

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 356

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КИСЕЛЬ

Номер рецептуры: 356

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьяня

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кисель	24	24	2,40	2,40
Сахар	10	10	1,00	1,00
Вода	200	200	20,00	20,00
Выход:		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	1,98
Жиры (г):	0,25
Углеводы (г):	12,08
Эн. ценность (ккал):	58,45

Ca (мг):	5,75
B1 (мг):	0,03
Fe (мг):	0,28
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Требования к качеству Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности, без комков. Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная. Цвет: оранжевый. Вкус: фруктовый, сладкий. Запах: фруктов

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда):

САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьянян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста	49,3	39,44	4,93	3,94
Морковь	6,25	5	0,63	0,50
Сахар	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	50			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,67
Жиры (г):	3,04
Углеводы (г):	4,26
Эн. ценность (ккал):	47,06

Ca (мг):	21,5
В1 (мг):	0,01
Fe (мг):	0,26
C (мг):	12,22

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло. Требования к качеству Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой. Салат заправлен растительным маслом. Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная. Цвет: свойственный входящим в салат продуктам. Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно-соленый, без горечи. Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.



Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 52

Наименование кулинарного изделия (блюда):

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

Номер рецептуры: 52

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла	60,6	48,48	6,06	4,85
Масло растительное	3	3	0,30	0,30
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:			50	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,65
Жиры (г):	2,58
Углеводы (г):	6,06
Эн. ценность (ккал):	50,06

Ca (мг):	17,2
B1 (мг):	0,01
Fe (мг):	0,8
C (мг):	4,28

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным. Требования к качеству Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: темно-малиновый. Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле. Запах: свеклы.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 62

Наименование кулинарного изделия (блюда):

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С
РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ

Номер рецептуры: 62

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь	63,6	50,88	6,36	5,09
Масло растительное	2	2	0,20	0,20
Сахар	2	2	0,20	0,20
Выход:	50			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	1,23
Жиры (г):	0,09
Углеводы (г):	11,48
Эн. ценность (ккал):	81,7

Ca (мг):	25,76
B1 (мг):	0,06
Fe (мг):	0,66
C (мг):	3,36

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают соломкой, добавляют сахар и масло растительное, выкладывают горкой. Внешний вид: морковь нарезана соломкой. Салат уложен горкой. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: оранжевый. Вкус: свойственный моркови с сахаром. Запах: моркови, приятный.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 173

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ**
Номер рецептуры: 173
Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьяев

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Геркулес	17,6	17,6	1,76	1,76
Молоко	40	40	4,00	4,00
Вода	24	24	2,40	2,40
Сахар	2,4	2,4	0,24	0,24
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	80			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	2,44	Ca (мг):	88,64
Жиры (г):	1,6	B1 (мг):	0,09
Углеводы (г):	14,78	Fe (мг):	0,84
Эн. ценность (ккал):	83,3	C (мг):	0,83

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с маслом. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный соответствующему виду крупы. Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Утверждаю: Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 173

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ**
Номер рецептуры: 173
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	45	45	4,50	4,50
Молоко	90	90	9,00	9,00
Вода	54	54	5,40	5,40
Сахар	5,4	5,4	0,54	0,54
Соль	1	1	0,10	0,10
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:	180/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	6	Ca (мг):	166,032
Жиры (г):	6,8	B1 (мг):	0,09
Углеводы (г):	29,2	Fe (мг):	3,2
Эн. ценность (ккал):	202	C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, перемешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Требование: Цвет коричневый. Зерна крупы хорошо разварены. Консистенция однородная, рыхлая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 173

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ С

Номер рецептуры: 173

МАСЛОМ

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшенная	45,00	45,00	4,50	4,50
Молоко	90,00	90,00	9,00	9,00
Вода	54,00	54,00	5,40	5,40
Сахар	5,40	5,40	0,54	0,54
Соль	1	1	0,10	0,10
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:	180/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	5,6
Жиры (г):	6,8
Углеводы (г):	33,6
Эн. ценность (ккал):	218

Ca (мг):	28
В1 (мг):	0,16
Fe (мг):	1,4
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с маслом. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный соответствующему виду крупы. Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Утверждено:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 173

