



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. брутто, г.	10 порц. 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)			
				B1	C	A	E	Ca	P	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

*1. Главная  
руководитель  
Смирнова С.Д.*



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВИСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

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

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

Номер рецептуры: № Л 233/2

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

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

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
6	6,40	8,21	114,40								

Кефир раздается в индивидуальных упаковках

С. Чайкин  
руководитель  
Смирнова С.Б.

ЛП

УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

**Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 358**

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

Номер рецептуры: № 358

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

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц. брутто, г.	нетто, г.	10 порц. 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
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>2 000</b>

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	0	20,20	84,80	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

г. Саратов  
технологического  
 колледжа С.Б.

ст

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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 382

Наименование кулинарного изделия (блюда): какао с молоком 200

Номер рецептуры: № 382

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

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц. брutto, г.	нетто, г.	10 порц. брutto, 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
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>2 000</b>

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
4,08	3,54	17,58	118,52	14,36	1,19		0,12	12,23	12,23	5,09	2,60

Технология приготовления:

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

г. Самара  
руководителя  
Смирнова А.В.



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20

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

Номер рецептуры: № 20

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

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

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,30	0,0	15,20	62,00	0,50	108,30	7,20	1,65	0,48	0,15	0,30	1,42

Технология приготовления:

Целые сушёные 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. Дагомск  
филиал  
Смирнова С.Н.

Смирнова С.Н.

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

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. брутто, г.	нетто, г.	10 порц. 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)			
				B1	C	A	E	Ca	P	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

1. главные  
руководители  
старшего с.8

Ржн



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 376

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

Номер рецептуры: № 376

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

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц. брутто, г.	10 порц. нетто, г.	10 порц. 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)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,07	0,02	15	60,46	0,05	0,11	0,06		0,53	1,03	1,10	4,73

Технология приготовления:

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

2 годического  
руководителя  
столова С.Д.

*Ребров*



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

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц. брутто, г.	10 порц. нетто, г.	10 порц. брутто, г.	нетто, г.
капуста квашеная	51,7	40	517	400
картофель п/ф 1000	20	20	200	200
морковь п/ф 1000	8	8	80	80
лук п/ф 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)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1,35	4,29	6,96	71,80	2,58	19,93	0,76	0,66	2,62	4,31	4,06	3,25

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусками, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту, тушенную с томатным пюре, и варят

с момента закипания 15-20 мин, добавляя слегка пассерованные или припущенные овощи и щи доводят до готовности.

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

г. Казань  
руководитель  
столовая С.Б.  
*[Signature]*



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

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. брутто, г.	10 порц. нетто, г.	10 порц. 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)			
				B1	C	A	E	Ca	P	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 пропущенные овощи, тушенную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Прокипяченную сметану кладут в борщ при отпуске.

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

а. Савинец  
руководитель  
специальности  
А.С.Савинец



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

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. брутто, г.	нетто, г.	10 порц. 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
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>2 000</b>

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
2,02	5	11,98	101,81	5,00	14,98	0,18	0,50	1,25	5,68	4,87	3,97

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5-10 мин вводят припущеные 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. Магнитогорск  
руководитель  
Смирнова С.Г.



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Базяк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 99

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

Номер рецептуры: № 99

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

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц. брутто, г.	10 порц. нетто, г.	10 порц. 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	692	60	
масло растительное	5	5	50	50
вода кипяченая	150	150	1 500	1 500
сметана 15%	10	10	100	100
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>2 000</b>

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1,59	5,99	9,15	96,87	3,82	20,41	0,49	0,54	1,70	4,76	4,03	3,18

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущеные 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

1. главн  
руководящего  
специалиста С.Г.



