

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 64

Наименование кулинарного изделия (блюда): Огурец соленый кусочком

Номер рецептуры: 70/2

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:Дели принт, 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы соленые	111	100	11,1	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Производственную тару предварительно обрабатывают в соответствии с инструкцией и санитарными правилами. Огурцы вынимают из рассола и нарезают на порции.

Органолептические свойства:

- Внешний вид - кусочки огурца соленого, нарезаны наискось, аккуратно уложены в салатнике.
- цвет кожицы- темно-зеленый, мякоти-светло-зеленый.
- вкус, запах — слегка острый, в меру соленый;
- консистенция огурцов — слегка хрустящая.

Подача:

Подают огурец в салатнике. Температура подачи 14°С. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Огурец соленый кусочком предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,80			
Жиры (г)	0,10			
Углеводы (г)	1,70			
Энергетическая ценно (ккал)	13,00			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.

19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 65

Наименование кулинарного изделия (блюда): Батон нарезной обогащенный микронутриентами

Номер рецептуры: ТК №197

Наименование сборника рецептов: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	20	20	2	2
Выход готового блюда	-	20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Изделие вынимают из производственной упаковки. Используют отдельные и специально промаркированные разделочный инвентарь, кухонная посуда с маркировкой "Х" (хлеб). При уборке шкафов для хранения хлеба крошки сметают щетками не реже 1 раза в неделю, полки протирают с использованием 1% раствора уксусной кислоты.

Органолептические свойства:

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах: Соответствуют технической документации на данный вид продукции.

Подача:

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи 21°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Батон нарезной обогащенный микронутриентами предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,25			
Жиры (г)	0,49			
Углеводы (г)	8,57			
Энергетическая ц-ть (ккал)	70,33			

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.

19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 66

Наименование кулинарного изделия (блюда): Батон нарезной обогащенный микронутриентами

Номер рецептуры: ТК №197

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	50	5	5
Выход готового блюда	-	50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Изделие вынимают из производственной упаковки. Используют отдельные и специально промаркированный разделочный инвентарь, кухонная посуда с маркировкой "Х" (хлеб). При уборке шкафов для хранения хлеба крошки сметают щетками не реже 1 раза в неделю, полки протирают с использованием 1% раствора уксусной кислоты.

Органолептические свойства:

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах: Соответствуют технической документации на данный вид продукции.

Подача:

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи 21°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Батон нарезной обогащенный микронутриентами предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,75			
Жиры (г)	1,45			
Углеводы (г)	25,7			
Энергетическая ценность (ккал)	131			

Зав. производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточки рубленые из птицы

Номер рецептуры: 315

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в
Наименование сборника рецептур: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куриная грудка на кости	96	74	9,6	7,4
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	18	18	1,8	1,8
Вода питьевая	26	26	2,6	2,6
Масло сладко-сливочное несоленое	4	4	0,4	0,4
Соль йодированная	1,0	1,0	0,10	0,10
Масло сладко-сливочное несоленое	2	2	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде черствым батоном, добавляют соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло и выбивают. Готовую котлетную массу разделяют на биточки (1 шт на порцию), укладывают на противень, с добавлением масла сливочного и запекают в жарочном шкафу при температуре 180°C в течение 15-20 мин. Можно готовить в пароконвектомате в режиме жар/пар в течении 15-20 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид: биточки правильной округло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин;

Цвет: поверхности-светло-кремовый, в разрезе серовато-белый;

Вкус, запах: характерный для припущенных изделий из рубленой птицы, в меру соленный;

Консистенция: биточков-мягкая, сочная.

Подача:

Биточки укладывают на тарелку для вторых блюд. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Биточки рубленые из птицы предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	10,90			
Жиры (г)	12,90			
Углеводы (г)	12,04			
Энергетическая ценно (ккал)	180,00			

Зав.производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 68

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ со свежей капустой, картофелем, говядиной и сметаной

Номер рецептуры: 76/252

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	-	32	-	3,2
- с 01.01 (25%)	0,04267	-	4,27	-
- с 01.09 (20%)	0,04	-	4	-
Капуста белокочанная	20	16	2	1,6
Картофель	- (Kr)	16	- (Kr)	1,6
- с 01.01 (35%)	0,02462	-	2,46	-
- с 01.03 (40%)	0,02667	-	2,67	-
- с 01.09 (25%)	0,02133	-	2,13	-
- с 01.11 (30%)	0,02286	-	2,29	-
Морковь	- (Kr)	8	- (Kr)	0,8
- с 01.01 (25%)	0,01067	-	1,07	-
- с 01.09 (20%)	0,01	-	1	-
Лук репчатый	10	8	1	0,8
Томатная паста	2,4	2,4	0,24	0,24
Масло сладко-сливочное несоленое	4	4	0,4	0,4
Сахар песок	2,4	2,4	0,24	0,24
Лимонная кислота	0,4	0,4	0,04	0,04
Вода питьевая	160	160	16	16
Укроп	0,25	0,2	0,025	0,02
Петрушка (зелень)	0,25	0,2	0,025	0,02
Лавровый лист	0,015	0,015	0,0015	0,0015
Соль йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Сметана 15% жирности	10	10	1	1
Говядина б/к	18	15	1,8	1,5
Выход отварного мяса	-	10	-	1,0
Выход готового блюда	-	250/10/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Подготовленную говядину отваривают, нарезают по 1-2 кусочка на порцию.

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, подготовленную говядину, варят 10-15 мин, кладут пассерованные на масле сливочном - лук репчатый, морковь, нарезанные соломкой и томатную пасту, тушеную свеклу, нарезанную соломкой и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, лавровый лист, сахар, лимонную кислоту.

Петрушку и укроп (зелень) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют.

В готовый суп добавляют подготовленную зелень, сметану доводят до кипения и выключают нагрев.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных лука и моркови;
- консистенция свеклы, лука и моркови — мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают суп в глубокой тарелке. Температура подачи 75° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Борщ со свежей капустой, картофелем, говядиной и сметаной предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,20			
Жиры (г)	5,61			
Углеводы (г)	16,80			
Энергетическая ц-ть (ккал)	145,89			

Зав. производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 69

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ сибирский со сметаной

Номер рецептуры: 80

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в

Наименование сборника рецептур: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	-	40	-	4
- с 01.01 (25%)	0,05334	-	5,34	-
- с 01.09 (20%)	0,05	-	5	-
Капуста белокочанная	25	20	2,5	2
Картофель	- (Кг)	10	- (Кг)	1
- с 01.01 (35%)	0,0154	-	1,6	-
- с 01.03 (40%)	0,0167	-	1,7	-
- с 01.09 (25%)	0,0134	-	1,4	-
- с 01.11 (30%)	0,0143	-	1,5	-
Морковь	- (Кг)	10	- (Кг)	1
- с 01.01 (25%)	0,01334	-	1,34	-
- с 01.09 (20%)	0,0125	-	1,25	-
Фасоль	10	10	1	1
Лук репчатый	12,1	10	1,21	1
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Масло сладко-сливочное несоленое	4	4	0,4	0,4
Сахар песок	3	3	0,3	0,3
Лимонная кислота	0,18	0,18	0,018	0,018
Вода питьевая	200	200	20	20
Петрушка (зелень)	0,3	0,25	0,03	0,025
Укроп	0,31	0,25	0,031	0,025
Соль йодированная	2	2	0,2	0,2
Лавровый лист	0,015	0,015	0,0015	0,0015
Сметана 15% жирности	10	10	1	1
Выход готового блюда	-	250/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, овощи (свекла, лук репчатый, морковь) - ломтиками. В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, припущенные на масле сливочном морковь, лук репчатый, томатная паста, за 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, соль, лавровый лист, лимонную кислоту, доводят до готовности. Петрушку и укроп (зелень) обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, мелко шинкуют.

Подготовленную зелень и сметану закладывают в готовый суп, доводят до кипения и выключают нагрев.

Органолептические свойства:

Внешний вид: в жидкой части борща - овощи, сохранившие форму нарезки (капуста - шашками; свекла, морковь, лук - ломтиками, картофель - кубиками)

Консистенция: свекла, капуста, овощи и фасоль - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в состав блюда.

Подача:

Подают суп в глубокой тарелке. Температура подачи 75° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Борщ сибирский со сметаной предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,07			
Жиры (г)	7,84			
Углеводы (г)	22,52			
Энергетическая ц-ть (ккал)	201,80			

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): Ватрушка с творогом

Номер рецептуры: ТК №221

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тесто дрожжевое сдобное:	-	60	-	6
Мука пшеничная высш.сорт	38,5	38,5	3,85	3,85
Сахар песок	2,0	2,0	0,20	0,20
Масло сладко-сливочное несоленое	1,7	1,7	0,17	0,17
Яйцо куриное	0,037 (яШт)	1,5	3,700 (яШт)	0,15
Соль йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Дрожжи прес	1,1	1,1	0,11	0,11
Вода питьевая	15,5	15,5	1,55	1,55
Фарш творожный:	-	31	-	3,10
Творог 5% жирности	24,5	24,4	2,45	2,44
Яйцо куриное	0,063 (яШт)	2,5	6,300 (яШт)	0,25
Сахар песок	2,5	2,5	0,25	0,25
Мука пшеничная высш.сорт	1,2	1,2	0,12	0,12
Ванилин	0,003	0,003	0,0003	0,0003
Мука пшеничная высш.сорт	2	2	0,2	0,20
Яйцо куриное	0,037 (яШт)	1,5	3,700 (яШт)	0,15
Масло подсолнечное рафинированное	1	1	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	75	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Тесто используют для приготовления пирожков, ватрушек, кулебяк и т. д. Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещении с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Для фарша:

Творог протирают, добавляют яйца, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.