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ С
Номер рецептуры: 173 МАСЛОМ
Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Геркулес	39,6	39,6	3,96	3,96
Молоко	90	90	9,00	9,00
Вода	54	54	5,40	5,40
Сахар	5,4	5,4	0,54	0,54
Соль	1	1	0,10	0,10
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:		180/5		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	5,49	Ca (мг):	199,44
Жиры (г):	3,6	B1 (мг):	0,2
Углеводы (г):	33,26	Fe (мг):	1,89
Эн. ценность (ккал):	187,42	C (мг):	1,87

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с маслом. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный соответствующему виду крупы. Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 174

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ

Номер рецептуры: 174

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьяня

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа ячневая	17,6	17,6	1,76	1,76
Молоко	40	40	4,00	4,00
Вода	26	26	2,60	2,60
Сахар	2,4	2,4	0,24	0,24
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:			80	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	3,25
Жиры (г):	4,88
Углеводы (г):	17,42
Эн. ценность (ккал):	127,11

Ca (мг):	72,02
B1 (мг):	0,05
Fe (мг):	0,42
C (мг):	0,43

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с маслом. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный соответствующему виду крупы. Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.



Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 174

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ С**

Номер рецептуры: 174

МАСЛОМ

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа ячневая	39,6	39,6	3,96	3,96
Молоко	90	90	9,00	9,00
Вода	58,5	58,5	5,85	5,85
Сахар	5,4	5,4	0,54	0,54
Соль	1	1	0,10	0,10
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:	180/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	7,31
Жиры (г):	10,98
Углеводы (г):	39,2
Эн. ценность (ккал):	286

Ca (мг):	162,04
B1 (мг):	0,12
Fe (мг):	0,94
C (мг):	0,96

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с маслом. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный соответствующему виду крупы. Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Утверждаю:

Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 181**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША МОЛОЧНАЯ МАННАЯ

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа манная	12,4	12,4	1,24	1,24
Молоко	40	40	4,00	4,00
Вода	30	30	3,00	3,00
Сахар	2,4	2,4	0,24	0,24
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:		80		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	2,68
Жиры (г):	1,8
Углеводы (г):	14,83
Эн. ценность (ккал):	86,23

Ca (мг):	58,95
B1 (мг):	0,02
Fe (мг):	0,12
C (мг):	0,16

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный соответствующему виду крупы. Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Утверждаю

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 234

Наименование кулинарного изделия (блюда):

БИТОЧКИ РЫБНЫЕ

Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай	51	33	5,10	3,30
Хлеб пшеничный	9	9	0,90	0,90
Молоко	13	13	1,30	1,30
Сухари панировочные	5	5	0,50	0,50
Соль	1	1	0,10	0,10
Масло растительное	5	5	0,50	0,50
Выход:	50			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	14,71
Жиры (г):	4,81
Углеводы (г):	10,31
Эн. ценность (ккал):	143,41

Ca (мг):	59,26
B1 (мг):	0,1
Fe (мг):	0,83
C (мг):	0,48

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную рыбу нарезают на куски с кожей без костей и пропускают через мясорубку с замоченным хлебом в воде или молоке, кладут соль, тщательно перемешивают и взбивают. Придают форму котлет или биточков и панируют в сухарях, тушат (по 2-3 шт. на порцию) с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 минут.

Утверждаю

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 289

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ОВОШНОЕ РАГУ С КУРИЦЕЙ

Номер рецептуры: 289

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Курица	57,6	41,47	5,76	4,15
Масло растительное	1,2	1,2	0,12	0,12
Картофель	128,4	96,3	12,84	9,63
Морковь	25,2	20,16	2,52	2,02
Томатная паста	7,2	7,2	0,72	0,72
Лук репчатый	14,4	12,24	1,44	1,22
Масло растительное	4,8	4,8	0,48	0,48
Мука	1,2	1,2	0,12	0,12
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	150/30			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	12,56
Жиры (г):	11,72
Углеводы (г):	15,2
Эн. ценность (ккал):	217

Ca (мг):	108,2
B1 (мг):	0,07
Fe (мг):	1,92
C (мг):	11,33

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 30-35 г, или обработанные субпродукты птицы обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 минут. Бульон оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 минут. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром. Требования к качеству: Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в бараничку, овощи сохранили форму нарезки. Консистенция: сочная, мягкая. Цвет: оранжевый. Вкус: умеренно соленые, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей. Запах: свойственный мясу томата и овощей.