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. брутто, г.	нетто, г.	10 порц. брутто, г.	нетто, г.
горох лущенный сухой	17	17	170	170
картофель п/ф 1000	40	40	400	400
морковь п/ф 1000	8	8	80	80
лук п/ф 1000	8	8	80	80
масло растительное	4	4	40	40
вода кипяченая	125	125	1 250	1 250
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>2 000</b>

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	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, припущеный 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

г. Озёры  
руководитель  
столовая С.Д.  
*Бозняк*



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38

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

Номер рецептуры: № 38

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

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

Химический состав на 1 порцию

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

Технология приготовления:

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

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

*а. ельчина  
руководитель  
Смирнова О.В.  
Марк*



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. брутто, г.	нетто, г.	10 порц. 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
айцо	0,1	4	1	40
масло растительное	4	4	40	40
вода кипяченая	140	140	1 400	1 400
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>2 000</b>

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
2,05	4,43	9,30	92,60	1,92	5,29	1,22	0,35	1,06	5,65	3,94	7,05

Технология приготовления:

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

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

1. Чабанек  
руководитель  
Смирнова С.Г.



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. брутто, г.	10 порц. нетто, г.	10 порц. 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
<b>Выход:</b>		<b>210</b>		<b>2 100</b>

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. Славянск  
руководитель  
Смирнова О.В.  
*[Signature]*



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 338

Наименование кулинарного изделия (блюда): Груша свежая 120 шк

Номер рецептуры: № 338

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

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

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	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.

е. Саблич  
руководителя

Смирнова С.Я.  
*Смирнова С.Я.*



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.	
брutto, г.	нетто, г.	брutto, 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)			
				B1	C	A	E	Ca	P	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.

Б.А.Бозняк  
руководителя  
Смирнова С.Н.

Руб



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): икра кабачковая 60

Номер рецептуры: № Л 93

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

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

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1,01	0,05	12,57	53,57	1,20	6,60	1,86	8,40	1,92	2,28	1,98	2,64

Технология приготовления:

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

Температура подачи не ниже +15° С.

е. ставищек

руководителя

Смирнова С.Н.

*Бозняк*



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): зеленый горошек консервированный 60

Номер рецептуры: № 131/1

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

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

а. лабинек  
руководитель  
Склиорова С.В.

Людмила



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)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
4,89	7,80	20,69	152,54	2,01	3,43	4,43	0,96	2,72	7,37	4,23	15,02

Технология приготовления:

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

л. Бозник  
руководителю  
Смирнова С.Г.



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 414Наименование 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
айдо	0,15	6	1,5	60
дрожжи	1	1	10	10
яблоки св	24	20,4	240	204
<b>Выход:</b>		80		800

## Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
5,44	5,46	39,38	148,41	2,21	1,95	3,97	1,01	2,65	9,73	6,98	15,95

Технология приготовления:

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

После приготовления пирогу дают остыть и порционируют.

2. Участник  
руководитель  
Смирнова С.Г.



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 55

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

Номер рецептуры: № 55

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

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 60 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
свекла пф 1000	36	36	360	360
огурцы соленые	15	12	150	120
лук пф 1000	3,6	3	36	30
горошек зеленый консервир.	9,2	6	92	60
масло растительное	3	3	30	30
<b>Выход:</b>		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
0,7	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

а. Махинек  
руководителя  
склерова С.Н.

Р.Ф.



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
<b>Выход:</b>		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
0,85	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. Чадежев  
руководитель  
Смирнова С.В.  
Соф



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А. Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 61

Наименование кулинарного изделия (блода): **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. брутто, г.	10 порц. нетто, г.	10 порц. брутто, г.	нетто, г.
морковь п/ф 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
<b>Выход:</b>		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
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 пропускается.

Температура подачи не выше 14°C

а. сладина  
руководителя  
смены С.Д.



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.	
	брutto, г.	нетто, г.	брutto, 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
<b>Выход:</b>		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
0,85	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

1. *Подпись*  
*руководителя*  
*старшего Р.Н.*  
*Соф*



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. брутто, г.	нетто, г.	10 порц. 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
<b>Выход:</b>		60		600

Химический состав на 1 порцию

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

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5\*15 мм) добавляют сахар и перетирают. Морковь чистят, моют, 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

а. главная  
руководитель  
Смирнова С.В.

