

ИП Орлов А.А.
наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: -
Номер рецептуры: -



Технологическая карта № 1

Хлеб пшеничный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной	60	60
Выход		60

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
4,05	0,51	30,09	141,15

Витамины

B ₁	B ₂	C	A	E
0,07	0,02	0,00	0,00	0,66

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
137,20	79,00	10,90	0,60	1,32	0,00

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

ИП Орлов А.О.

наименование организации или предприятия



Источник рецептуры: -

Номер рецептуры: -

Технологическая карта № 2

Хлеб ржаной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной	20	20
Выход		20

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
1,33	0,24	8,37	40,96

Витамины

B ₁	B ₂	C	A	E
0,11	0,07	0,14	0,00	0,11

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
25,55	43,75	14,00	0,98	0,00	0

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

И.П. Орлов

наименование организации или предприятия



Источник рецептуры: -

Номер рецептуры: -

Технологическая карта № 3

Хлеб пшеничный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	40	40
Выход		40

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
2,70	0,34	20,06	94,10

Витамины

B ₁	B ₂	C	A	E
0,04	0,01	0,00	0,00	0,44

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
8,00	26,00	5,60	0,44	0,00	0

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

ИП Орлов
наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: -

Номер рецептуры: -



Технологическая карта № 4

Хлеб ржаной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной	40	40
Выход		40

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
2,66	0,48	16,74	81,92

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,22	0,14	0,28	0,00	0,22

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
51,10	87,50	28,00	1,96	0,00	0

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

ИП Орлов А. А.
наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.
Номер рецептуры: 385

Технологическая карта № 5

Молоко кипяченое

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	211	200 ¹
Выход	-	200

¹ – масса молока кипяченого

Технология приготовления

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
5,80	5,00	9,60	107,00

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,08	0,30	2,60	0,40	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
240,00	180,00	28,00	0,20	0,00	0

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

ИП Орлов А.О.
наименование организации или предприятия



Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 544 с.
Номер рецептуры: 386

Технологическая карта № 6

Кисломолочный продукт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	186,3	180
или ряженка	185,4	180
Выход	-	180

Технология приготовления

Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
4,37	4,86	7,18	89,82

Витамины

B ₁	B ₂	C	A	E
0,04	0,25	0,52	0,35	0,00


Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
217,00	57,96	24,5	0,18	0,7	0

