



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

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

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	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

Семерова Е.Ф.



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

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

Номер рецептуры: № Л 233/2

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

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

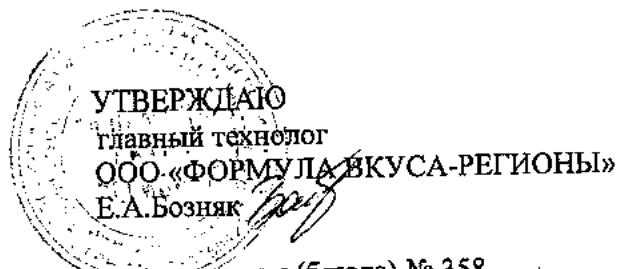
Химический состав на 1 порцию

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

Кефир раздается в индивидуальных упаковках

*с. Волынец
руководитель
Смирнова С.Ф.*

С.Ф.



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

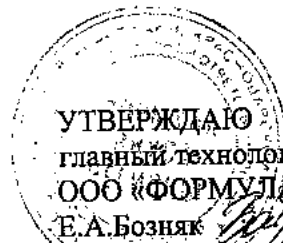
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	0	20,20	84,80	0,70	2,20		0,70	1,20	2,05	1,00	7,89

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

С.А. Машин
 руководитель
 Силерова С.В.




Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 382

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

Номер рецептуры: № **382**

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


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

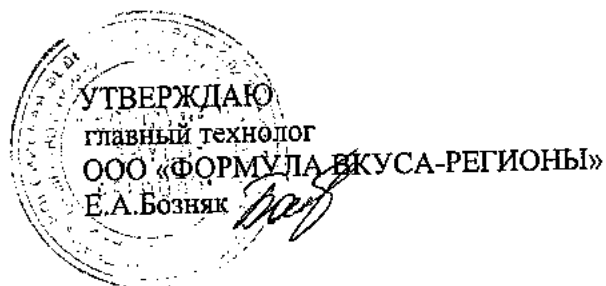
Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	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.
е ниже 75°C

г. Мадонск
губернаторского
Смирнова Е.Ф.




Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20

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

Номер рецептуры: № 20

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

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

Химический состав на 1 порцию

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

Технология приготовления:

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

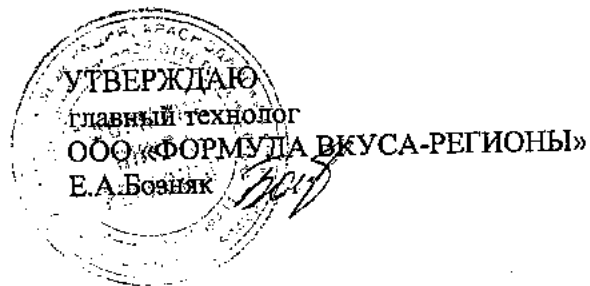
Температура подачи: 20 градусов С.

г. Люблин

г. Новороссийск

Скрябина С.А.

[Handwritten signature]



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

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

Номер рецептуры: № 377/1

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

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

Химический состав на 1 порцию

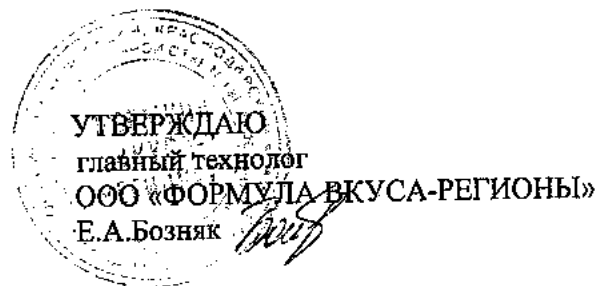
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,60	0,40	10,40	61,80	0,05	0,11	0,06		0,52	1,03		4,65

Технология приготовления:

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

И. Мабиня
руководитель
Смирнова 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	Са	Р	Mg	Fe
0,07	0,02	15	60,46	0,05	0,11	0,06		0,53	1,03	1,10	4,73

Технология приготовления:

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

*г. Москва
руководитель
Смирнова С.Я.
[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	Са	Р	Mg	Fe
1,35	4,29	6,96	71,80	2,58	19,93	0,76	0,66	2,62	4,31	4,06	3,25