Соф



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. брутто, г.	10 порц. нетто, г.	10 порц. брутто, г.	10 порц. 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. Чайковский  
Кировогородской  
области С.Н.

Рецепт



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. брутто, г.	10 порц. нетто, г.	10 порц. брутто, г.	10 порц. нетто, г.
капуста квашеная	72	49,68	720	496,8
масло растительное	2,4	2,4	24	24
лук п/ф 1000	6	6	60	60
сахар	2,4	2,4	24	24
<b>Выход:</b>		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
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:

квашенную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом перед раздачей.  
Температура подачи не выше 14°C

н. Галичек  
руководитель  
Смирнова С.В.

Серг



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

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	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, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, выкладывают на смазанный растительным маслом противень запекают до готовности в жарочном шкафу 20-25 минут при 220-280°C. При отпуске гарнируют.

Температура подачи не ниже 65°C

С.Давыдов  
руководителя  
Смирнова С.Г.

Родионов



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. брuttto, г.	10 порц. нетто, г.	1100 брuttto, г.	1100 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)			
				B1	C	A	E	Ca	P	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 плосковальной формы толщиной 1 см, панируют в сухарях, выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают в жарочном шкафу 20-25 минут при 180°C сбрызгивая водой – 220°C

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

2 слайма  
руководителя  
семёнова С.Г.  
Рож



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

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
<b>Выход:</b>		90		900

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
12,34	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

Л. Сабинек  
руководитель  
Смирнова С.Д.

Рецп



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 239Наименование кулинарного изделия (блюда): **тефтели рыбные тушеные в соусе 100**

Номер рецентуры: № 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. брутто, г.	10 порц. нетто, г.	10 порц. брутто, г.	10 порц. 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
крупа манная	7	7	70	70
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>1 000</b>

## Химический состав на 1 порцию

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

Технология приготовления:

Рыбный фарш соединяют с измельченным луком, манной крупой и размоченным в молоке или воде и пропущенным через мясорубку хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, хорошо вымешивают и формуют 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

С. Чабан  
руководитель  
специала С.Б.  
Варф

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

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
<b>Выход:</b>		<b>175</b>		<b>1 750</b>

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	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. Москва  
руководитель  
Смирнова С.Ю.

Соф



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № Л 443Наименование кулинарного изделия (блюда): **илов с мясом 180**

Номер рецептуры: № Л 443

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

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 180 гр.			
	1 порц. брутто, г.	10 порц. нетто, г.	10 порц. брутто, г.	нетто, г.
говядина I кат.	108	73	1080	730
крупа рисовая	41	41	410	410
масло растительное	8	8	80	80
лук 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
<b>Выход:</b>		180		1 800

## Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	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°C

с. Чадыр-Лунга  
технолога  
Смирнова С.В.

Зубр



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 255

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

Номер рецептуры: № 255

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

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 100 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
печень говяжья	97	92	970	920
масло растительное	6	6	60	60
сметана 15%	9	9	90	90
лук п/ф 1000	14	14	140	140
масло сливочное	1,5	1,5	15	15
мука	7	7	70	70
соль йодированная	3	3	30	30
вода кипяченая	42	42	420	420
<b>Выход:</b>		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
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 брусками 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

2. главн  
руководител  
Смирнова С.Г.

Леон



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 п/ф 1000	15	15	150	150
морковь п/ф 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)			
				B1	C	A	E	Ca	P	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:

Макароны 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. слабинек  
руководителю  
Семёнова С.Н.

