 150 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 3,9 | 3,99 | 0 | 51,51 | 0,40 | 0,12 | 4,80 | 0,49 | 13,20 | 9,45 | 1,32 | 0,84 |

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Сыр нарезают за 30-40 минут до отпуска

*г. Слабинск
руководитель
Скрягова С.В.
Ваш*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 440

Наименование кулинарного изделия (блюда): **печенье 20**

Номер рецептуры: № 440

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 20 гр. | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| печенье | 20 | 20 | 200 | 200 |
| Выход: | | 20 | | 200 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|---|---|---|---------------------------|------|------|------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 1,5 | 1,90 | 15,2 | 83,9 | | | | | 0,48 | 2,40 | 1,66 | 1,88 |

Печенье извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке

*г. Уфа
 Руководитель
 Смирнова С.Н.
 [Подпись]*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 440

Наименование кулинарного изделия (блюда): **печенье 15**

Номер рецептуры: № 440

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 ш/ф на 15 гр. | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| печенье | 15 | 15 | 150 | 150 |
| Выход: | | 15 | | 150 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|---|---|---|---------------------------|------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fe |
| 1,68 | 1,89 | 18,02 | 95,75 | | | | | 0,36 | 1,80 | 1,25 | 1,41 |

Печенье извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке.

а. Мабини
руководитель
Склерова С. П.




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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № Л35

Наименование кулинарного изделия (блюда): **молоко сгущенное 30**

Номер рецептуры: № Л35

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 30 гр. | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| молоко сгущенное | 30 | 30 | 300 | 300 |
| Выход: | | 30 | | 300 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|---|---|---------------------------|------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 0,12 | 0,0 | 15,76 | 63,54 | | 0,33 | | | 9,30 | 8,10 | 2,55 | 0,33 |

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием осматривают на наличие бомбажа, промывают проточной водой и протирают ветошью. Молоко сгущенное промышленного производства порционируют. Используется в качестве соуса к сладким блюдам и изделиям из творога.

*п. Слабинск
 руководителем
 Смирнова С.Н.*

Васильев



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 338

Наименование кулинарного изделия (блюда): **яблоки свежие 120**

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. |
| яблоки св | 130 | 120 | 1 300 | 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 | 2,40 | 13,20 | 0,72 | 1,56 | 1,92 | 1,68 | 2,76 | 14,40 |

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 перед подачей не очищают.

*г. Лодзинск
заведующий
Склярова С.А.
[подпись]*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **сыр порциями**

Номер рецептуры: № 15

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 20 гр. | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| сыр | 20 | 20 | 200 | 200 |
| Выход: | | 20 | 200 | 200 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|-------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 5,20 | 5,32 | 0,00 | 68,68 | 0,81 | 0,24 | 9,61 | 0,99 | 26,42 | 18,91 | 2,64 | 1,68 |

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Сыр нарезают за 30-40 минут до отпуска

*г. старший
руководитель
Склерова С.В.
[Signature]*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): **хлеб пшеничный 25**

Номер рецептуры: № 23

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 и/ф на 25 гр. | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| хлеб пшеничный | 25 | 25 | 250 | 250 |
| Выход: | | 25 | | 250 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|---|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 1,69 | 0,21 | 12,54 | 58,81 | 6,75 | 0,05 | | 0,33 | 3,25 | 4,00 | 2,50 | 5,00 |

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

*г. Стабинец
 руководитель
 Смирнова С.Ф.
 Визир*



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

Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): **хлеб пшеничный 40**

Номер рецептуры: № 23

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 40 гр. | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| хлеб пшеничный | 40 | 40 | 400 | 400 |
| Выход: | | 40 | | 400 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|---|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 2,7 | 0,34 | 20,06 | 94,1 | 10,80 | 0,08 | | 0,52 | 5,20 | 6,40 | 4,00 | 8,00 |

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

А. Сабинек
руководитель
Смирнова С.Н.

Бозняк



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): **хлеб ржаной 40**

Номер рецептуры: **№ 23**

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 40 гр. | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| хлеб ржаной | 45 | 45 | 450 | 450 |
| Выход: | | 45 | | 450 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|---|---|-------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 2,52 | 0,50 | 16,74 | 81,74 | 4,80 | | | 20,40 | 1,12 | 6,00 | 3,80 | 5,20 |

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

п. старшая
руководитель
Смирнова С.Я.
Смирнова



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): **хлеб ржаной 25**

Номер рецептуры: № 23

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 25 гр. | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| хлеб ржаной | 25 | 25 | 250 | 250 |
| Выход: | | 25 | | 250 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|---|---|-------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 1,4 | 0,28 | 12,35 | 57,52 | 3,00 | | | 12,75 | 0,70 | 3,75 | 2,38 | 3,25 |

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

*а. Малина
руководитель
Смирнова Е.Я.
[подпись]*



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): **хлеб пшеничный 60**

Номер рецептуры: № 23

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. |
| хлеб пшеничный | 60 | 60 | 600 | 600 |
| Выход: | | 60 | | 600 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|---|------|---------------------------|------|------|-------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 4,05 | 0,51 | 30,09 | 141,15 | 16,20 | 0,12 | | 0,78 | 7,80 | 9,60 | 6,00 | 12,00 |

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

главный технолог

Смирнов С.Н.

В.А.