Технология приготовления:

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

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

*г. Лабожник
руководитель
Смирнова Е.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

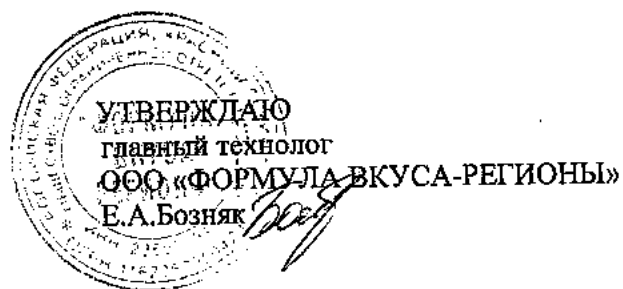
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2	6,5	13,44	120,26	4,06	16,76	2,10	0,79	2,23	6,40	6,09	6,05

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

*Л. Славинская
руководитель
Склярова Е.Г.
[Подпись]*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 94

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

Номер рецептуры: **№ 94**

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

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

Химический состав на 1 порцию

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

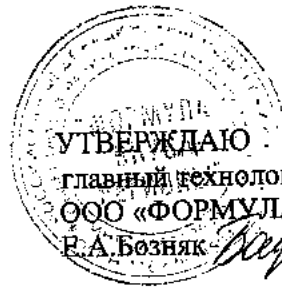
Технология приготовления:

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

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

*г. Москва
руководитель
Смирнов С.Б.*

[Signature]



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. 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.
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

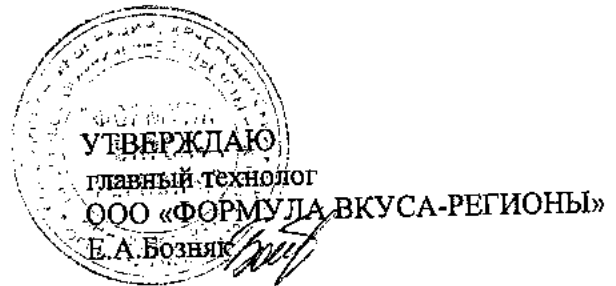
Химический состав на 1 порцию

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

Е.А. Бозняк
 Руководитель
 Смирнова С.Н.



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 102

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

Номер рецептуры: № 102

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

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

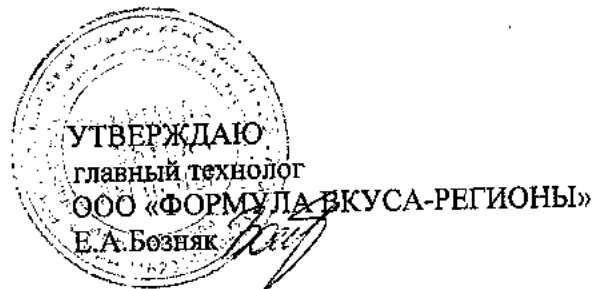
Химический состав на 1 порцию

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

Технология приготовления:

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

И. Славинск
руководитель
Склярова С.Н.
[Signature]



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38

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

Номер рецептуры: № 38

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

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

Химический состав на 1 порцию

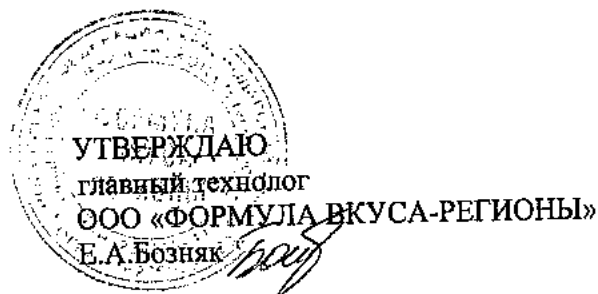
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность .	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
2,05	2,15	13,27	133,1	3,56	10,13	0,70	0,46	2,20	5,74	4,09	5,43

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 1 кг), варят 7 мин, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят.