Марк



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. брutto, г.		10 порц. нетто, г.	
Говядина I кат.	75,6		756	55
картофель пф 1000	25		250	250
лук пф 1000	10		100	100
Яйцо	0,15		1,5	60
сухари панировочные	12,5		125	125
масло растительное	4		40	40
соль йодированная	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 заострённым 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°C

1. Чертеж  
руководящего  
членов С.Г  
Логотип



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. брутто, г.	10 порц. нетто, г.	1070 брутто, г.	670 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
<b>Выход:</b>		<b>90</b>		<b>900</b>

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 формуют 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

«. Абакинская  
техническая  
школа С.Ю.

Л.И.Гр.



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

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
<b>Выход:</b>		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
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 формуют 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. славин  
руководителя  
Смирнова С.В.  
29/1



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

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. брутто, г.	10 порц. нетто, г.	1080 брутто, г.	800 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
<b>Выход:</b>		<b>175</b>		<b>1 750</b>

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 припущеный фарш добавляют пассерованный лук. Отварной картофель протирают, делают 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

а. Повариха  
руководящего  
Смирнова С.В.

Рец

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, блокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы затаить стекла. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, фаршем и капустой. Хорошо вымешивают, формуют 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.абдинал  
руководитель  
Смирнова С.Б.  
*[Signature]*



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

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.Л. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 90 гр.			
	1 порц. брutto, г.	10 порц. нетто, г.	10 порц. брutto, г.	10 порц. 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
<b>Выход:</b>		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
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 растопленое 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

*Глашиной  
руководителем  
Смеловой С.Г. Рай*

УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 389

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

Номер рецептуры: № 389

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

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц. брутто, г.	нетто, г.	10 порц. брутто, г.	нетто, г.
сок фруктовый (грушевый)	200	200	2000	2000
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>2 000</b>

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	0	20,20	84,80	1,54	4,84		1,54	1,54	1,98	2,20	17,16

Технология приготовления:

Сок фруктовый (грушевый) промышленного производства порционируют.

Температура подачи не выше 14С

г. Наро-Фоминск  
руководителя  
столовой Е.Г.



### 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. брутто, г.	нетто, г.	10 порц. 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
<b>Выход:</b>		170		1 700

#### Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	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:

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

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

Л. Еабинек  
руководителя  
Смирнова С.Г.

Ред



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

Е.А.Бозняк  
руководитель  
кафедры, С.Д.



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

Технико-технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 178

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

Номер рецептуры: № 178

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

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 150 гр.			
	1 порц.	10 порц.		
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
крупа рисовая	26	26	260	260
вода кипяченая	100	100	1 000	1 000
морковь пф 1000	30,4	30,4	304	304
масло сливочное	5	5	50	50
Выход:		150		1 500

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	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, пропускают. Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, добавляют пропущенную морковь, варят помешивая, пока каша не загустеет 20-25 минут. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упаривания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи не ниже 65°C

г. Ставрик  
руководитель  
Смирнова Е.Г.



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 303

Наименование кулинарного изделия (блюда): **каша вязкая пшеничная 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. брутто, г.	10 порц. нетто, г.	10 порц. 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
<b>Выход:</b>		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

г. Магнитогорск  
руководителя  
Семёнова С.Ю.



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
<b>Выход:</b>		150		1 500

Химический состав на 1 порцию

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

Технология приготовления:

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

г. Абакан  
руководитель  
Смирнова С.Д.



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 125

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

Номер рецептуры: № 125

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

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 150 гр.			
	1 порц. брutto, г.	10 порц. нетто, г.	10 порц. брutto, г.	10 порц. 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
<b>Выход:</b>		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

г. Забинек  
руководитель  
Бжигарова С.Д.  
Фар



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 534

Наименование кулинарного изделия (блода): **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.Л. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 150 гр.			
	1 порц.	10 порц.		
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
капуста	185	177,249	1 850	1 772,49
масло растительное	5	5	50	50
морковь п/ф 1000	3	3	30	30
лук п/ф 1000	6	6	60	60
томатная паста	5	5	50	50
мука	1,8	1,8	18	18
сахар	4,5	4,5	45	45
<b>Выход:</b>		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
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 шюре 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