Утверждено:



Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 291

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ

Номер рецептуры: 291

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тютельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Курица	57,6	41,47	5,76	4,15
Масло растительное	10,5	10,5	1,05	1,05
Лук репчатый	12	10,2	1,20	1,02
Морковь	15	12,3	1,50	1,23
Томатная паста	7,5	7,5	0,75	0,75
Крупа рисовая	52,5	52,5	5,25	5,25
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:		150/30		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	12,71
Жиры (г):	7,85
Углеводы (г):	26,8
Эн. ценность (ккал):	229

Ca (мг):	34,76
B1 (мг):	0,08
Fe (мг):	1,48
C (мг):	4,52

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Птицу рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из рас- чета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом в котором оно тушилось. Требования к качеству Внешний вид: обжаренный кусок птицы, рис рассыпчатый. Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая. Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого. Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый. Запах: мяса птицы, с ароматом риса и овощей.



Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 349

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 349

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сухофрукты	20	20	2,00	2,00
Сахар	12	12	1,20	1,20
Вода	200	200	20,00	20,00
Выход:		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	1,16
Жиры (г):	0,3
Углеводы (г):	47,26
Эн. ценность (ккал):	196,38

Са (мг):	5,84
В1 (мг):	0,02
Fe (мг):	0,96
С (мг):	0,8

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, и варят до готовности. Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся. Требования к качеству Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная. Консистенция компота - жидкая, плодов - мягкая. Цвет: коричневый. Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов. Запах: сухофруктов.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ПЕЧЕНЬЕ

Номер рецептуры: ПР

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печенье	10	10	1,00	1,00
Выход:		10		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,85
Жиры (г):	1,13
Углеводы (г):	6,97
Эн. ценность (ккал):	41,45

Ca (мг):	8,2
B1 (мг):	0,02
Fe (мг):	0,2
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Печенье круглой, прямоугольной или квадратной формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ

Номер рецептуры: ПР

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб дарницкий	30	30	3,00	3,00
Выход:	30			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,92
Жиры (г):	0,38
Углеводы (г):	16,94
Эн. ценность (ккал):	78,82

Ca (мг):	7,89
B1 (мг):	0,03
Fe (мг):	1,06
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Технология приготовления: хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Внешний вид: ровные ломтики хлеба. Консистенция: хлеба - мягкая. Цвет: соответствует виду хлеба. Вкус: соответствует вкусу хлеба. Запах: свежего хлеба.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ПР

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ФРУКТОВЫЙ ДЕСЕРТ

Номер рецептуры: ПР

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Фрукт (яблоко, апельсин или банан)	55	55	5,50	5,50
Выход:	55			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,3
Жиры (г):	0,3
Углеводы (г):	7,35
Эн. ценность (ккал):	33,3

Ca (мг):	12
B1 (мг):	0,02
Fe (мг):	1,65
C (мг):	7,5

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке. Внешний вид целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов или ягод. Цвет соответствует виду плодов или ягод. Вкус соответствует виду плодов или ягод. Запах соответствует виду плодов или ягод..

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 338

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуры: 338
Наименование сборника рецептур:

ФРУКТЫ (яблоко, апельсин или банан)

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Фрукт (яблоко, апельсин или банан)	50	50	5,00	5,00
Выход:	50			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,3
Жиры (г):	0,3
Углеводы (г):	7,35
Эн. ценность (ккал):	33,3

Ca (мг):	12
В1 (мг):	0,02
Fe (мг):	1,65
C (мг):	7,5

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке. Внешний вид целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов или ягод. Цвет соответствует виду плодов или ягод. Вкус соответствует виду плодов или ягод. Запах соответствует виду плодов или ягод..

