



Технологическая карта № 471

Наименование изделия: Фишболл

Номер рецептуры: 471*

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов 2-е издание. Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна. Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Филе рыбное	67,36	64
Лук репчатый	4,76	4
Сухари панировочные	20	20
Яйцо	5,6	5,6
Соль пищевая йодированная	0,24	0,24
Масло растительное	1,2	1,2
Выход:		80

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
9,34	7,74	11,12	151,78

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,40	0,008	0,024	0,016	0,12	4,32	13,072	1,232	0,176	14,84	0,00	0,00	0,008

Технология приготовления:

Лук сортируют, моют и очищают, затем нарезают мелким кубиком и припускают на растительном масле с добавлением воды. Филе рыбное дефростируют, промывают, дают стечь воде, нарезают на куски и пропускают через мясорубку совместно с припущенным луком два раза, добавляют панировочные сухари, соль, предварительно подготовленное яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют изделия круглой формы, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280С в течение 20-25 мин или в пароконвектомате при температуре 150-160С в течение 15-20 мин, до готовности и достижения в центре продукта температуры не ниже 90С. Температура подачи не ниже 65С.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, политы соусом.

Консистенция: тефтелей - в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: корочки - светло-коричневый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: тушеной рыбы в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеной рыбы с ароматом лука и соуса.

Вид обработки: Запекание

Составитель: технолог Осипова Е.А.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП «Комбинат питания»
Т.П.Захарова
20 8/3 г.

Технологическая карта № 70

Наименование изделия: Овощи натуральные (огурцы)

Номер рецептуры: 30/50/60

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во
Наименование сборника рецептур: всех образовательных учреждениях Могильный
М.П.Тутельян В.А. Москва

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Огурцы соленые	33	30
Выход:		30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,24	0,03	0,51	3,90

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
1,50	0,006	0,006	0,00	0,00	6,90	0,00	0,00	0,18	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Огурцы и помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.
Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.
Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.
Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.
Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

Вид обработки: Без обработки

Составитель: технолог

Осипов Осипов



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МП
«Комбинат питания»
Т.П.Захарова
20.03.13г.

Технологическая карта № 223

Наименование изделия: Запеканка из творога (с молоком сгущенным)

Номер рецептуры: 100/150

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях
М.П.Тутельян В.А. Москва

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Творог	100,71	98,56
Крупа манная	6,43	6,43
или Мука пшеничная	8,57	8,57
Сахарный песок	8,57	8,57
Яйцо	4,29	4,29
Масло сливочное	4,29	4,29
Сухари	4,29	4,29
Сметана	4,29	4,29
Масса готовой запеканки	0	107,15
Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	30	30
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
20,68	15,09	34,98	355,88

Витамины (мг)					Минералы (мг)								
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F	
0,81	0,075	0,465	0,105	0,105	273,48	306,975	36,69	0,75	247,395	0,00	0,00	0,015	

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или в форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с молочным или сладким соусом, с молоком сгущенным или йогуртом. Температура подачи готового блюда не ниже 65°C.

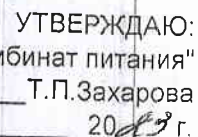
Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.
Консистенция: однородная, нежная, мягкая.
Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.
Запах: слабовыраженный - творога.

Вид обработки: Запекание

Составитель: технолог

Осипова Е.А.



Наименование изделия:	Кофейный напиток
-----------------------	------------------

Номер рецептуры: 200

Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Могильный М.П. Тютельян В.А. Москва
---------------------------------	---

Химический состав данного блюда:

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
1,30	0,04	0,16	0,02	0,00	125,78	90,00	14,00	0,14	146,34	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения. Температура подачи готового блюда 70-75°C.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.
Консистенция: жидкая.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.
Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Вид обработки: Варка

Составитель: технолог



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП «Московский комбинат питания»
Т.П.Захарова
20 03 г.

Технологическая карта № 338

Наименование изделия: Плоды или ягоды

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях
М.П.Тутельян В.А, Москва

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	100	100
или Груша	100	100
или Персик	100	100
или Абрикосы	100	100
или Банан	100	100
или Виноград	105	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,40	0,40	9,80	47,00

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
10,00	0,03	0,02	0,00	0,00	16,00	11,00	9,00	2,20	278,00	0,00	0,00	0,01

Технология приготовления:

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Органолептические показатели качества:

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.

Вид обработки: Без обработки

Составитель: технолог

Осипов, *Осипова ЕА*



УТВЕРЖДАЮ:
Директор "Бината питания"
Т.П.Захарова
2018 г.