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

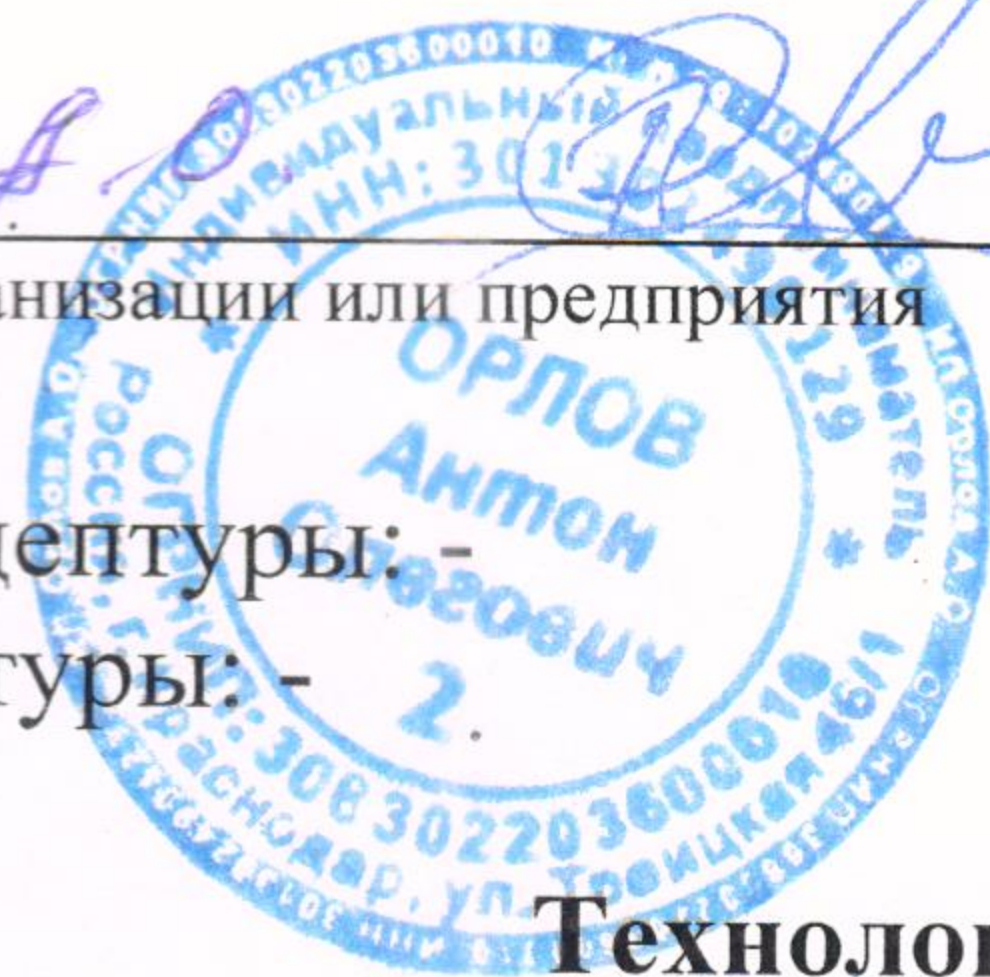
Зав. производством

ИП Орлов А.А. 

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: -

Номер рецептуры: -



Технологическая карта № 8

Кондитерское изделие

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кондитерское изделие	35	35
Выход	-	35

Технология приготовления

Кондитерское изделие извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
2,92	1,39	26,95	131,99

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,04	0,06	0,00	0,28	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
10,14	37,59	7,69	0,64	0,00	0

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

ИП Орлов А.
наименование организации или предприятия



Источник рецептуры:
Номер рецептуры: -

Технологическая карта № 8

Кондитерское изделие

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кондитерское изделие	45	45
Выход	-	45

Технология приготовления

Кондитерское изделие извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
2,4	4,05	31,7	171

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,03	0,0	0,00	0,	0,00

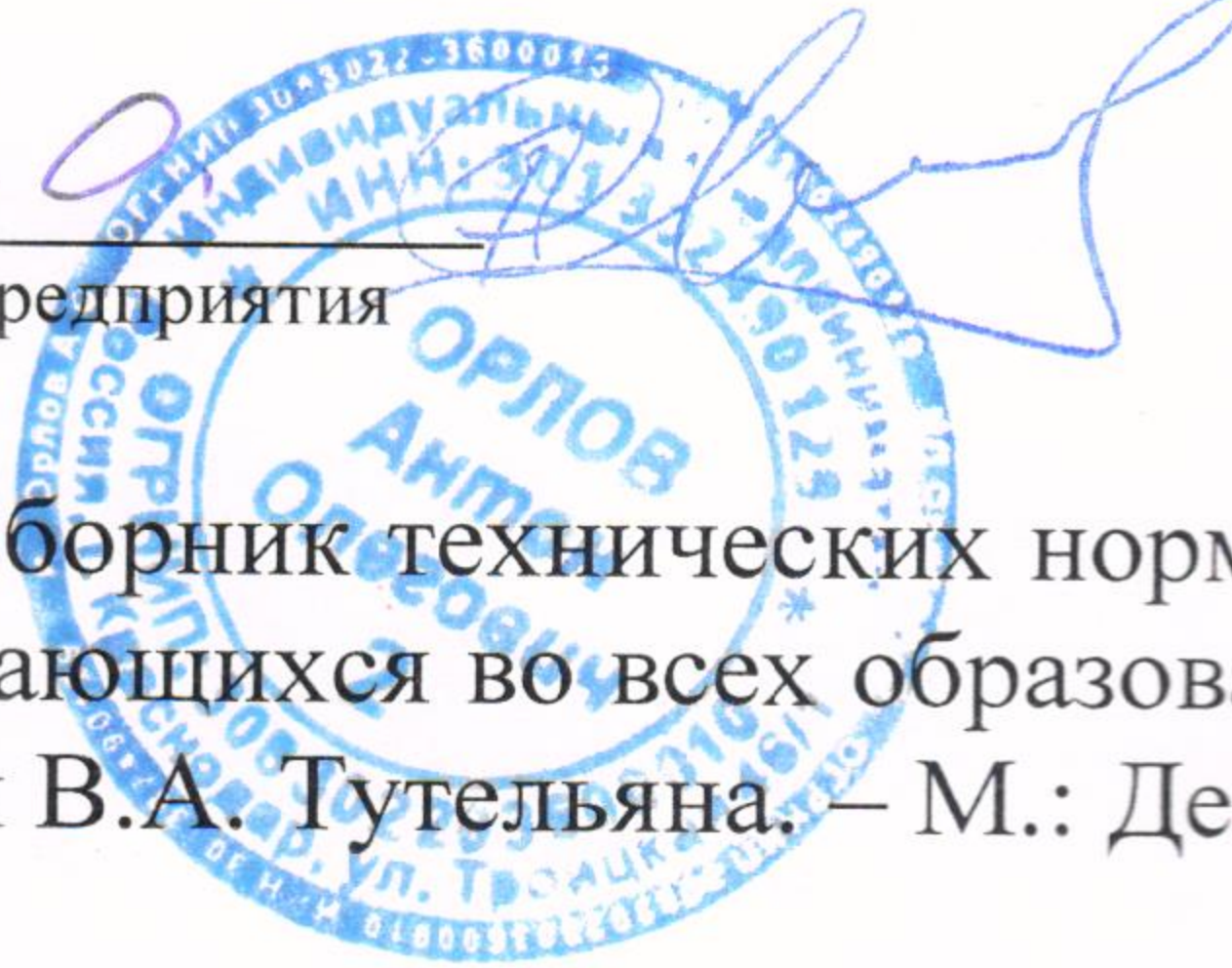
Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
4,95	22,5	40,5	0,36	0,02	0