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

*а. е. е. е. е. е.
руководитель
Глишарова С. В.
[Signature]*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 48

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

Номер рецептуры: **№ 48**

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

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

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	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

*г. Обнинск
Руководитель
Смирнов-С.А.*

Смирнов



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

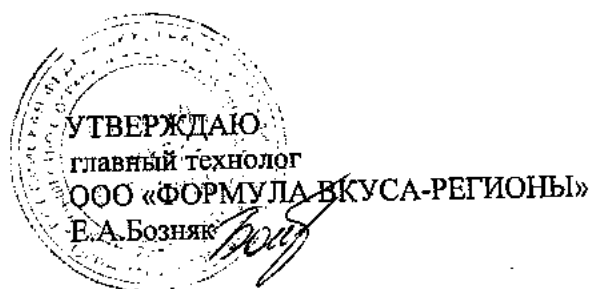
Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
5,10	10,72	33,42	250,56	2,95	2,10	5,00	3,77	18,86	20,27	6,65	2,91

Технология приготовления:

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

*г. Маджиск
руководитель
Смирнова С.Я.
[подпись]*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 338

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

Номер рецептуры: № 338

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

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

Химический состав на 1 порцию

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

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

с. Лобинек
руководитель
Смирнова С.Я.
[Signature]



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 70

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

Номер рецептуры: № 70

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

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

Химический состав на 1 порцию

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

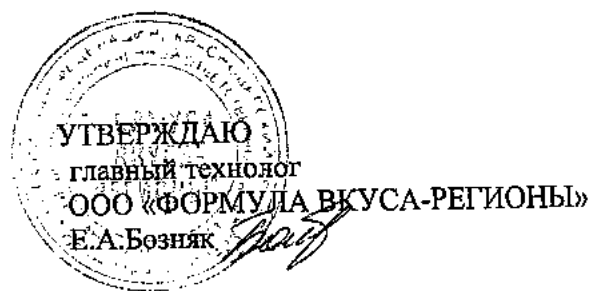
Технология приготовления:

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

Температура подачи не выше +14° С.

*г. Стабинец
г. Жуковичино
Склерова С.Ф.*

Вуф



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

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

Номер рецептуры: **№ Л 93**

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

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

Химический состав на 1 порцию

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

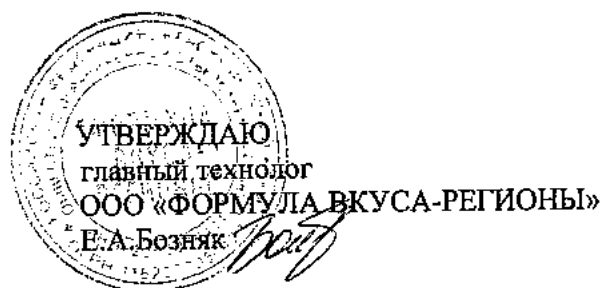
Технология приготовления:

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

Температура подачи не ниже +15° С.

*г. Ставрисск
руководителем
Смирнова С.Ф.*

Видя



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. Лабинен
руководитель
Скнерова С.Ф.
Алф



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. Пирогуют расстойся, после чего выпекают при температуре 220-250 С 15-20 мин.

л. Лапкин
руководитель
Смирнова С.Ф.



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)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	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. Ю*
Смирнова



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 55

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

Номер рецептуры: № 55

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 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
Сидорова 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 овощерезке. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

Температура подачи не выше 14°C

*а. Малюк
 Руководитель
 Смирнова С.Б.
 Смирн*



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 п/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	Са	Р	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 заправляют растительным маслом перед раздачей.

С 1 марта морковь обязательно бланшируется либо припускается.

Температура подачи не выше 14°C

*г. Екатеринбург
руководитель
Смирнова С.В.
[подпись]*



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

Е.А. Бозняк
главный технолог
Стефанова Р.Б.
Вед.



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)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	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, ошпаривают, натирают на терке тонкой соломкой. Яблоки моют, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, шинкуют соломкой. Все ингредиенты смешивают и заправляют маслом растительным перед раздачей. Температура подачи не выше 14°C

*г. старший
 руководитель
 Смирнова С.В.
 С.В.*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 70

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

Номер рецептуры: № 70

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

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 60 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
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

*г. Москва
руководитель
Скрягова С.Н.
[Подпись]*



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	Ca	P	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. начальник
руководитель
Смирнова С.В.*

Смирнова



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 пф 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 220-280⁰С. При отпуске гарнируют.