Из теста формируют шарики массой 58 г, добавляя муку, укладывают на лист, смазанный маслом подсолнечным, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают смесью яйца и выпекают при температуре 230-240° С 6-8 мин.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — форма правильная круглая, края ровные, фарш размещен по середине изделия, поверхность глянцевая (смазана яйцом);
- цвет поверхности основы и фарша — от золотистого до светло-коричневого, в разрезе — светло-кремовый;
- запах свежеевыпеченного пирожка, фарша — свежий;
- вкус — свежеевыпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция основы — пышная, эластичная, хорошо пропеченная, слои пропечены.

Подача:

Подают на пирожковой тарелке порционно. Температура подачи 35°С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Ватрушка с творогом предназначена для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,10			
Жиры (г)	4,30			
Углеводы (г)	30,90			
Энергетическая ц-ть (ккал)	154,44			

Зав.производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): Винегрет овощной

Номер рецептуры: 51

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	- (Kg)	22	- (Kg)	2,2
- с 01.01 (35%)	0,0339	-	3,4	-
- с 01.03 (40%)	0,0367	-	3,7	-
- с 01.09 (25%)	0,0294	-	3	-
- с 01.11 (30%)	0,0315	-	3,2	-
Выход готового полуфабриката	-	21,3	-	2,13
Свекла	-	16	-	1,6
- с 01.01 (25%)	0,02134	-	2,14	-
- с 01.09 (20%)	0,02	-	2	-
Выход готового полуфабриката	-	15	-	1,5
Морковь	- (Kg)	11	- (Kg)	1,1
- с 01.01 (25%)	0,01467	-	1,47	-
- с 01.09 (20%)	0,01375	-	1,38	-
Выход готового полуфабриката	-	10,01	-	1,001
Огурцы соленые	19	15	1,9	1,5
Капуста квашеная	21	15	2,1	1,5
Лук репчатый	17,9	15	1,79	1,5
Масло подсолнечное рафинированное	10	10	1	1
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают, шинкуют. Лук шинкуют. Подготовленные все овощи соединяют, добавляют масло подсолнечное, перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид – овощи нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, лук нашинкован; винегрет заправлен растительным маслом и уложен горкой;
цвет – типичный для используемых компонентов;
вкус, запах – острый, характерный для смеси используемых компонентов с привкусом и ароматом заправки;
консистенция капусты, огурцов – хрустящая, картофеля, свеклы, моркови – мягкая.

Подача:

Подают салат в салатнике. Можно подавать на тарелке с гарниром и мясным изделием. Температура подачи 14°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Винегрет овощной предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,40			
Жиры (г)	7,20			
Углеводы (г)	6,69			
Энергетическая ц-ть (ккал)	97,83			

Зав.производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое по-домашнему со свиной

Номер рецептуры: 259

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-

Наименование сборника рецептов: 544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свинина мясная	122	104	12,2	10,4
Выход готового мяса	-	67	-	6,7
Картофель	- (Кг)	179	- (Кг)	17,9
- с 01.01 (35%)	0,2754	-	27,6	-
- с 01.03 (40%)	0,2984	-	29,9	-
- с 01.09 (25%)	0,2387	-	23,9	-
- с 01.11 (30%)	0,2558	-	25,6	-
Лук репчатый	21,6	18	2,16	1,8
Масло подсолнечное рафинированное	8	8	0,8	0,8
Томатная паста	3,4	3,4	0,34	0,34
Соль йодированная	2	2	0,2	0,2
Вода питьевая	110	110	11,0	11,0
Лавровый лист	0,012	0,012	0,0012	0,0012
Выход готового блюда	-	280	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Мясо свинины нарезают по 2-4 куса на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук - дольками. Мясо свинины и овощи (картофель, лук репчатый) тушат с использованием масла подсолнечного по отдельности.

Тушеное мясо и овощи (картофель, лук репчатый) кладут в посуду, добавляют томатную пасту, соль, лавровый лист (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат 40-50 мин.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — мясо и овощи, сохранившие форму нарезки, вместе с соусом уложены в тарелке;
- цвет — мяса и соуса — коричневый, картофеля — бледно-желтый;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и овощей, умеренно острый;
- консистенция — мяса — мягкая, нежная, блюда — сочная.

Подача:

Подают жаркое в глубокой тарелке. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Жаркое по-домашнему со свиной предназначено для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	14,41			
Жиры (г)	17,50			
Углеводы (г)	37,10			
Энергетическая ценность (ккал)	367,25			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"
наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 73

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кондитерские изделия

Номер рецептуры: ТК №008

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печенье сахарное	30	30	3,0	3,0
Выход готового блюда	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Печенье выдается порционно

Органолептические свойства:

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах: Соответствуют технической документации на данный вид продукции.

Подача: Печенье подают на пирожковой тарелке порционно. Температура подачи 20°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Кондитерские изделия предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,45			
Жиры (г)	2,94			
Углеводы (г)	21,75			
Энергетическая ценно (ккал)	105,01			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.

19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 74

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 335

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	- (Kr)	154	- (Kr)	15,4
- с 01.01 (35%)	0,237	-	23,7	-
- с 01.03 (40%)	0,2567	-	25,7	-
- с 01.09 (25%)	0,2054	-	20,6	-
- с 01.11 (30%)	0,22	-	22	-
Вода питьевая	108	108	10,8	10,8
Молоко пастер. 2,5% жирности	29	29	2,9	2,9
Масло сладко-сливочное несоленое	6	6	0,6	0,6
Соль йодированная	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

Подача:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку для вторых блюд, на поверхность наносят узор. Температура подачи 65°C.

Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Пюре картофельное предназначено для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,91			
Жиры (г)	7,62			
Углеводы (г)	26,47			
Энергетическая ценно (ккал)	176,75			

Зав.производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 323

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 323

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Греча	83	83	8,3	8,3
Вода питьевая	124	124	12,4	12,4
Соль йодированная	1,8	1,8	0,18	0,18
Масло сладко-сливочное несоленое	6	6	0,6	0,6
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой воде 2-3 раза.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности: гречневую — около 1 ч. Готовую кашу заправляют прокипяченным маслом сливочным, перемешивают, прогревают и снимают с нагрева.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет гречневой каши — коричневый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

Подача:

Гарнир укладывают на тарелку для вторых блюд. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Каша гречневая рассыпчатая предназначена для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,40			
Жиры (г)	7,15			
Углеводы (г)	39,00			
Энергетическая ценно (ккал)	239,45			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю
Генеральный директор Ляско М.В.

19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 760

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из кураги

Номер рецептуры: ТК №216

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курага	18	18	1,8	1,8
Вода питьевая	198	198	19,8	19,8
Сахар песок	13	13	1,3	1,3
Крахмал картофельный	7	7,2	0,7	0,72
Лимонная кислота	0,18	0,18	0,018	0,018
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Курагу перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Затем заливают горячей водой и оставляют на 2 – 3 ч для набухания. Варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, добавляют сахар и лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Органолептические показатели:

Внешний вид – кисель прозрачный, без комочков;

цвет – светло-оранжевый;

вкус – сладкий, с привкусом кураги;

запах – кураги;

консистенция – однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Подача:

Готовый кисель охлаждают, порционируют в стаканы. Температура подачи 14°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Кисель из кураги предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,94			
Жиры (г)	0,05			
Углеводы (г)	27,78			
Энергетическая ц-ть (ккал)	116,17			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.

19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 77

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из плодов или ягод свежих

Номер рецептуры: ТК №213

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	31	27	3,1	2,7
Сахар песок	9	9	0,9	0,9
Крахмал картофельный	7	7	0,7	0,7
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода питьевая	177	177	17,7	17,7
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Яблоки свежие перебирают, моют, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают, соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал разводят охлажденным отваром и процеживают.

Готовый кисель охлаждают.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — от кремового до светло-зеленого;
- вкус — кисло-сладкий;
- запах — свежих яблок
- консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Правила оформления, подачи блюд:

Готовый кисель охлаждают, порционируют в стаканы. Температура подачи 14°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Кисель из плодов или ягод свежих предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,10			
Жиры (г)	0,10			
Углеводы (г)	29,49			
Энергетическая ценно (ккал)	105,96			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.