Технологическая карта № 112

Наименование изделия: Суп с макаронными изделиями и картофелем и курицей

Номер рецептуры: 250/300

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Могильный М.П., Тутельян В.А., Москва

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	100	75
Макароны из муки 1 сорта	2	2
Лапша	2	2
Вермишель	2	2
Макаронные изделия, высшего сорта, яичные	2	2
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	2,5	2,5
Вода	175	175
Лавровый лист	0,01	0,01
Соль пищевая йодированная	1,5	1,5
Говядина	27	20
или Курица	77,5	53,5
Выход:		250

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,48	4,80	16,58	142,88

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
16,50	0,125	0,075	0,00	0,00	24,125	53,75	21,65	1,55	449,70	0,00	0,00	0,20

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и слегка пассерованные или припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа. Температура подачи готового блюда не ниже 70-75°C.

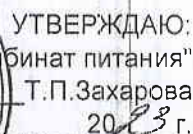
Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму;
Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие.
Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
Вкус: овощей, умеренно соленый.
Запах: овощей и макаронных изделий.

Вид обработки: Варка

Составитель: технолог

Осипов *Осипов Е.И.*



Номер рецептуры: 100/90

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во
всех образовательных учреждениях / Под ред.
М.П.Могильного и В.А.Тутельяна -М 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свинина, лопаточная часть	78,3	66,6
или Говядина, подлопаточная часть	96,3	71,1
или Говядина, покромка	96,3	71,1
Масло растительное	4,5	4,5
Лук репчатый	10,8	9
Томат-пюре	7,2	7,2
Мука пшеничная	1,8	1,8
Масса тушеного мяса	0	45
Масса соуса	0	45
Соль пищевая йодированная	2,97	2,97
Выход:		90

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10,10	24,11	1,98	293,58

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,909	0,477	0,117	0,00	0,00	8,118	102,456	13,914	0,891	148,95	0,009	0,00	0,045

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи припущенные с маслом, капуста тушеная. Температура подачи готового блюда не ниже 65°C.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир.

Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата.

Вид обработки: Тушение

Составитель: технолог



УТВЕРЖДАЮ:
«Комбинат питания»
Т.П.Захарова
2023 г.

Технологическая карта № 389

Наименование изделия: Соки овощные, фруктовые, ягодные

Номер рецептуры: 389

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Могильный М.П.Тутельян В.А. Москва

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сок томатный	200	200
или Сок морковный	200	200
или Сок черносмородиновый	200	200
или Сок яблочный	200	200
или Сок абрикосовый	200	200
или Сок вишневый	200	200
или Сок виноградный	200	200
Выход	200	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,00	0,20	5,80	36,00

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
20,00	0,06	0,06	0,10	0,00	14,00	64,00	24,00	1,40	480,00	0,00	0,00	0,04

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском. Температура подачи готового блюда 7-14°C.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сок налит в стакан.
Консистенция: жидкая.
Цвет: соответствует соку.
Вкус: соответствует соку.
Запах: соответствует соку.

Вид обработки: Без обработки

Составитель: технолог Осипов, Осипов ЕА



ТВЕРЖДАЮ:
Директор Центра питания
П.Захарова
20.03.2019 г.

Технологическая карта № 302

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 200/150

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях
М.П.Тутельян В.А, Москва

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Каша рассыпчатая (с маслом или сахаром) №171	0	145,5
Соль пищевая йодированная	1,5	1,5
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
8,25	7,73	37,02	250,35

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,00	0,285	0,135	0,00	0,00	15,555	192,435	129,15	4,35	245,385	0,00	0,00	0,015

Технология приготовления:

Способ приготовления см. в рец. №171.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: каши гречневой - от светло-коричневого до коричневого; пшенной - желтоватый; рисовой - от белого до кремового; перловой - сероватый; пшеничной - желтовато-серый.

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый. Запах: каши из данного вида крупы с маслом.

Вид обработки: Варка

Вложенное блюдо № 171

Наименование изделия: Каша рассыпчатая (с маслом или сахаром)

Номер рецептуры: 150/200

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях
М.П.Тутельян В.А, Москва

Расход сырья и полуфабрикатов

Наименование сырья	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Гречневая крупа ядрица	64,57	64,57
или Крупа рисовая	49,11	49,11
или Крупа ячневая	45,47	45,47
или Крупа перловая	45,47	45,47
или Пшено	54,56	54,56
или Крупа пшеничная	54,56	54,56
Масса каши	0	136,41
Масса каши из смеси круп или хлопьев	0	136,41
Масло сливочное	9,09	9,09
или Сахарный песок	9,09	9,09
Выход:		145,50

Технология приготовления:

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.

Органолептические показатели качества:

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.

Вид обработки: Варка

ОБЩИЙ НАБОР ПРОДУКТОВ С УЧЕТОМ ВЛОЖЕННЫХ БЛЮД

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Гречневая крупа ядрица	64,57	64,57
Масло сливочное	9,09	9,09
Соль пищевая йодированная	1,5	1,5
Выход:		150,00

Составитель: технолог

Осипов 1. *Осипов* ЕА



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП "Комбинат питания"
Т.П.Захарова
2013 г.