Температура подачи не ниже 65⁰С

Е.А. Бозняк
главный технолог
Скелерова С.Ф.




ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А. Бозняк

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 65⁰С

*С. Матвеев
руководитель
Скрябина С. П.
В. В.*



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	Ca	P	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

Е.А. Бозняк
главный технолог
Склярова С.А.
Ведущий



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 п/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 п/ф 1000	10	10	100	100
мука	5	5	50	50
масло растительное	5	5	50	50
крупa манная	7	7	70	70
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
7,93	6,58	9,41	128,58	3,55	1,29		0,91	6,28	21,95	10,14	5,78

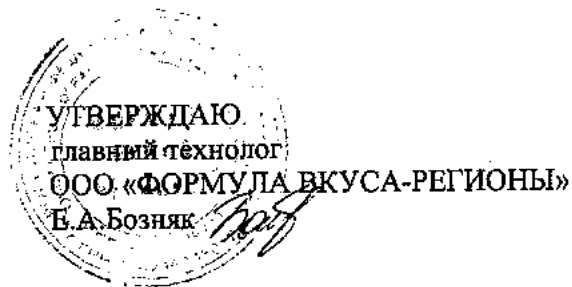
Технология приготовления:

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. Набокина
 Руководитель
 Смирнова С.Б.
Возв



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	Ca	P	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

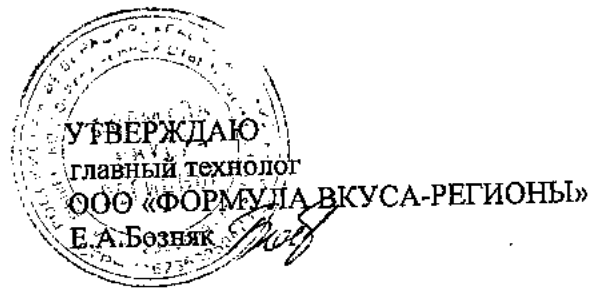
Технология приготовления:

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

*г. Магистек
функционала
Склерова С.А.
[подпись]*



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.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
говядина I кат.	108	73	1080	730
крупа рисовая	41	41	410	410
масло растительное	8	8	80	80
лук пф 1000	8	8	80	80
морковь пф 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. Чавычек
руководитель
Смирнова С.В.
[подпись]



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 255

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

Номер рецептуры: № 255

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 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 кипяченая	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. Ставрек
руководитель
Смирнова С.А.
Лит*



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 п/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

Е. Стабичек
руководитель
Смирнова С.В.
Левина



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

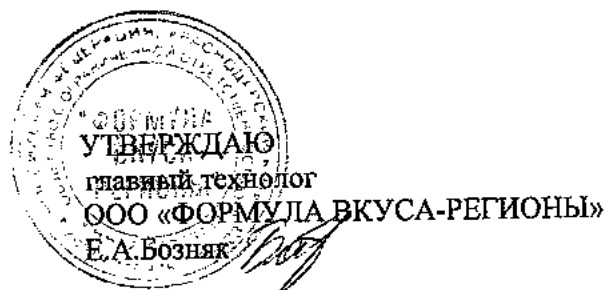
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
12,78	10,26	11,70	191,70	10,41	5,83	1,51	0,54	3,79	6,29	3,23	5,91

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

Е.А. Бозняк
 Руководитель
 Смирнова С.Я.
Смирнова



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)			
				B1	C	A	E	Ca	P	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 рубленые изделия поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не ниже 65°С

*г. лаборант
руководитель
Смирнова С.Ю.
[Подпись]*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 237

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

Номер рецептуры: № 237

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	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 пф 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

*а. Савинек
руководитель
Склярова С.Ф.
СЗ*



ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»
Е.А. Бозняк

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

Е.А. Бозняк
руководитель
Смирнова С.Ф.
Возн

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. 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.	65	48	650	480
крупа рисовая	7	7	70	70
лук пф 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. Сабина
руководитель
Смирнова С.Б.
СБ



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 п/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 пф 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.Бозняк
руководитель
Смирнова С.Я. [подпись]*