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 82

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**
Номер рецептуры: 82
Наименование сборника рецептур: **К/Б**
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла	50	40	5,00	4,00
Капуста свежая	25	20	2,50	2,00
Картофель	26,75	20,06	2,68	2,01
Морковь	12,5	10	1,25	1,00
Лук репчатый	12	10,2	1,20	1,02
Томатная паста	7,5	7,5	0,75	0,75
Масло растительное	5	5	0,50	0,50
Сахар	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода	200	200	20,00	20,00
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:		250		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	1,83	Ca (мг):	34,45
Жиры (г):	4,9	B1 (мг):	0,05
Углеводы (г):	11,75	Fe (мг):	1,18
Эн. ценность (ккал):	98,4	C (мг):	10,3

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Требования к качеству Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой). Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая Цвет: малиново-красный, жир на поверхности оранжевый. Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый. Запах: свойственный овощам.

Утверждаю: * Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 96

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА**
Номер рецептуры: 96 **К/Б**
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	100	75	10,00	7,50
Крупа перловая	5	5	0,50	0,50
Морковь	12,5	10	1,25	1,00
Лук	6	5,1	0,60	0,51
Огурцы соленые	16,75	15	1,68	1,50
Масло растительное	5	5	0,50	0,50
Вода	187,5	187,5	18,75	18,75
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:			250	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	2,2
Жиры (г):	5,2
Углеводы (г):	15,58
Эн. ценность (ккал):	117,9

Ca (мг):	16,55
B1 (мг):	0,15
Fe (мг):	1,03
C (мг):	14,3

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят слегка пассерованные или припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Требования к качеству Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой; картофель - брусочками, коренья - соломкой, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хо- Консистенция: картофель, коренья мягкие, но не разваренные. Цвет: бульона - желтый, жир на поверхности - желтый, цвет овощей - натуральный. Вкус: острый, умеренно соленый с умеренной кислотностью. Запах: огуречного рассола, овощей.

Утверждаю:

Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 101

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ**
Номер рецептуры: 101 **КРУПОЙ НА К/Б**
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могилынский, Тутельяны

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	115,5	75	11,55	7,50
Крупа гречневая	5	5	0,50	0,50
Морковь	12	10	1,20	1,00
Лук репчатый	13,3	10	1,33	1,00
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Вода	187,5	187,5	18,75	18,75
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:		250		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	2,7	Ca (мг):	49,25
Жиры (г):	2,78	B1 (мг):	0,06
Углеводы (г):	14,58	Fe (мг):	0,78
Эн. ценность (ккал):	90,68	C (мг):	10

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и слегка пассеруют или припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу кладут в бульон или воду одновременно с подготовленными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10-15 мин до его готовности. Требования к качеству. Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму. Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась. Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый. Запах: овощей, вареной крупы.

Утверждаю:  Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 113

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуры: 113
Наименование сборника рецептур:

СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ НА К/Б

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех
образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Лапша домашняя	20	20	2,00	2,00
Лук репчатый	9,6	8,16	0,96	0,82
Масло растительное	5	5	0,50	0,50
Вода	237,5	237,5	23,75	23,75
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	250			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	3,57
Жиры (г):	3,39
Углеводы (г):	18,84
Эн. ценность (ккал):	120,15

Ca (мг):	41,4
B1 (мг):	0,05
Fe (мг):	0,66
C (мг):	1,31

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящий бульон или воду кладут припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности. Выход порции определяется возрастной группой Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части супа лапша сохранила форму Консистенция: лука - мягкая; лапши - хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности светло-оранжевый Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый Запах: продуктов входящих в суп



Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 114

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ЛАПША ДОМАШНЯЯ

Номер рецептуры: 114

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука	875	875	87,50	87,50
Мука на подпыл	60	60	6,00	6,00
Яйца	250	250	25,00	25,00
Вода	175	175	17,50	17,50
Соль	25	25	2,50	2,50
Выход:		1000		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	129,5
Жиры (г):	39,3
Углеводы (г):	609,7
Эн. ценность (ккал):	3311

Ca (мг):	350,9
B1 (мг):	2,3
Fe (мг):	16,5
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой. Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40—45 °С. Требования к качеству. Внешний вид: полоски шириной 3-4 мм или соломка. Консистенция: упругая, подсушенная. Цвет: кремовый. Вкус: сырого теста, умеренно соленый. Запах: входящих в состав продуктов.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 128