19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 78

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: ТKN № 211

Наименование сборника рецептов: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сухофрукты (смесь)	18	18	1,8	1,8
Сахар песок	15	15	1,5	1,5
Лимонная кислота	0,18	0,18	0,018	0,018
Вода питьевая	189	189	18,9	18,9
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Заливают горячей водой, добавляют сахар, лимонную кислоту и варят до размягчения. Готовый компот охлаждают.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе сухофруктов;
- запах — типичный для вареных в сиропе сухофруктов;
- консистенция — жидкая, сухофруктов — мягкая, соотношение жидкой и плотной частей в сиропе соблюдено.

Подача:

Компот порционируют в стаканы, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Температура подачи 14°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Компот из смеси сухофруктов предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,41			
Жиры (г)	0,09			
Углеводы (г)	26,81			
Энергетическая ц-ть (ккал)	110,43			

Зав.производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 78

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты, биточки (особые)

Номер рецептуры: 273

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в
Наименование сборника рецептур: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина б/к	66	56	6,6	5,6
Свинина мясная	28	24	2,8	2,4
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	16	16	1,6	1,6
Вода питьевая	20	20	2	2
Сухари панировочные	10	10	1	1
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Масло подсолнечное рафинированное	10	10	1	1
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Котлетную массу готовят из 2 видов мяса: говядины и свинины. Мясо пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым черствым батоном. Массу солят и хорошо вымешивают. Затем фарш разделяют на изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), кругло-приплюснутой формы (биточки). Изделия панируют в сухарях, укладывают на противень, смазанный маслом подсолнечным и запекают в жарочном шкафу при температуре 180°C в течение 15-20 мин. Можно готовить в пароконвектомате на режиме жар/пар в течение 15-20 мин.

Органолептические свойства:

Внешний вид - мясное изделие: котлета- овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточек-кругло-приплюснутой формы, с тонкой панировочной корочкой.

Цвет поверхности – коричневый, в разрезе – светло-серый.

Вкус и запах - приятный, умеренно соленый, характерный для готового мяса, с приятным оттенком панировочных сухарей.

Консистенция – однородная, сочная, пышная.

Подача:

При отпуске на тарелку для вторых блюд укладывают котлету. Температура подачи 65 °С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Котлеты, биточки (особые) предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	15,10			
Жиры (г)	13,10			
Углеводы (г)	14,37			
Энергетическая ценно (ккал)	276,18			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:

Генеральный директор Ляско М.В.

19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 331

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны изделия отварные

Номер рецептуры: 331

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в

Наименование сборника рецептур: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия высш.сорт	61	61	6,1	6,1
Вода питьевая	366	366	36,6	36,6
Масло сладко-сливочное несоленое	6	6	0,6	0,6
Соль йодированная	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Макароны варят 20-30 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Органолептические показатели:

Внешний вид - макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом;

цвет - от белого до светло-кремового;

вкус, запах - характерный для отварных макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла;

консистенция - мягкая, упругая.

Подача:

Гарнир укладывают на тарелку для вторых блюд горкой. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Макароны изделия отварные предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,30			
Жиры (г)	5,58			
Углеводы (г)	36,04			
Энергетическая ценно (ккал)	223,18			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 81

Наименование кулинарного изделия (блюда): Молоко в индивидуальной упаковке 2,5 % жирности.

Номер рецептуры: ТК №217

Наименование сборника рецептов: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко 2,5 % жирности в инд. упаковке	200	200	20	20
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Пакеты с молоком обрабатывают в соответствии с инструкцией и санитарными правилами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — молоко в инд. упаковке;
- цвет — свойственный кисломолочному продукту;
- вкус, запах — характерный для молока;
- консистенция — однородная, жидкая.

Правила оформления, подачи блюд:

Молоко подают в упаковке производителя. Температура подачи 14°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Молоко в индивидуальной упаковке 2,5 % жирности предназначено для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,8				
Жиры (г)	5				
Углеводы (г)	9,6				
Энергетическая ц-ть (ккал)	108				

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 82

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток апельсиновый

Номер рецептуры: ТК№222

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсин	20	20	2	2
Сахар песок	9	9	0,9	0,9
Вода питьевая	189	189	18,9	18,9
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Апельсины моют, нарезают дольками, заливают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы;
- цвет — прозрачный, светло-желтый;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — характерный для данного вида сырья, от кисло-сладкого до умеренно сладкого;
- консистенция — однородная, жидкая.

Подача:

Напиток подают в стакане. Температура подачи 14°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Напиток апельсиновый предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,20				
Жиры (г)	0,04				
Углеводы (г)	9,60				
Энергетическая ц-ть (ккал)	40,52				

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:

Генеральный директор Ляско М.В.

19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 83

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток из клюквы, протертой с сахаром

Номер рецептуры: ТК № 215

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клюква протертая с/с	18	18	1,8	1,8
Сахар песок	9	9	0,9	0,9
Вода питьевая	191	191	19,1	19,1
Лимонная кислота	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Клюкву протертую с сахаром разводят горячей водой, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения и охлаждают.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сырья;
- запах — приятный запах;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- консистенция — однородная, жидкая.

Подача:

Напиток подают в стакане. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область

применения: Напиток из клюквы, протертой с сахаром предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,07			
Жиры (г)	0,05			
Углеводы (г)	22,34			
Энергетическая ц-ть (ккал)	87,75			

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.

19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 84

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры: ТК№ 212

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шиповник	18	18	1,8	1,8
Сахар песок	15	15	1,5	1,5
Вода питьевая	180	180	18	18
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин и добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 ч. После этого отвар процеживают.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сырья;
- запах — приятный запах шиповника;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- консистенция — однородная, жидкая.

Подача:

Напиток подают в стакане. Температура подачи 14°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Напиток из плодов шиповника предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,29			
Жиры (г)	0,13			
Углеводы (г)	19,00			
Энергетическая ценно (ккал)	79,47			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток яблочный

Номер рецептуры: ТKN№223

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода питьевая	187	187	18,7	18,7
Яблоки	10	9	1	0,9
Сахар песок	6	6	0,6	0,6
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают дольками, заливают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы;
- цвет — светло-желтый;
- запах — приятный запах яблок;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- консистенция — однородная, жидкая.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи 14°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Напиток яблочный предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,09			
Жиры (г)	0,09			
Углеводы (г)	11,20			
Энергетическая ц-ть (ккал)	47,09			

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:

Генеральный директор Ляско М.В.

19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 86

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи тушеные

Номер рецептуры: ТК №350

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь	- (Kr)	66	- (Kr)	6,6
- с 01.01 (25%)	0,088	-	8,8	-
- с 01.09 (20%)	0,0825	-	8,25	-
Картофель	- (Kr)	90	- (Kr)	9
- с 01.01 (35%)	0,1385	-	13,9	-
- с 01.03 (40%)	0,15	-	15	-
- с 01.09 (25%)	0,12	-	12	-
- с 01.11 (30%)	0,1286	-	12,9	-
Горошек зеленый консервы	37	24	3,7	2,4
Лук репчатый	43,2	36	4,32	3,6
Капуста белокачанная	67	54	6,7	5,4
Вода питьевая	75	75	7,5	7,5
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Масло сладко-сливочное несоленое	7	7	0,7	0,7
Лавровый лист	0,012	0,012	0,0012	0,0012
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Все овощи (морковь, картофель, лук репчатый, капуста белокачанная) очищают, моют. Картофель и морковь нарезают кубиками, капусту-шашками, лук шинкуют. Подготовленные и нарезанные картофель, морковь и капусту, заливают водой и тушат до готовности. Лук пассеруют на сливочном масле. Горошек зеленый консервированный вместе с заливной жидкостью переливают в емкость и доводят до кипения. Готовые овощи (морковь, картофель, лук репчатый, капуста белокачанная) и зеленый горошек соединяют и тушат до готовности. За 10 мин до окончания тушения, добавляют соль, лавровый лист, заправляют растопленным маслом сливочным.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — овощи нарезаны в соответствии с технологией приготовления, не разварены;
- цвет — близкий свежим овощам;
- вкус — соответствует используемым овощам, умеренно-острый;
- запах — овощной, без порочащих признаков;
- консистенция — мягкая, сочная.

Подача:

Овощи тушеные кладут горкой на тарелку для вторых блюд. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Овощи тушеные предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,16			
Жиры (г)	9,79			
Углеводы (г)	31,40			
Энергетическая ценно (ккал)	176,59			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.

19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 87

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень, тушенная в соусе

Номер рецептуры: 261

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говяжья печень	84	71	8,4	7,1
Мука пшеничная высш.сорт	3	3	0,3	0,3
Вода питьевая	10	10	1,0	1,0
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Соус сметанный:	-	50	-	5
Мука пшеничная высш.сорт	4	4	0,4	0,4
Вода питьевая	38	38	3,8	3,8
Соль йодированная	0,4	0,4	0,0	0,0
Сметана 15% жирности	13	13	1,3	1,3
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и тушат с добавлением воды и масла подсолнечного до полуготовности (5-10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин. Можно готовить в пароконвектомате в режиме жар+пар при температуре 180°C в течение 12-15 мин.

Соус сметанный:

Технология приготовления:

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — на тарелке уложена печень, политая соусом;
- цвет печени — коричневый;
- вкус, запах - характерный для тушеной печени;
- консистенция печени - сочная, мягкая; соуса - однородная.