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)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	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. Москва
руководитель
Скшорова Е.Ф.*



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 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 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

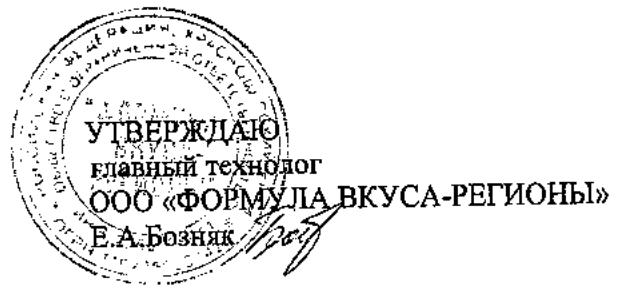
Технология приготовления:

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

*г. Мобинек
руководитель
Склерова Е.Я.*

Воз



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

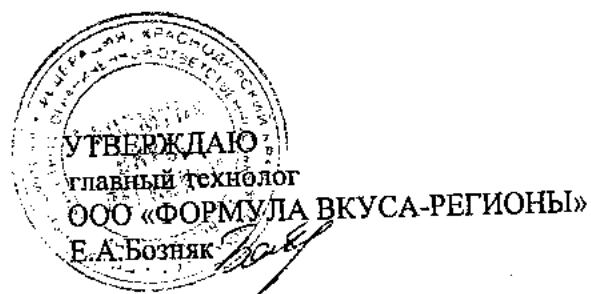
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
4,65	9,15	30,90	231	6,34		2,50	3,84	2,92	15,24	4,56	3,56

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

в. слабик
руководитель
Склерова С.Ф.

Склерова



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
Склерова Е.Я.*

[Signature]



главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А. Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 303

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша вязкая пшенная 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)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
4,94	7,89	32,18	219,00	10,54		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

Е. А. Бозняк
руководитель
Склерова С.Я.



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 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 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)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	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

Л. Сабитова

руководитель

Склерова С.Я.



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)			
				B1	C	A	E	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

п. стабильн
руководитель
Екимерова С.В.




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 пф 1000	3	3	30	30
лук пф 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	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	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 подачи не ниже 65°C

Е.А. Бозняк
 руководитель
 Смирнова С.Ф.



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 п/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)			
				В1	С	А	Е	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 (макароны -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

Е.А. Бозняк

руководитель

Смирнова Е.Б.

Вед.



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 222

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

Номер рецептуры: № 222

Наименование сборника рецептов: Рецепт создан 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.
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)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
22,75	21,15	36,50	427,35	14,36	1,19	18,37	5,59	22,92	44,29	10,42	9,96

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 220-280⁰С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски. Температура подачи не ниже 65⁰С

г. Москва
руководитель
Склярова С.Ф.




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 при выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 мин температуре 220-280°C. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски. Температура подачи не ниже 65°C

г. Владимир
руководитель
Смирнова Е.Ж.




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 180⁰С-200⁰С Температура подачи не ниже 65⁰С

*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*

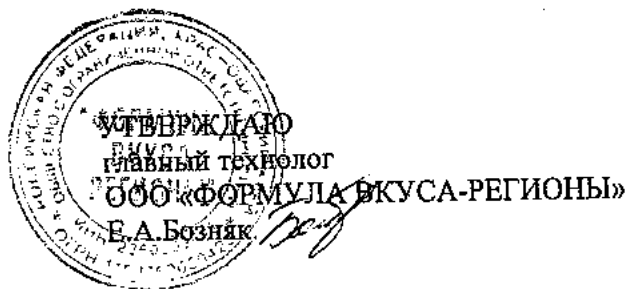
Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 15 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
сыр	15	14,999	150	149,99
Выход:		15		150

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	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. слабичен
руководителя
Смирнова С.Я.
[Подпись]*



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*

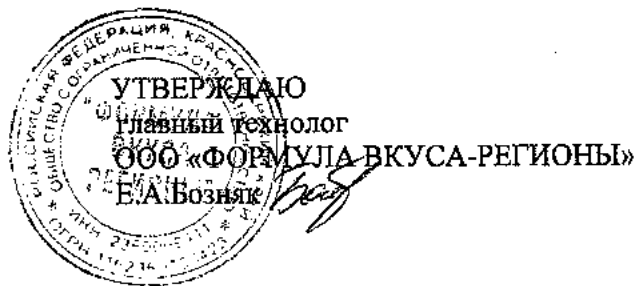
Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 20 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
печенье	20	20	200	200
Выход:		20		200

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	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

Е.А. Бозняк
 главный технолог
 Смирнова С.Я.