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПОРЕ

Номер рецептуры: 128

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тугельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	175,5	131,63	17,55	13,16
Молоко	24	24	2,40	2,40
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	150			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	3,08
Жиры (г):	2,33
Углеводы (г):	19,13
Эн. ценность (ккал):	109,73

Ca (мг):	38,25
B1 (мг):	1,16
Fe (мг):	0,86
C (мг):	3,75

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Требования к качеству Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, подравненная, с нанесенным узором. Консистенция: густая, пышная, однородная. Цвет: от светло-кремового до кремового или белый. Вкус: картофельного пюре, умеренно соленый, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла. Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 173**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ
ПШЕНИЧНАЯ С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшеничная	45	45	4,50	4,50
Молоко	90	90	9,00	9,00
Вода	54	54	5,40	5,40
Сахар	5,4	5,4	0,54	0,54
Соль	1	1	0,10	0,10
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:		180/5		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	5,6
Жиры (г):	6,8
Углеводы (г):	33,6
Эн. ценность (ккал):	218

Ca (мг):	28
B1 (мг):	0,16
Fe (мг):	1,4
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с маслом. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный соответствующему виду крупы. Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Утверждаю: **«ВИТАРА»** Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 173

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ**
Номер рецептуры: 173 **КРУПЫ**
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	20	20	2,00	2,00
Молоко	40	40	4,00	4,00
Вода	24	24	2,40	2,40
Сахар	2,4	2,4	0,24	0,24
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	80			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	2,67
Жиры (г):	3,02
Углеводы (г):	12,98
Эн. ценность (ккал):	89,78

Ca (мг):	10,67
B1 (мг):	0,07
Fe (мг):	1,42
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, перемешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Требование: Цвет коричневый. Зерна крупы хорошо разварены. Консистенция однородная, рыхлая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

Утверждаю: Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 173

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшенная	20,00	20,00	2,00	2,00
Молоко	40,00	40,00	4,00	4,00
Вода	24,00	24,00	2,40	2,40
Сахар	2,40	2,40	0,24	0,24
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:		80		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,49
Жиры (г):	3,02
Углеводы (г):	14,93
Эн. ценность (ккал):	96,89

Ca (мг):	12,44
B1 (мг):	0,07
Fe (мг):	0,62
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с маслом. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный соответствующему виду крупы. Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 173

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 173

ПШЕНИЧНАЯ

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшеничная	20	20	2,00	2,00
Молоко	40	40	4,00	4,00
Вода	24	24	2,40	2,40
Сахар	2,4	2,4	0,24	0,24
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	80			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	2,49
Жиры (г):	3,02
Углеводы (г):	14,93
Эн. ценность (ккал):	96,89

Ca (мг):	12,44
B1 (мг):	0,07
Fe (мг):	0,62
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с маслом. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный соответствующему виду крупы. Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Утверждает:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 174

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ**

Номер рецептуры: 174

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	17,6	17,6	1,76	1,76
Молоко	40	40	4,00	4,00
Вода	26	26	2,60	2,60
Сахар	2,4	2,4	0,24	0,24
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:		80		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,71
Жиры (г):	1,78
Углеводы (г):	16,43
Эн. ценность (ккал):	92,55

Ca (мг):	98,49
В1 (мг):	0,1
Fe (мг):	0,93
C (мг):	0,92

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с маслом. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный соответствующему виду крупы. Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 174

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ С**
Номер рецептуры: 174 **МАСЛОМ**
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	39,6	39,6	3,96	3,96
Молоко	90	90	9,00	9,00
Вода	58,5	58,5	5,85	5,85
Сахар	5,4	5,4	0,54	0,54
Соль	1	1	0,10	0,10
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:	180/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	6,1
Жиры (г):	4
Углеводы (г):	36,96
Эн. ценность (ккал):	208,24

Ca (мг):	221,6
B1 (мг):	0,22
Fe (мг):	2,1
C (мг):	2,08

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с маслом. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный соответствующему виду крупы. Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 181