Подача:

Подают печень на тарелке для вторых блюд, вместе с соусом, в котором она тушилась. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Печень, тушенная в соусе предназначена для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	12,34			
Жиры (г)	11,40			
Углеводы (г)	8,10			
Энергетическая ц-ть (ккал)	163,00			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.

19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кондитерские изделия

Номер рецептуры: ТKN№083

Наименование сборника рецептов: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печенье сахарное	40	40	4	4
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Печенье выдается порционно

Органолептические свойства:

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах: Соответствуют технической документации на данный вид продукции.

Подача: Печенье подают на пирожковой тарелке порционно. Температура подачи 20°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Кондитерские изделия предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,60				
Жиры (г)	3,92				
Углеводы (г)	29,00				
Энергетическая ценно (ккал)	140,02				

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.

19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 89

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из птицы

Номер рецептуры: 311

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в
Наименование сборника рецептур: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куриная грудка на кости	176	136	17,6	13,6
Масло подсолнечное рафинированное	16	16	1,6	1,6
Лук репчатый	18	16	1,8	1,6
Морковь	- (Kr)	16	- (Kr)	1,6
- с 01.01 (25%)	0,02134	-	2,14	-
- с 01.09 (20%)	0,02	-	2	-
Томатная паста	5	5	0,5	0,5
Вода питьевая	145	145	14,5	14,5
Крупа Рис	67	67	6,7	6,7
Соль йодированная	2,8	2,8	0,28	0,28
Выход готового блюда	-	280	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Мясо птицы нарезают на кусочки 20-30 г, посыпают солью, тушат с добавлением масла подсолнечного. Добавляют лук репчатый и морковь, нарезанные соломкой, пассерованные с томатной пастой, заливают водой, доводят до кипения и всыпают перебранный и промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой и прогревают на минимальной температуре в течение 25-40 мин.

Характеристика изделия:

внешний вид – плов уложен горкой, сверху укладывают кусочки мяса птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяются друг от друга.

цвет птицы – светло – кремовый, с золотистым оттенком; риса – светло - оранжевый;

вкус, запах – характерный для тушеного мяса птицы с рисом, овощами, томатом;

Подача:

Порцию плова кладут горкой на тарелку для вторых блюд, равномерно распределяя мясо птицы вместе с рисом и овощами.

Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Плов из птицы предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	15,70			
Жиры (г)	17,01			
Углеводы (г)	38,10			
Энергетическая ценно (ккал)	355,2			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.

19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 90

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов со свиной

Номер рецептуры: ТК № 111

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свинина мясная	98	83	9,8	8,3
Крупа Рис	78	78	7,8	7,8
Масло подсолнечное рафинированное	12	12	1,2	1,2
Вода питьевая	145	145	14,50	14,5
Лук репчатый	14,5	12	1,45	1,2
Морковь	- (Кг)	18	- (Кг)	1,8
- с 01.01 (25%)	0,024	-	2,4	-
- с 01.09 (20%)	0,0225	-	2,25	-
Томатная паста	6	6	0,6	0,6
Соль йодированная	2	2	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	280	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Мясо свинины нарезают на кусочки 20-30 г, посыпают солью, тушат. Добавляют лук репчатый и морковь, нарезанные соломкой, пассерованные с томатной пастой на масле подсолнечном, заливают водой, доводят до кипения и всыпают перебранный и промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой и прогревают на минимальной температуре в течение 25-40 мин.

Характеристика изделия:

внешний вид – плов уложен горкой, сверху укладывают кусочки мяса, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяются друг от друга.

цвет мяса – серый, риса – светло - оранжевый;

вкус, запах – характерный для тушеного мяса с рисом, овощами, томатом;

Подача:

Порцию плова кладут горкой на тарелку для вторых блюд, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Плов со свиной предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	17,93			
Жиры (г)	20,55			
Углеводы (г)	52,36			
Энергетическая ц-ть (ккал)	467,97			

Зав.производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 91

Наименование кулинарного изделия (блюда): Помидор свежий кусочком

Номер рецептуры: 71

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-

Наименование сборника рецептур: 544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Томаты грунтовые	117	100	11,7	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Помидоры моют и нарезают на порции кусочком.

Органолептические свойства:

- Внешний вид —помидоры нарезаны кусочком;
- консистенция — мягкая;
- цвет — красный;
- вкус, запах — помидоров.

Подача:

Аккуратно укладывать в салатник. Можно подавать на тарелке с гарниром и мясным изделием. Температура подачи 14°C.

Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Плов со свининой предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,1			
Жиры (г)	0,2			
Углеводы (г)	3,8			
Энергетическая ценно (ккал)	21,78			

Зав.производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 92/С-

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу из птицы

Номер рецептуры: 309

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куриная грудка на кости	152	117	15,2	11,7
Масло подсолнечное рафинированное	3,2	3,2	0,32	0,32
Соль йодированная	1,75	1,75	0,175	0,175
Картофель	- (Kr)	117	- (Kr)	11,7
- с 01.01 (35%)	0,18	-	18	-
- с 01.03 (40%)	0,195	-	19,5	-
- с 01.09 (25%)	0,156	-	15,6	-
- с 01.11 (30%)	0,1672	-	16,8	-
Морковь	- (Kr)	16	- (Kr)	1,6
- с 01.01 (25%)	0,02134	-	2,14	-
- с 01.09 (20%)	0,02	-	2	-
Репа	22	16	2,2	1,6
Томатная паста	4,7	4,7	0,47	0,47
Вода питьевая	4,7	4,7	0,47	0,47
Лук репчатый	25	21	2,5	2,1
Масло подсолнечное рафинированное	6,4	6,4	0,64	0,64
Мука пшеничная высш.сорт	3,2	3,2	0,32	0,32
Вода питьевая	56	56	5,60	5,60
Сахар песок	1,4	1,4	0,14	0,14
Соль йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход готового блюда	-	280	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Подготовленные картофель, морковь, лук репчатый, репу нарезают кубиками. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Лук репчатый, морковь, томатную пасту пассеруют на подсолнечном масле. Картофель тушат. Репу предварительно бланшируют, потом тушат.

Куриную грудку разбирают на мякоть. Подготовленную мякоть птицы нарезают на куски, тушат с добавлением масла подсолнечного. Затем подготовленные продукты заливают горячей водой в количестве 20 – 30% от массы набора продуктов. Добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 15 – 20 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем томатный соус, которым заливают тушеные кусочки птицы, добавляют подготовленные картофель, морковь, репу, лук и тушат 15 – 20 мин. За 5 мин до окончания приготовления в блюдо добавляют соль.

Томатный соус: Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные лук и морковь пассеруют на масле подсолнечном, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин.

Готовят белый соус. Для белого соуса муку пассеруют, при непрерывном помешивании, до светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C, выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид – овощи уложены горкой, сверху – сохранившие форму куски птицы, политы соусом, форма овощей сохранена; цвет птицы – светло-кремовый, с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый, овощей – характерный для тушеных овощей;

вкус, запах – характерный для тушеной птицы с овощами; умеренно соленый;

консистенция – мягкая, сочная; соуса – средней густоты.

Подача:

Готовое рагу укладывают на тарелку, равномерно распределяя мясо птицы вместе овощами и поливают соусом, в котором они тушились. Температура подачи 65 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

применения: Рагу из птицы предназначено для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	15,45			
Жиры (г)	18,07			
Углеводы (г)	35,64			
Энергетическая ценно (ккал)	392,30			

Зав.производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 93

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник ленинградский с птицей и сметаной

Номер рецептуры: 91/307

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куры потрош. 1 категории	23	14	2,3	1,4
Картофель	- (Kr)	74	- (Kr)	7,4
- с 01.01 (35%)	0,1139	-	11,4	-
- с 01.03 (40%)	0,1234	-	12,4	-
- с 01.09 (25%)	0,0987	-	9,9	-
- с 01.11 (30%)	0,1058	-	10,6	-
Крупа Перловая	5	5	0,5	0,5
Морковь	- (Kr)	10	- (Kr)	1
- с 01.01 (25%)	0,01334	-	1,34	-
- с 01.09 (20%)	0,0125	-	1,25	-
Лук репчатый	6,2	5	0,62	0,5
Огурцы соленые	17	15	1,7	1,5
Масло сладко-сливочное несоленое	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода питьевая	186	186	18,6	18,6
Петрушка (зелень)	0,3	0,25	0,03	0,025
Укроп	0,3	0,25	0,03	0,025
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,012	0,012	0,0012	0,0012
Сметана 15% жирности	10	10	1	1
Выход готового блюда	-	250/10/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Птицу подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, разбирают от костей на мякоть, порционируют.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают, так как отвар из нее имеет темный цвет и слизистую консистенцию. В кипящую воду кладут картофель, нарезанный брусочками, подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют пассерованные с добавлением масла сливочного морковь и лук, нарезанные соломкой, подготовленные кусочки птицы, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, нарезанные соломкой.

Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 минут до окончания варки. Свежую зелень (петрушка, укроп) обрабатывают в соответствии санитарных норм, мелко шинкуют.

Подготовленную зелень и сметану закладывают в суп, доводят до кипения и выключают нагрев.

Органолептические свойства:

- Внешний вид - на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками). Овощи не переварены, перловая крупа — хорошо разварившаяся. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности - желтый;
- вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- консистенция корней, отварной курицы, картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Подача:

Подают суп в глубокой тарелке. Температура подачи 75° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область

применения: Рассольник ленинградский с птицей и сметаной предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,00			
Жиры (г)	6,94			
Углеводы (г)	18,10			
Энергетическая ценно (ккал)	186,90			

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.

19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 94

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник с птицей и сметаной

Номер рецептуры: 89/307

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куры потрош. 1 категории	16,7	15	1,67	1,5
Картофель	- (Kr)	75	- (Kr)	7,5
- с 01.01 (35%)	0,1154	-	11,6	-
- с 01.03 (40%)	0,125	-	12,5	-
- с 01.09 (25%)	0,1	-	10	-
- с 01.11 (30%)	0,1072	-	10,8	-
Морковь	- (Kr)	10	- (Kr)	1
- с 01.01 (25%)	0,01334	-	1,34	-
- с 01.09 (20%)	0,0125	-	1,25	-
Лук репчатый	12,1	10	1,21	1
Огурцы соленые	17	15	1,7	1,5
Масло сладко-сливочное несоленое	5	5	0,5	0,5
Вода питьевая	190	190	19	19
Соль йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Петрушка (зелень)	0,3	0,25	0,03	0,025
Укроп	0,3	0,25	0,03	0,025
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Сметана 15% жирности	10	10	1	1
Выход готового блюда	-	250/10/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Подготовленную птицу отваривают, разбирают на мякоть, нарезают на порционные куски.

Соленые огурцы нарезают соломкой. У огурцов с грубой кожей крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками, лук, морковь - соломкой. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные на масле сливочном морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, добавляют подготовленное мясо птицы. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 минут до окончания варки. Свежую зелень (петрушку и укроп) обрабатывают в соответствии санитарных норм и правил и мелко шинкуют. Сметану и зелень закладывают в готовый суп, доводят до кипения и прекращают нагрев.

Органолептические свойства:

- Внешний вид - на поверхности жидкой части блестящая поверхность масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками). Овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности - желтый;
- вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- консистенция корневого, картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Подача:

Подают в глубокой тарелке. Температура подачи 75° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Рассольник с птицей и сметаной предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,00			
Жиры (г)	6,84			
Углеводы (г)	14,50			
Энергетическая ценность (ккал)	128,10			

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 95

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис припущенный

Номер рецептуры: 326

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в
Наименование сборника рецептур: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Рис	64	64	6,4	6,4
Вода питьевая	132	132	13,2	13,2
Соль йодированная	1,8	1,8	0,18	0,18
Вода питьевая	280	280	28,0	28,0
Масло сладко-сливочное несоленое	6	6	0,6	0,6
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Варят при помешивании до загустения. Добавляют остальное масло. Закрывают котел крышкой и доваривают рис при слабом нагреве.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, в основном сохранившие форму, масса несколько вязкая, заправлена маслом;
- цвет — светло-кремовый;
- вкус, запах — характерный для припущенного риса с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — зерна риса мягкие, однородные.

Подача:

Готовый рис укладывают на тарелку для вторых блюд горкой. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Рис припущенный предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,10			
Жиры (г)	4,66			
Углеводы (г)	38,10			
Энергетическая ценно (ккал)	225,40			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 96

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, запеченная в омлете

Номер рецептуры: 263

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А. - М.: ДеЛи плюс, 2016. - 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рыба минтай филе	111	81	11,1	8,1
Мука пшеничная высш.сорт	3,8	3,8	0,38	0,38
Яйцо куриное	0,417 (яшт)	25	41,667 (яшт)	2,5
Молоко пастер. 2,5% жирности	10	10	1	1
Масло сладко-сливочное несоленое	3,8	3,8	0,38	0,38
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на порционные куски и припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, сверху заливают омлетной смесью из яиц, молока и муки и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C до образования на поверхности румяной корочки. Можно готовить в пароконвектомате на режиме жар/пар.

Органолептические показатели:

Внешний вид: поверхность имеет запеченную корочку;

Консистенция: мягкая, сочная ;

Цвет: золотисто-коричневый, рыбы на разрезе - серый;

Вкус: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо;

Запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо.

Подача:

При отпуске рыбу подают на тарелке для вторых блюд. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Рыба, запеченная в омлете предназначена для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	13,85			
Жиры (г)	10,8	Энергетическая ц-ть (ккал)	166,29	
Углеводы (г)	3,34			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.

19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 97

Наименование кулинарного изделия (блюда): Зразы рыбные рубленые

Номер рецептуры: 243

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в

Наименование сборника рецептур: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рыба минтай филе	83	60	8,3	6,0
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	16	16	1,6	1,6
Вода питьевая	24	24	2,4	2,4
Соль йодированная	0,7	0,7	0,07	0,07
Масса рыбная котлетная:	97	97	9,7	9,7
Масло сладко-сливочное несоленое	3,3	3,3	0,3	0,3
Лук репчатый	30	24	0,3	2,4
Сухари панировочные	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	0,1	0,1	0,01	0,01
Масса фарша:	18	18	1,8	1,8
Сухари панировочные	5	5	0,5	0,5
Масса полуфабриката::	118	118	11,8	11,8
Масло подсолнечное рафинированное	7	7	0,7	0,7
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде черствым батоном нарезным обогащенным, кладут соль, тщательно вымешивают и выбивают. Рыбную котлетную массу формируют в виде лепешки толщиной 1 см. На середину кладут фарш, края лепешки соединяют, панируют в сухарях, придавая им овальную форму, укладывают на смазанную подсолнечным маслом поверхность противня, делают 1-2 прокола и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C (20-30 мин).

Для фарша:

Лук репчатый мелко нарезают и пассеруют с добавлением масла сливочного, добавляют соль, сухари панировочные и все перемешивают.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — изделие овально-округлой формы, поверхность без разрывов и трещин, панировка не отстает. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет поверхности — от золотисто-желтого до светло-коричневого;
- вкус, запах — приятный, сладковато-соленый, характерный для данного вида рыбы, с выраженным привкусом пассерованного лука, в меру соленый;
- консистенция — мягкая, сочная.

Подача:

Зразы укладывают на тарелку для вторых блюд. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Зразы рыбные рубленые предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	12,07			
Жиры (г)	10,27			
Углеводы (г)	14,66			
Энергетическая ценно (ккал)	182,44			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 98

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат "Яркий" из св. капусты с кукурузой и маслом растительным

Номер рецептуры: ТК № 112

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	53	42	5,3	4,2
Морковь	- (Kr)	33	- (Kr)	3,3
- с 01.01 (25%)	0,044	-	4,4	-
- с 01.09 (20%)	0,04125	-	4,13	-
Кукуруза консервы	23	17	2,3	1,7
Петрушка (зелень)	0,96	0,8	0,096	0,08
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Масло подсолнечное рафинированное	10	10	1	1
Укроп	0,96	0,8	0,096	0,08
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Капусту шинкуют, добавляют соль и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с прогретой в собственном соку кукурузой, нашинкованной зеленью (укропом и петрушкой), морковью, нарезанной соломкой, добавляют соль и подсолнечное масло, перемешивают.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены маслом растительным;
- цвет — типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей — хрустящая, нежесткая, сочная.

Подача:

Салат укладывают горкой в салатник. Можно подавать на тарелке с гарниром и мясным изделием. Температура подачи 14*С. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Салат "Яркий" из св. капусты с кукурузой и маслом растительным предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,15			
Жиры (г)	6,7			
Углеводы (г)	10,45			
Энергетическая ц-ть (ккал)	92,32			

Зав. производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 999

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат витаминный (1-й вариант)

Номер рецептуры: 41

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	63	50	6,3	5
Яблоки	28	25	2,8	2,5
Морковь	- (Kr)	16	- (Kr)	1,6
- с 01.01 (25%)	0,02134	-	2,14	-
- с 01.09 (20%)	0,02	-	2	-
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	0,5	0,5
Сахар песок	5	5	0,5	0,5
Вода питьевая	20	20	2,0	2,0
Лимонная кислота	0,1	0,1	0,01	0,01
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают, затем ошпаривают кипятком, натирают на крупной терке. Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают, удаляют семенное гнездо, нарезают соломкой.

Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.

Капусту заправляют лимонной кислотой, сахаром, добавляют нарезанные морковь, яблоки и все перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — овощи и яблоки равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность овощей блестящая.
- Допускается незначительное отделение жидкости;
- Цвет — типичный для смеси овощей и яблок;
- Вкус, запах — слегка кисловато-сладковатый, характерный для используемых сырых овощей и яблок с привкусом и ароматом масла растительного;
- Консистенция овощей сырых — упругая, хрустящая.