2. Шабинек  
руководитель  
Смирнова С.Н.  
*Р.Н./*



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

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
<b>Выход:</b>		250		2 500

Химический состав на 1 порцию

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

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (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

а.забиног  
руководителя  
Смирнова Е.Б.  
*Роза*



### Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 222

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

Номер рецептуры: № 222

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

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
творог	150	150	1 500	1 500
крупа манная	25	25	250	250
сахар	6,25	6,25	62,5	62,5
яйцо	0,16	8	1,6	80
изюм	7	6,885	70	68,85
ванилин	0,02	0,02	0,2	0,2
сухари панировочные	10	10	100	100
сметана 15%	10	10	100	100
Выход:		200		2 000

### Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
22,75	21,15	36,50	427,35	14,36	1,19	18,37	5,59	22,92	44,29	10,42	9,96

### Технология приготовления:

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

г. Сочи  
руководителя  
Смирнова Р.Ю.

Рад



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

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. брutto, г.	10 порц. нетто, г.	10 порц. брutto, г.	10 порц. 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
<b>Выход:</b>		160		1 600

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	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, разрезают на порционные куски. Температура подачи не ниже 65°C

а. главн  
руководител  
Семёнова С.И.

Лебедев



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блода) № 210

Наименование кулинарного изделия (блока): 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. брутто, г.		10 порц. брутто, г.	
яйцо	2,7		27	1 080
молоко 2,5%	64		640	640
соль йодированная	2,5		25	24
масло сливочное	5		50	50
<b>Выход:</b>		<b>160</b>		<b>1 600</b>

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
14,86	20,48	2,81	209,20	5,09	0,66	32,57	4,49	12,57	31,45	5,03	15,82

Технология приготовления:

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

1. главина  
руководителю  
Смирнова С.Я.



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): сыр порциями 15

Номер рецептуры: № 15

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

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

Химический состав на 1 порцию

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

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

а. слабине  
руководителя  
Смирнова С.Я.  
Всю



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. брutto, г.		10 порц. нетто, г.	
печенье	20		200	200
<b>Выход:</b>		20		200

Химический состав на 1 порцию

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

Печенье извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке

с. Чайкин  
изобретатель  
Смирнова С.Н.

Дар



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. Габиев  
руководитель  
Смирнова Л.Г.

Бар



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блода) № Л35

Наименование кулинарного изделия (блода): 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. брутто, г.		10 порц. брутто, г.	
молоко сгущенное	30		300	300
Выход:		30		300

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	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.

а. ставинок  
руководителя  
Смирнова С.Я.

*Роф*



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. брутто, г.	нетто, г.	10 порц. 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.

Е. А. Бозняк  
руководитель  
Смирнова С.Я

Соф



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. брutto, г.	10 порц. нетто, г.	10 порц. брutto, г.	10 порц. 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)			
				B1	C	A	E	Ca	P	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. slabinek  
руководитель  
склерова С.В.



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. брутто, г.	10 порц. нетто, г.	10 порц. брутто, г.	10 порц. 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.

1. слайсер  
руководитель  
Смирнова С.В.



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
<b>Выход:</b>		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	5,20	6,40	4,00	8,00

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

4. Стакан  
руководителя  
столовой С.П.



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

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

Номер рецептуры: № 23

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

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

Химический состав на 1 порцию

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

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

н. начальник  
руководителя  
Старова С.Н  
Бор



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

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

Номер рецептуры: № 23

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

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 25 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
хлеб ржаной	25	25	250	250
Выход:		25		250

Химический состав на 1 порцию

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

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

г. Самара  
руководителя  
специала С.Д.  
Подпись



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.	
бротто, г.		нетто, г.	бротто, г.	нетто, г.
хлеб пшеничный	60	60	600	600
Выход:		60		600

Химический состав на 1 порцию

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

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

2. Матюса  
руководителя  
Семёново. С.Д

Бор