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША МОЛОЧНАЯ МАННАЯ С

Номер рецептуры: 181

МАСЛОМ

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьяня

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа манная	27,9	27,9	2,79	2,79
Молоко	90	90	9,00	9,00
Вода	67,5	67,5	6,75	6,75
Сахар	5,4	5,4	0,54	0,54
Соль	1	1	0,10	0,10
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:		180/5		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	6,02
Жиры (г):	4,05
Углеводы (г):	33,37
Эн. ценность (ккал):	194,01

Ca (мг):	132,64
B1 (мг):	0,04
Fe (мг):	0,26
C (мг):	0,36

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный соответствующему виду крупы. Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: соответствующий каше в сочетании с молоком и маслом.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 202

Наименование кулинарного изделия (блюда):

МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 202

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	52,5	52,5	5,25	5,25
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:		150		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	5,1
Жиры (г):	7,5
Углеводы (г):	28,5
Эн. ценность (ккал):	201,9

Ca (мг):	12
B1 (мг):	0,06
Fe (мг):	0,75
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут 6л воды). Сваренные макаронные изделия откидывают. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Требования к качеству Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются. Консистенция: мягкая, но упругая. Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус: вареных макаронных изделий, умеренно соленый. Запах: вареных макаронных изделий.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 234

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ

Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай	51	33	5,10	3,30
Хлеб пшеничный	9	9	0,90	0,90
Молоко	13	13	1,30	1,30
Сухари панировочные	5	5	0,50	0,50
Соль	1	1	0,10	0,10
Масло растительное	5	5	0,50	0,50
Выход:	50			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	14,71
Жиры (г):	4,81
Углеводы (г):	10,31
Эн. ценность (ккал):	143,41

Ca (мг):	59,26
B1 (мг):	0,1
Fe (мг):	0,83
C (мг):	0,48

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную рыбу нарезают на куски с кожей без костей и пропускают через мясорубку с замоченным хлебом в воде или молоке, кладут соль, тщательно перемешивают и взбивают. Придают форму котлет или биточков и панируют в сухарях, тушат (по 2-3 шт. на порцию) с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 минут.

Утверждаю

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 243

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 243

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Колбасные изделия	51	50	5,10	5,00
Выход:	50			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	4,7
Жиры (г):	7,5
Углеводы (г):	0,4
Эн. ценность (ккал):	87,9

Ca (мг):	9,6
B1 (мг):	0
Fe (мг):	0,6
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Специализированные колбасные изделия для питания детей дошкольного-школьного возраста отваривают в течение 5 минут. Гарниры - каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре, капуста тушеная. Требования к качеству Внешний вид: целые, свежeproгретые изделия, рядом аккуратно уложен гарнир Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные Цвет: светло-розовый Вкус: мясной, умеренно соленый Запах: колбасных изделий

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 279

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ

Номер рецептуры: 279

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина	35,36	26,52	3,54	2,65
Вода	3	3	0,30	0,30
Крупа рисовая	2,5	2,5	0,25	0,25
Лук репчатый	10,5	8,93	1,05	0,89
Масло растительное	1,5	1,5	0,15	0,15
Мука	2	2	0,20	0,20
Соль	1	1	0,10	0,10
Соус сметанный с томатом	30	30	3,00	3,00
Выход:	30/30			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	6,93
Жиры (г):	7,47
Углеводы (г):	11,07
Эн. ценность (ккал):	139,2

Ca (мг):	32,13
B1 (мг):	0,05
Fe (мг):	3
C (мг):	1,6

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный слегка пассерованный или припущенный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, выкладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 минут. При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.



Подтверждаю:

Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 331

Наименование кулинарного изделия (блюда):

СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ

Номер рецептуры: 331

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьяев

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана	250	250	25,00	25,00
Мука	75	75	7,50	7,50
Вода	750	750	75,00	75,00
Томатная паста	100	100	10,00	10,00
Выход:		1000		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	17,62	Ca (мг):	292,4
Жиры (г):	49,96	B1 (мг):	0,25
Углеводы (г):	70,24	Fe (мг):	3,98
Эн. ценность (ккал):	801	C (мг):	13,38

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Томатную пасту уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. Требования к качеству Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная. Цвет: светло-оранжевый. Вкус: умеренно соленый, с привкусом томата, свежей сметаны. Запах: свежей сметаны с томатом.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 338