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 п/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)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	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. Мабинен
руководитель
Скнерова С. Н.

Возняк



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*

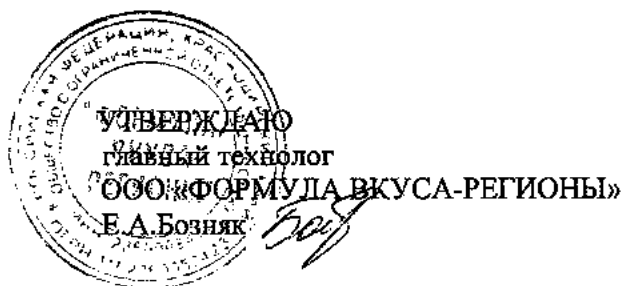
Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 30 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
молоко сгущенное	30	30	300	300
Выход:		30		300

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. Стабинец
руководитель
Скмерова С.Я.*



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)			
				B1	C	A	E	Ca	P	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.

А. Савинен
руководитель
Смирнова С.В.




УТВЕРЖДАЮ
главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

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*

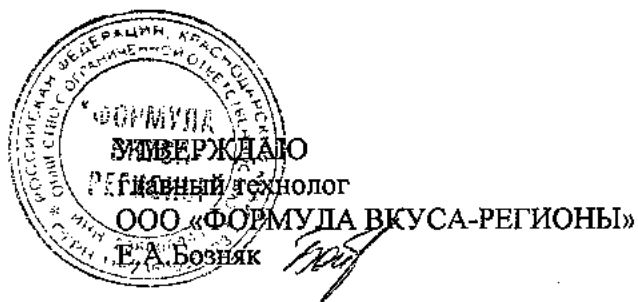
Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 20 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
сыр	20	20	200	200
Выход:		20	200	200

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. Славинск
руководитель
Склерова С.Я.
[Подпись]*



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 п/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. Стабилен
 руководитель
 Смирнова С.Ф.
 [Подпись]*



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

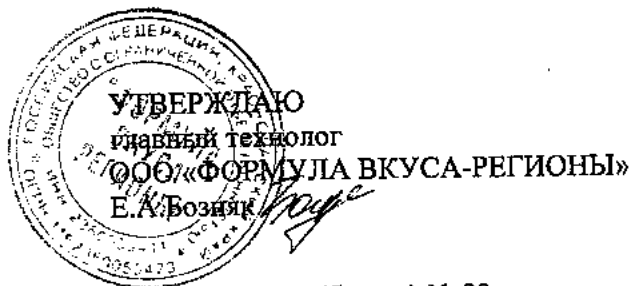
Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 40 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
хлеб пшеничный	40	40	400	400
Выход:		40		400

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
				2,7	0,34	20,06	94,1	10,80	0,08		0,52

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

г. Сабинек
руководитель
Склярова С.Н.
[Signature]



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*

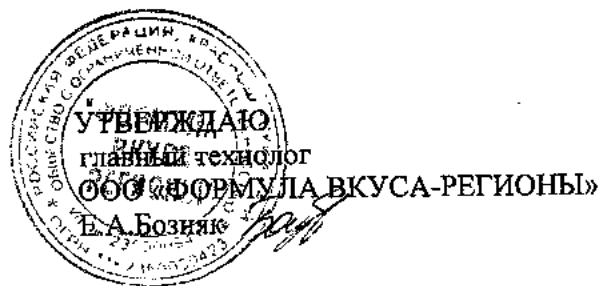
Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 40 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
хлеб ржаной	45	45	450	450
Выход:		45		450

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	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. старший
руководитель
Смирнова С.Я.
[подпись]*



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)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	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.

*п. старшая
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)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	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.

Е.А. Боняк
 Главный технолог

Смирнова С.В.

В.А.