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

ИП Орлов А.О.
наименование организации или предприятия



Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.
Номер рецептуры: 81

Технологическая карта № 11

Борщ

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Свекла (до 1 января)	50	40
или свекла (после 1 января)	53,3	40
Капуста свежая	37,5	30
Морковь (до 1 января)	12,5	10
или морковь (с 1 января)	13,3	10
Петрушка (корень)	3,3	2,5
Лук репчатый	11,9	10
Томатное пюре	75	7,5
Масло растительное	5	5
Сахар	2,5	2,5
Вода		200
Выход	-	250

Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья. В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту и варят 10-15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
1,60	4,86	8,56	84,38

Витамины

B ₁	B ₂	C	A	E
0,03	0,04	10,93	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
52,53	46,10	23,13	1,10	0,74	7,75

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

И.П. Орлов
наименование организации или предприятия



Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.
Номер рецептуры: 312

Технологическая карта № 12

Пюре картофельное

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель (с 1 марта)	213,8	128,3
или картофель (до 1 сентября)	160,4	128,3
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	331,4	128,3
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	183,2	128,3
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	197,3	128,3
Молоко	22,5	22,5
Масло сливочное	5,3	5,3
Выход	-	150

Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают, протирают, перемешивают, добавляя кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
3,07	4,80	20,44	137,24

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,14	0,11	18,16	0,00	0,09

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
36,97	86,59	27,75	1,01	0,45	7,5

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

И.П. Орлов
наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.
Номер рецептуры: 105

Технологическая карта № 13

Фрикадельки мясные

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	на 1 порцию, г		на 1000 г, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к/к п/ф	24	22,8	1200	1140
или баранина охлажденная, бескостная, к/к п/ф	24	22,8	1200	1140
или свинина охлажденная, бескостная, к/к п/ф	24	22,8	1200	1140
Лук репчатый	2,4	2	119	100
Вода	2	2	100	100
Яйца	0,04 шт.	1,6	2 шт.	80
Масса полуфабриката.	-	26,8	-	1340
Выход	-	20	-	1000

Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г пускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
199,47	117,23	7,45	1961

Витамины			
B ₁	B ₂	C	A
0,71	1,98	5,0	15,6

Минеральные вещества				
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Na (мг)
215,2	2076,6	322,0	15,6	16,8