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуры: 338
Наименование сборника рецептур:

ФРУКТЫ (яблоко, апельсин или банан)

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех
образовательных учреждениях. Могильный. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Фрукт (яблоко, апельсин или банан)	55	55	5,50	5,50
Выход:	55			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,3
Жиры (г):	0,3
Углеводы (г):	7,35
Эн. ценность (ккал):	33,3

Ca (мг):	12
В1 (мг):	0,02
Fe (мг):	1,65
C (мг):	7,5

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке. Внешний вид
целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция
соответствует виду плодов или ягод. Цвет соответствует виду плодов или ягод. Вкус
соответствует виду плодов или ягод. Запах соответствует виду плодов или ягод..

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 376

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьлян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай	1	1	0,10	0,10
Сахар	15	15	1,50	1,50
Вода	200	200	20,00	20,00
Выход:		200/15		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,53
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	9,47
Эн. ценность (ккал):	40

Ca (мг):	22,13
V1 (мг):	0,27
Fe (мг):	40
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипяченую горячую воду, добавляют отдельно заваренный чай, добавляют сахар и размешивают, затем разливают по стаканам. Температура горячих напитков при подаче должна быть не ниже 75С. Требования к качеству Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан/Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-коричневый. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах: свойственный чаю.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 377

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьлян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай	1	1	0,10	0,10
Сахар	15	15	1,50	1,50
Лимон	8	7	0,80	0,70
Вода	200	200	20,00	20,00
Выход:		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,53
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	9,87
Эн. ценность (ккал):	41,6

Ca (мг):	15,33
V1 (мг):	0
Fe (мг):	2,13
C (мг):	2,13

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском. Требования к качеству Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона Консистенция: жидкая Цвет: золотисто-коричневый Вкус: сладкий, с привкусом лимона Запах: свойственный чаю и лимону

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 171

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ**
Номер рецептуры: 171
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	71	71	7,10	7,10
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	150			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	8,9	Ca (мг):	14,6
Жиры (г):	4,1	B1 (мг):	0,2
Углеводы (г):	39,84	Fe (мг):	5,01
Эн. ценность (ккал):	231,86	C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе с кашей или подают отдельно в стакане. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком, или маслом и сахаром. Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой. Запах: свойственный данному виду крупы.

Утверждаю:

Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ПР

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ФРУКТОВЫЙ ДЕСЕРТ

Номер рецептуры: ПР

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьлян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Фрукт (яблоко, апельсин или банан)	50	50	5,00	5,00
Выход:	50			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,3
Жиры (г):	0,3
Углеводы (г):	7,35
Эн. ценность (ккал):	33,3

Ca (мг):	12
B1 (мг):	0,02
Fe (мг):	1,65
C (мг):	7,5

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке. Внешний вид целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов или ягод. Цвет соответствует виду плодов или ягод. Вкус соответствует виду плодов или ягод. Запах соответствует виду плодов или ягод.

Утверждено:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ

Номер рецептуры: ПР

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьянь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб дарницкий	35	35	3,50	3,50
Выход:	35			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	2,4
Жиры (г):	0,4
Углеводы (г):	19,76
Эн. ценность (ккал):	91,96

Ca (мг):	9,2
B1 (мг):	0,04
Fe (мг):	1,24
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Технология приготовления: хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Внешний вид: ровные ломтики хлеба. Консистенция: хлеба - мягкая. Цвет: соответствует виду хлеба. Вкус: соответствует вкусу хлеба. Запах: свежего хлеба.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ПР

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер рецептуры: ПР

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьяня

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный	25	25	2,50	2,50
Выход:	25			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	1,98
Жиры (г):	0,25
Углеводы (г):	12,08
Эн. ценность (ккал):	58,45

Ca (мг):	5,75
B1 (мг):	0,03
Fe (мг):	0,28
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Внешний вид: ровные ломтики хлеба. Консистенция: хлеба - мягкая. Цвет: соответствует виду хлеба. Вкус: соответствует вкусу хлеба. Запах: свежего хлеба.

Утверждаю:

Шулина Е.А.