Подача:

Подают салат в салатнике. Можно подавать на тарелке с гарниром и мясным изделием. Температура подачи 14°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Салат витаминный (1-й вариант) предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,90	Энергетическая ц-ть (ккал)	77,39		
Жиры (г)	2,40				
Углеводы (г)	7,68				

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из квашеной капусты с маслом растительным

Номер рецептуры: 40

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в
Наименование сборника рецептур: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста квашеная	116	81	11,6	8,1
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Сахар песок	5	5	0,5	0,5
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, отжимают, крупные части измельчают. Добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — капуста равномерно нашинкована соломкой с добавлением шинкованного лука, уложена горкой, заправлена сахаром и маслом растительным;
- цвет — светло-соломенный с желтоватым оттенком, типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисловато-солоноватый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей — хрустящая, нежная, сочная.

Подача:

Салат укладывают горкой в салатник. Можно подавать на тарелке с гарниром и мясным изделием. Температура подачи 14°C.

Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Салат из квашеной капусты с маслом растительным предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,0			
Жиры (г)	3,17			
Углеводы (г)	5,74			
Энергетическая ценность (ккал)	56,06			

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих помидоров и горошка конс.с маслом растительным

Номер рецептуры: ТК № 22

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Томаты грунтовые	48	42	4,8	4,2
Лук репчатый	23,4	20	2,34	2
Масло подсолнечное рафинированное	10	10	1	1
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Горошек зеленый консервы	52	33	5,2	3,3
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры нарезают дольками, лук репчатый — полукольцами. Горошек зеленый кипятят в собственном соку и откидывают. Помидоры, горошек и лук соединяют вместе, солят и поливают растительным маслом, перемешивают. Готовый салат раскладывают на порции.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены, политы маслом растительным;
- цвет помидоров — красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов, лука репчатого — белый, горошка — зеленый;
- вкус, запах — кисловатый, характерный для свежих помидоров, горошка и лука с ароматом масла растительного;
- консистенция помидоров — упругая, сочная, лука репчатого — слегка хрустящая, сочная, горошка — мягкая.

Подача:

Салат укладывают горкой в салатник. Можно подавать на тарелке с гарниром и мясным изделием. Температура подачи 14°C.

Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Салат из свежих помидоров и горошка конс.с маслом растительным предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,77			
Жиры (г)	2,37			
Углеводы (г)	5,38			
Энергетическая ц-ть (ккал)	83,10			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 102**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы отварной с маслом растительным

Номер рецептуры: 52

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-

Наименование сборника рецептур: 544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	-	94	-	9,4
- с 01.01 (25%)	0,12534	-	12,54	-
- с 01.09 (20%)	0,1175	-	11,75	-
Вода питьевая	180	180	18,0	18,0
Масло подсолнечное рафинированное	6	6	0,6	0,6
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу солят и заправляют маслом растительным.

Органолептические свойства:

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом;

Консистенция: мягкая, сочная;

Цвет: темно-малиновый;

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу;

Запах: свеклы и растительного масла.

Подача:

Подают салат в салатнике. Можно подавать на тарелке с гарниром и мясным изделием. Температура подачи 14°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Салат из свеклы отварной с маслом растительным предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,01			
Жиры (г)	5,74			
Углеводы (г)	6,62			
Энергетическая ценно (ккал)	98,45			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия



Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 103

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сердце в соусе

Номер рецептуры: 262

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-

Наименование сборника рецептур: 544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говяжье сердце	98	83	9,8	8,3
Вода питьевая	100	100	10,0	10,0
Морковь	- (Кг)	2	- (Кг)	0,2
- с 01.01 (25%)	0,00267	-	0,27	-
- с 01.09 (20%)	0,0025	-	0,25	-
Лук репчатый	2,4	2	0,24	0,2
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Соус сметанный с томатом и луком:	-	50	-	5
Мука пшеничная высш.сорт	3	3	0,30	0,30
Вода питьевая	34	34	3,40	3,40
Сметана 15% жирности	13	13	1,30	1,30
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Лук репчатый	12	10	1,20	1,00
Томатная паста	2	2	0,20	0,20
Вода питьевая	3	3	0,30	0,30
Масло подсолнечное рафинированное	1	1	0,10	0,10
Чеснок	0,6	0,5	0,06	0,05
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сердце говяжье отваривают, с добавлением моркови, лука репчатого и соли, до готовности. Затем сердце нарезают на куски массой по 20-30 г, заливают соусом сметанным с томатом и луком, тушат с добавлением подсолнечного масла 5-10 мин. Перед окончанием тушения добавляют мелко рубленый чеснок.

Соус сметанный с томатом и луком:

Для

белого соуса муку пассеруют, при непрерывном помешивании, до светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C, выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Лук репчатый шинкуют, добавляют томатную пасту, разведенную водой, масло сливочное и пассеруют 5-7 мин, затем соединяют с соусом сметанным и доводят до кипения.

Органолептические свойства:

Внешний вид: сердце, нарезанное кусками (20-30г), вместе с соусом уложено горкой на тарелку, сбоку гарнир;

Консистенция: мягкая, сочная; соуса - вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: сердца- темно-серый, соуса - светло-красный.

Вкус, запах: характерные для отварного сердца, с ароматом корней и чеснока.

Подача:

Отпускают с соусом, в котором тушилось сердце, на тарелке для вторых блюд. Температура подачи 65 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Сердце в соусе предназначено для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	11,41			
Жиры (г)	7,48			
Углеводы (г)	5			
Энергетическая ценно (ккал)	118,11			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 104

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый в индивидуальной упаковке

Номер рецептуры: ТК №077

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок фруктовый в инд.упаковке	200	200	20	20
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Упаковку с соком обрабатывают в соответствии с инструкцией и санитарными правилами.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — целостность упаковки сохранена;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах — приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью.

Подача:

Напиток подают в упаковке производителя. Температура подачи 14°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Сок фруктовый в индивидуальной упаковке предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1			
Жиры (г)	0,2			
Углеводы (г)	20,2			
Энергетическая ц-ть (ккал)	86			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 105

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый

Номер рецептуры: 442

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в
Наименование сборника рецептур: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок фруктовый	180	180	18	18
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Обработанные в соответствии с инструкцией и санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах — приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

Подача:

Напиток подают в стакане. Температура подачи 14°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область

применения: Сок фруктовый предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,9			
Жиры (г)	0,18			
Углеводы (г)	18,18			
Энергетическая ценно (ккал)	77,40			

Зав. производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 106

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп из овощей с говядиной и сметаной
Номер рецептуры: 95/252

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	25	20	2,5	2
Картофель	- (Kr)	50	- (Kr)	5
- с 01.01 (35%)	0,0769	-	7,7	-
- с 01.03 (40%)	0,0833	-	8,3	-
- с 01.09 (25%)	0,0667	-	6,7	-
- с 01.11 (30%)	0,0714	-	7,1	-
Морковь	- (Kr)	10	- (Kr)	1
- с 01.01 (25%)	0,013333	-	1,333	-
- с 01.09 (20%)	0,0125	-	1,25	-
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Горошек зеленый консервы	13,5	9	1,35	0,9
Масло сладко-сливочное несоленое	5	5	0,5	0,5
Вода питьевая	190	190	19	19
Соль йодированная	2	2	0,2	0,2
Петрушка (зелень)	0,3	0,25	0,03	0,025
Укроп	0,31	0,25	0,031	0,025
Лавровый лист	0,015	0,015	0,0015	0,0015
Говядина б/к	19	16	1,9	1,6
Сметана 15% жирности	10	10	1	1
Выход готового блюда	-	250/10/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Подготовленную говядину отваривают, нарезают по 1-2 кусочка на порцию.

Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи (лук и морковь), горошек зеленый, подготовленную отварную говядину.

Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 минут до окончания варки. Свежую зелень (петрушку и укроп) обрабатывают в соответствии санитарных норм и правил и мелко шинкуют. Сметану и зелень закладывают в готовый суп, доводят до кипения и прекращают нагрев.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — капуста, коренья, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных кореньев, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Подача:

Подают суп в глубокой тарелке. Температура подачи 75° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления. Область применения: Суп из овощей с говядиной и сметаной предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,20			
Жиры (г)	7,01			
Углеводы (г)	10,20			
Энергетическая ц-ть (ккал)	131,50			

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.

19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 104

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с бобовыми и птицей

Номер рецептуры: ТК № 99

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куры потрош. 1 категории	16,7	15	1,67	1,5
Картофель	- (Kr)	50	- (Kr)	5
- с 01.01 (35%)	0,0769231	-	7,6923	-
- с 01.03 (40%)	0,0833333	-	8,3333	-
- с 01.09 (25%)	0,0666667	-	6,6667	-
- с 01.11 (30%)	0,0714286	-	7,1429	-
Горох лущеный	20	20	2	2
Лук репчатый	12,5	10	1,25	1
Морковь	- (Kr)	10	- (Kr)	1
- с 01.01 (25%)	0,01334	-	1,34	-
- с 01.09 (20%)	0,0125	-	1,25	-
Масло сладко-сливочное несоленое	5	5	0,5	0,5
Вода питьевая	180	180	18	18
Соль йодированная	2,5	2,5	0,25	0,25
Петрушка (зелень)	0,25	0,2	0,025	0,02
Укроп	0,25	0,2	0,025	0,02
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход готового блюда	-	250/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Птицу промывают и закладывают варить в кастрюлю (котел) с холодной водой. Доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении 1-1,5 ч. Куру разбирают от костей.

Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют с использованием масла сливочного.

Подготовленный горох, кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи (морковь и лук репчатый), мякоть птицы и варят до готовности.

Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 минут до окончания варки. Свежую зелень (петрушку и укроп) обрабатывают в соответствии санитарных норм, мелко шинкуют, закладывают в готовый суп, доводят до кипения и выключают нагрев.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий слой масла. В жидкой части — мясо птицы, картофель, нарезанный крупными кубиками. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- Цвет - светло-желтый (горчишный) — супа горохового; овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- Вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корней, умеренно соленый;
- Консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Подача:

Подают суп в глубокой тарелке. Температура подачи 75° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Суп картофельный с бобовыми и птицей предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,64			
Жиры (г)	6,74			
Углеводы (г)	17,35			
Энергетическая ц-ть (ккал)	176,15			

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 108

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с крупой и рыбой

Номер рецептуры: 98/228

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рыба минтай филе	42	31	4,2	3,1
Картофель	- (Kr)	68	- (Kr)	6,8
- с 01.01 (35%)	0,1047	-	10,5	-
- с 01.03 (40%)	0,1134	-	11,4	-
- с 01.09 (25%)	0,0907	-	9,1	-
- с 01.11 (30%)	0,0972	-	9,8	-
Крупа Рис	6	5	0,6	0,5
Морковь	- (Kr)	10	- (Kr)	1
- с 01.01 (25%)	0,01334	-	1,34	-
- с 01.09 (20%)	0,0125	-	1,25	-
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Масло сладко-сливочное несоленое	3	3	0,3	0,3
Вода питьевая	164	164	16,4	16,4
Соль йодированная	2	2	0,2	0,2
Лавровый лист	0,012	0,012	0,0012	0,0012
Укроп	0,3	0,25	0,03	0,025
Петрушка (зелень)	0,3	0,25	0,03	0,025
Выход готового блюда	-	250/20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбы нарезают порционными кусками, укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90°C в течении 5-7 минут, считая с момента закипания воды. Картофель и овощи (морковь и лук репчатый) нарезают кубиками. В кипящий бульон, после варки рыбы, кладут подготовленную крупу, картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук на масле сливочном, подготовленную рыбу и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль, лавровый лист. Свежую зелень (петрушку и укроп), обработанную в соответствии с санитарными правилами, мелко шинкуют. Подготовленную зелень закладывают в готовый суп, доводят до кипения и выключают нагрев.

Органолептические свойства:

Внешний вид: на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа - отварная рыба, картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре; Цвет: отварной рыбы-светло-кремовый; бульона - светло - серый, прозрачный, овощей - натуральный, жира на поверхности - желтый; Вкус и запах: приятный, картофеля, пассерованных овощей, вареной крупы, умеренно соленый; Консистенция: отварной рыбы, кореньев, картофеля и лука - мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Подача:

Подают суп в глубокой тарелке. Температура подачи 75 °С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Суп картофельный с крупой и рыбой предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,46			
Жиры (г)	3,05			
Углеводы (г)	25,6			
Энергетическая ц-ть (ккал)	149			

Зав.производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 109

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп крестьянский с крупой, птицей и сметаной

Номер рецептуры: 94/307

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в

Наименование сборника рецептур: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	38	30	3,8	3
Картофель	- (Kr)	25	- (Kr)	2,5
- с 01.01 (35%)	0,038	-	4	-
- с 01.03 (40%)	0,042	-	4	-
- с 01.09 (25%)	0,033	-	3	-
- с 01.11 (30%)	0,036	-	4	-
Крупа Перловая	10	10	1	1
Морковь	- (Kr)	10	- (Kr)	1
- с 01.01 (25%)	0,013	-	1	-
- с 01.09 (20%)	0,013	-	1	-
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	0,5	0,5
Вода питьевая	217	217	21,7	21,7
Соль йодированная	2	2	0,2	0,2
Петрушка (зелень)	0,3	0,25	0,03	0,025
Укроп	0,3	0,25	0,03	0,025
Лавровый лист	0,018	0,018	0,0018	0,0018
Куры потрош. 1 категории	27	16	2,7	1,6
Сметана 15% жирности	10	10	1	1
Выход готового блюда	-	250/10/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленную птицу промывают и закладывают варить в кастрюлю с холодной водой. Доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении 1-1,5 ч. Куру разбирают от костей и нарезают на порционные куски.

Крупу промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи (морковь и лук репчатый), нарезанные кубиками с добавлением масла подсолнечного и подготовленное мясо птицы. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 минут до окончания варки. Свежую зелень (петрушку и укроп) обрабатывают в соответствии санитарных правил и мелко шинкуют.

Подготовленную зелень и сметану закладывают в готовый суп, доводят до кипения и выключают нагрев.

Органолептические свойства:

• Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — капуста, нарезанная шашками, картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены, крупа — хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму.

Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;

- Цвет бульона — светло-серый, прозрачный, овощей и крупы — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- Вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных овощей, вареной крупы, умеренно соленый;
- Консистенция корневе, картофеля и лука — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Подача:

Подают суп в глубокой тарелке. Температура подачи 75° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Суп крестьянский с крупой, птицей и сметаной предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,80			
Жиры (г)	8,59			
Углеводы (г)	16,40			
Энергетическая ц-ть (ккал)	182,50			

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с крупой и говядиной

Номер рецептуры: 107/252

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в
Наименование сборника рецептур: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Рис	20	20	2	2
Морковь	- (Kr)	10	- (Kr)	1
- с 01.01 (25%)	0,01334	-	1,34	-
- с 01.09 (20%)	0,0125	-	1,25	-
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Масло сладко-сливочное несоленое	5	5	0,5	0,5
Вода питьевая	248	248	24,8	24,8
Соль йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Лавровый лист	0,015	0,015	0,0015	0,0015
Укроп	0,3	0,25	0,03	0,025
Петрушка (зелень)	0,3	0,25	0,03	0,025
Говядина б/к	19	16	1,9	1,6
Выход готового блюда	-	250/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Подготовленную говядину отваривают, нарезают на порционные куски.

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, за 5-15 мин до ее готовности добавляют пассерованные овощи (морковь и лук репчатый), нарезанные соломкой на масле сливочном и подготовленное мясо. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 минут до окончания варки. Свежую зелень (петрушку и укроп) обрабатывают в соответствии санитарных норм, мелко шинкуют. Подготовленную зелень закладывают в суп, доводят до кипения и выключают нагрев.

Органолептические свойства:

Внешний вид: на поверхности жидкой части блески масла. Набор компонентов и их соотношение соответствует рецептуре;

Цвет: овощей-натуральный, жира на поверхности-желтый;

Вкус, запах: приятный, картофеля, пассерованных корней, вареной крупы, умеренно соленый;

Консистенция овощей-мягкая; крупа хорошо разварившаяся, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Подача:

Подают в глубокой тарелке. Температура подачи 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Суп с крупой и говядиной предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,88			
Жиры (г)	6,80			
Углеводы (г)	20,79			
Энергетическая ц-ть (ккал)	201,36			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 111

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп-лапша домашняя с птицей

Номер рецептуры: 106/307

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куриная грудка на кости	35	27	3,5	2,7
Лапша домашняя:	-	20	-	2
Мука пшеничная высш.сорт	18	18	1,80	1,80
Мука пшеничная высш.сорт	1	1	0,10	0,10
Яйцо куриное	0,125 (яШТ)	5	12,5 (яШТ)	0,50
Вода питьевая	4	4	0,40	0,40
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Морковь	- (Кг)	8	- (Кг)	0,8
- с 01.01 (25%)	0,01067	-	1,07	-
- с 01.09 (20%)	0,01	-	1	-
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	0,5	0,5
Вода питьевая	240	240	24	24
Соль йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Петрушка (зелень)	0,36	0,3	0,036	0,03
Выход готового блюда	-	250/20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Подготовленную птицу отваривают, разбирают от костей на мякоть, нарезают по 1-2 куску на порцию.

В кипящую воду кладут припущенный лук, морковь, нарезанные соломкой с добавлением масла подсолнечного, подготовленное мясо птицы и варят с момента закипания 5-8 минут, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу, соль и варят до готовности.

Свежую зелень (петрушку) обрабатывают в соответствии с санитарными правилами и мелко шинкуют.

Подготовленные мясо птицы и зелень добавляют в готовый суп, доводят до кипения и выключают нагрев.

Для приготовления лапшы: Яйца промывают сначала в 1-2% теплом (с температурой 30 град.) растворе кальцинированной соды, а затем в 0,5% растворе хлорамина, ополаскивают в проточной воде 5 минут. Муку пшеничную просеивают.

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 минут для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпают мукой и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые в свою очередь, режут поперек полосками длиной 3-4 мм.

Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-50 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа лапша сохранила форму.

Консистенция: лука- мягкая, лапши-хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей, филе куриного – мягкая..

Цвет :золотистый, светло-желтый.

Вкус :овощей, лапши, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в глубокой тарелке. Температура подачи 75°С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Суп-лапша домашняя с птицей предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,17			
Жиры (г)	3,95			
Углеводы (г)	13,01			
Энергетическая ц-ть (ккал)	101,83			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 112

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели рыбные

Номер рецептуры: 245

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в
Наименование сборника рецептур: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рыба минтай филе	90	66	9	6,6
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	14	14	1,4	1,4
Вода питьевая	20	20	2	2
Лук репчатый	17	14	1,7	1,4
Мука пшеничная высш.сорт	8	8	0,8	0,8
Масло подсолнечное рафинированное	8	8	0,8	0,8
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в воде черствым батоном, в полученную массу добавляют соль, тщательно перемешивают, выбивают и формируют шарики по 2-3 шт на порцию, панируют в муке, укладывают на противень с добавлением масла подсолнечного и запекают в жарочном шкафу при температуре 180°C в течение 15-20 мин. Можно готовить в пароконвектомате на режиме жар/пар в течении 15-20 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид: кулинарное изделие круглой формы, в разрезе-однородная масса, гарнир уложен сбоку;

Цвет: поверхности-от светло-коричневого, в разрезе соответствует данному виду рыбы;

Вкус: приятный, изделия из котлетной массы рыбы соответствующего вида, с привкусом лука слегка солоноватый;

Запах: характерный для определенного вида рыбы с приятным оттенком репчатого лука;

Консистенция: сочная, рыхлая, сохраняет форму.

Подача:

Тефтели подают на тарелке для вторых блюд, гарнируют. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Тефтели рыбные предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	11,33			
Жиры (г)	12,14			
Углеводы (г)	13,94			
Энергетическая ц-ть (ккал)	211,73			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.

19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 113

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано-пшеничный обогащенный

Номер рецептуры: ТК №198

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами	40	40	4	4
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Изделие вынимают из производственной упаковки. Используют отдельные и специально промаркированный разделочный инвентарь, кухонная посуда с маркировкой "Х" (хлеб). При уборке шкафов для хранения хлеба крошки сметают щетками не реже 1 раза в неделю, полки протирают с использованием 1% раствора уксусной кислоты.

Органолептические свойства:

Внешний вид, консистенция, цвет, запах: Соответствуют технической документации на данный вид продукции.

Подача:

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи 21°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Хлеб ржано-пшеничный обогащенный предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,65			
Жиры (г)	0,35			
Углеводы (г)	16,96			
Энергетическая ценность (ккал)	81,58			

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 114

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свежей капусты с картофелем, птицей и сметаной

Номер рецептуры: 84/307

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в
Наименование сборника рецептур: учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	88	70	8,8	7
Морковь	- (Кг)	10	- (Кг)	1
- с 01.01 (25%)	0,01334	-	1,34	-
- с 01.09 (20%)	0,0125	-	1,25	-
Лук репчатый	12,1	10	1,21	1
Томатная паста	0,8	0,8	0,08	0,08
Мука пшеничная высш. сорт	3	3	0,3	0,3
Масло сладко-сливочное несоленое	5	5	0,5	0,5
Вода питьевая	200	200	20	20
Соль йодированная	2,5	2,5	0,25	0,25
Укроп	0,32	0,25	0,032	0,025
Петрушка (зелень)	0,32	0,25	0,032	0,025
Лавровый лист	0,012	0,012	0,0012	0,0012
Куры потрош. 1 категории	27	16	2,7	1,6
Сметана 15% жирности	10	10	1	1
Выход готового блюда	-	250/10/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Подготовленную птицу отваривают, разбирают от костей, нарезают по 1-2 кусочка на порцию.

Капусту нарезают шашками; морковь, лук — дольками. В кипящую воду закладывают подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук на масле сливочном и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованную томатную пасту, пассерованную муку, разведенную водой и подготовленную отварную птицу. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 минут до окончания варки. Свежую зелень (петрушку и укроп) обрабатывают в соответствии с санитарными нормами, мелко шинкуют.

Подготовленную зелень и сметану кладут в готовый суп, доводят до кипения и выключают нагрев.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста — шашками, морковь, лук — дольками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — пассерованных овощей, капусты, умеренно соленый;
- консистенция капусты — упругая, овощей — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Подача:

Подают суп в глубокой тарелке. Температура подачи 75° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления. Область применения: Щи из свежей капусты с картофелем, птицей и сметаной предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,27			
Жиры (г)	7,96			
Углеводы (г)	7,30			
Энергетическая ц-ть (ккал)	134,80			

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 115**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кондитерские изделия

Номер рецептуры: ТК № 206

Наименование сборника рецептов: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Зефир	35	35	3,5	3,5
Выход готового блюда	-	35	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Зефир выдается порционно

Органолептические свойства:

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах: Соответствуют технической документации на данный вид продукции.

Подача: Зефир подают на пирожковой тарелке порционно. Температура подачи 20°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Кондитерские изделия предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,98			
Жиры (г)	3,16			
Углеводы (г)	18,06			
Энергетическая ценно (ккал)	106,41			

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 116

Наименование кулинарного изделия (блюда): Йогурт 2,5% жирности

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	125	12,5	12,5
Выход готового блюда	-	125	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Йогурты предназначены для непосредственного употребления в пищу. Их подают в индивидуальной промышленной упаковке, наличие которой является обязательным. Не допускается хранение йогуртов в случае нарушения герметичности упаковки. Потребительскую упаковку йогурта обрабатывают в соответствии с инструкцией и санитарными правилами.

Органолептические свойства:

- Внешний вид — целая промышленная упаковка (стаканчик);
- цвет — типичный для используемого продукта;
- вкус, запах — характерный для используемого продукта;
- консистенция — характерная для используемого продукта.

Подача:

Подают йогурт в упаковке производителя. Температура подачи 14*С. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Йогурт 2,5% жирности предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,50			
Жиры (г)	3,13			
Углеводы (г)	5,64			
Энергетическая ценно (ккал)	70,64			

Зав.производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 117

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие

Номер рецептуры: ТК №201

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мандарин	100	100	10	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления::

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. Крупные мандарины допускается разрезать непосредственно перед подачей. Мандарины перед подачей не очищают.

Органолептические свойства:

Внешний вид: свойственный данному виду продукта

Вкус, запах: свойственный данному виду продукта, без посторонних примесей

Подача:

Подают на десертной тарелке. Температура подачи 14°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления. Область применения: Фрукты свежие предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,80			
Жиры (г)	0,20			
Углеводы (г)	7,50			
Энергетическая ц-ть (ккал)	38,00			

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"
наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 118

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие

Номер рецептуры: ТК №200

Наименование сборника рецептов: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	100	100	10	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

При приемке яблоки подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Яблоки перед использованием (подачей) промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. Крупные яблоки допускается разрезать непосредственно перед подачей.

Органолептические свойства:

Внешний вид: свойственный данному виду продукта;

Цвет: свойственный данному виду продукта;

Вкус, запах: свойственный данному виду продукта, без посторонних примесей.

Консистенция: свойственная данному виду продукта.

Подача:

Подают на десертной тарелке. Температура подачи 14°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Фрукты свежие предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,40			
Жиры (г)	0,40			
Углеводы (г)	9,80			
Энергетическая ц-ть (ккал)	47,00			

Зав. производством

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 119

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие

Номер рецептуры: ТК №203

Наименование сборника рецептур: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Груша	100	100	10	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. Крупные груши допускается разрезать непосредственно перед подачей.

Органолептические свойства:

Внешний вид: свойственный данному виду продукта;

Цвет: свойственный данному виду продукта;

Вкус, запах: свойственный данному виду продукта, без посторонних примесей.

Консистенция: свойственная данному виду продукта.

Подача:

Подают на десертной тарелке. Температура подачи 14°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Фрукты свежие предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,40			
Жиры (г)	0,30			
Углеводы (г)	10,30			
Энергетическая ц-ть (ккал)	47,00			

Зав. производством

Технолог

АО "Артис-Детское питание"

наименование предприятия

Утверждаю:
Генеральный директор Ляско М.В.
19.08.2024

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 720

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие

Номер рецептуры: ТК №205

Наименование сборника рецептов: Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсин	100	100	10	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:.

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. Крупные апельсины допускается разрезать непосредственно перед подачей. Апельсины перед подачей не очищают.

Органолептические свойства:

Внешний вид: свойственный данному виду продукта;

Цвет: свойственный данному виду продукта;

Вкус, запах: свойственный данному виду продукта, без посторонних примесей.

Консистенция: свойственная данному виду продукта.

Подача:

Подают на десертной тарелке. Температура подачи 14°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.

Область применения: Фрукты свежие предназначены для реализации в общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,90			
Жиры (г)	0,20			
Углеводы (г)	8,10			
Энергетическая ц-ть (ккал)	43,00			

Зав. производством

Технолог