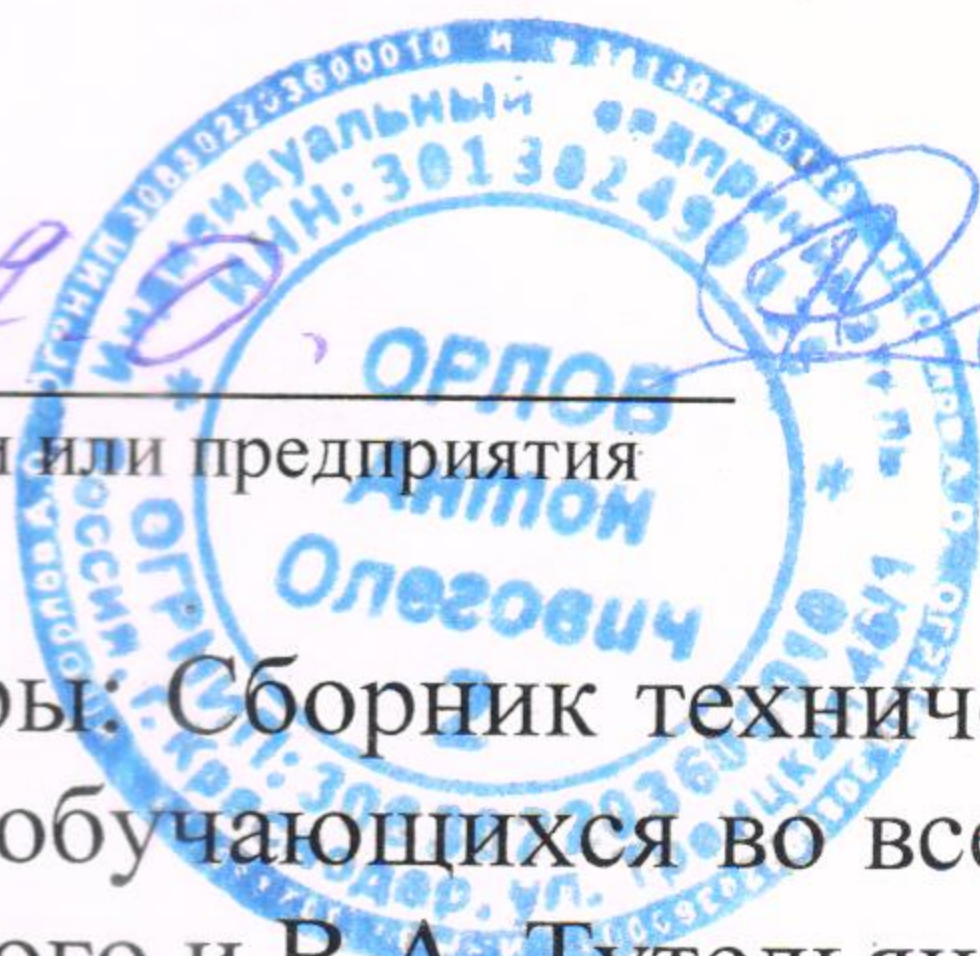
Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

И.П. Орлов

наименование организации или предприятия



Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.
Номер рецептуры: 205

Технологическая карта № 15

Макаронные изделия отварные с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масса отварных макарон ТК №14	-	100
Морковь (до 1 января)	12,5	10
или морковь (с 1 января)	13,3	10
Петрушка (корень)	4,5	4
Лук репчатый	9,5	8
Томатное пюре	7	7
Масло растительное	5	5
Масса готовых овощей	-	25
Масло сливочное	5	5
Выход	-	130

Технология приготовления

Овощи нарезают соломкой и пассеруют, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование 5-7 мин. Макароны отваривают (рец. ТК №14), сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью прокипяченного масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. К отварным макаронным изделиям добавляют подготовленные овощи и перемешивают.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
4,31	4,99	23,77	157,23

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,06	0,03	2,26	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
16,18	42,40	14,45	0,86	0,95	0

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

И.И. Орлов А.

наименование организации или предприятия



Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под. ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.

Номер рецептуры: 147

Технологическая карта № 16

Суп с макаронными изделиями

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	20	
Морковь (до 1 января)	12,5	10
или морковь (с 1 января)	13,3	10
Лук репчатый	12	10
Масло сливочное	5	5
Томатное пюре	2	2
Бульон или вода	240	240
Выход	-	250

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные макаронные изделия, доводят до кипения и варят до полуготовности, затем добавляют пассерованные овощи; томатное пюре и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с пассерованными овощами. Перед окончанием варки кладут соль.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
2,38	5,08	12,90	106,81

Витамины

B ₁	B ₂	C	A	E
0,06	0,02	0,95	0,00	0,00

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
27,30	36,77	15,22	0,72	0,21	1

Ответственный за оформление ТК
Зав. производством

Р.А. Журавлев