Технологическая карта № 496

Наименование изделия: Котлеты из филе курицы панированные жаренные (нагетсы)

Номер рецептуры: 90/100

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Куриное филе	84,6	84,6
Сухари панировочные	12,6	12,6
Яйцо	7,2	7,2
Масло растительное	5,4	5,4
Масло сливочное	9	9
Соль пищевая йодированная	3,6	3,6
Выход:		90

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
13,42	26,97	11,89	349,67

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,00	0,009	0,045	0,081	0,297	5,04	15,534	0,90	0,198	11,43	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Филе, зачищенное от пленок и сухожилий, смачивают в яйцах, панируют в сухарях и жарят. При отпуске гарнируют и поливают сливочным маслом. Температура подачи готового блюда не ниже 65°C.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжарена, гарнир уложен сбоку.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - серый.

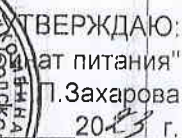
Вкус: мяса жареной птицы или кролика, умеренно соленый.

Запах: жареного мяса птицы (данного вида) или кролика.

Вид обработки: Жарение

Составитель: технолог

Осипов, *Осипов ЕА*



Наименование изделия: Макароны изделия отварные

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во

М.П.Тутельян В.А, Москва

Химический состав данного блюда:

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

Номер рецептуры: 202

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во
Наименование сборника рецептов: всех образовательных учреждениях Могильный
 М.П.Тутельян В.А, Москва

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	50,92	50,92
Вода	305,55	305,55
Соль пищевая йодированная	2,55	2,55
Выход:		145,50

Технология приготовления:

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.
 Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Температура подачи готового блюда не ниже 65°C.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга.
 Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.
 Цвет: белый с кремовым оттенком.
 Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый.
 Запах: отварных макаронных изделий.

Вид обработки: Варка

ОБЩИЙ НАБОР ПРОДУКТОВ С УЧЕТОМ ВЛОЖЕННЫХ БЛЮД

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Вода	305,55	305,55
Макаронные изделия	50,92	50,92
Масло сливочное	5,25	5,25
Соль пищевая йодированная	4,05	4,05
Выход:		150,00

Составитель: технолог Осипова, Осипова ЕА



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МП «Комбинат питания»
Т.П.Захарова
20 23 г.

Технологическая карта № 398

Наименование изделия: Напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры: 398

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Шиповник сухой	15	15
Сахарный песок	8,34	8,34
Вода	150	150
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,51	0,21	15,55	65,83

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
75,00	0,015	0,045	0,00	0,00	16,005	2,58	2,58	0,48	7,755	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают. Температура подачи готового блюда 7-14°C.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: напиток налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: темно-красный

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника

Запах: шиповника

Вид обработки: Варка

Составитель: технолог

Осипов, *Осипова*



УТВЕРЖДАЮ:
«Комбинат питания»
Т.П.Захарова
20 25 г.

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Бутерброд с сыром без масла

Номер рецептуры: 3

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во
всех образовательных учреждениях Могильный
Наименование сборника рецептур: М.П.Тутельян В.А. Москва

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сыр "Российский"	16	15
или Сыр "Волжский"	16	15
или Сыр "Голландский"	16,5	15
или Сыр "Швейцарский"	16,5	15
или Сыр "Московский"	16	15
или Сыр "Ярославский"	16	15
или Сыр "Степной"	15,5	15
или Сыр "Костромской"	15,5	15
Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	30	30
Выход:		50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,76	4,66	14,76	125,10

Витамины (мг)					Минералы (мг)								
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F	
0,105	0,04	0,055	0,045	0,145	138,00	94,50	9,45	0,48	41,10	0,00	0,00	0,005	

Технология приготовления:

На ломтик хлеба сверху кладут кусочек сыра.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.
Консистенция: мягкая.
Цвет: сыра и хлеба.
Вкус: сыра и хлеба.
Запах: сыра в сочетании со свежим хлебом.

Вид обработки: Без обработки

Составитель: технолог Осипова Е.А.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП «Комбинат питания»
Т.П.Захарова
2023 г.

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Бутерброд с сыром

Номер рецептуры: 50/40

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ Под ред. Ф.Л.Марчука и В.Т.Лапшиной. - Изд. Хлебпродинформ, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	38,46	38,46
Сыр "Голландский"	12,31	11,54
Выход:		50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
6,07	3,65	18,61	132,31

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,085	0,06	0,07	0,00	0,00	124,23	0,00	19,00	0,855	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки, нарезают тонкими пластинами, укладывают на ломтик хлеба (при необходимости у хлеба отрезают корку). Температура подачи готового блюда 7-14°C.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Составитель: технолог

Осипова, *Осипова Е.А.*