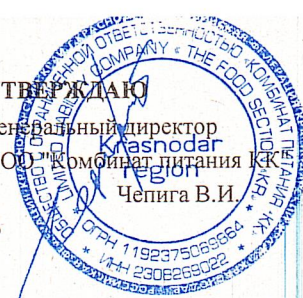


УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО «Компаниал Питания КК»
Челига В.И.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 313

Наименование изделия: **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ**

Номер рецептуры: **313**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюد и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.А, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	171,94	111,76	17,19	11,18
с 01.03 по 31.07	186,27	111,76	18,63	11,18
с 01.08 по 31.08	139,7	111,76	13,97	11,18
с 01.09 по 31.10	149,01	111,76	14,9	11,18
с 01.11 по 31.12	159,66	111,76	15,97	11,18
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	149,6	74,8	14,96	7,48
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,64	2,64	0,26	0,26
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	0,88	0,88	0,09	0,09
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,76	1,76	0,18	0,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,41	1,41	0,14	0,14
СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №418		35,2		3,52
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38,7	38,7	3,87	3,87
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	1,8	1,8	0,18	0,18
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	16,43	А, мг	25,61	Р, мг	228,75
Белки, г	15,36	С, мг	6,53	Са, мг	44,16
Энергетическая ценность, ккал	162,51	В1, мг	0,17	Fe, мг	1,42
Жиры, г	3,80	Е, мг	1,23	Mg, мг	46,81

Технология приготовления:

Сырую рыбу, разделанную на филе с кожей без реберных костей, отваривают, разбирают от костей, пропускают на мясорубке, посыпают солью, кладут на смазанную маслом сливочным сковороду или противень. Сверху вокруг кусков внахлест укладывают ломтики вареного картофеля, заливают соусом белым, посыпают сухарями или тертым сыром, поливают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С до образования на поверхности румяной корочки и температуры внутри изделия не ниже 80° С.1,6

Соус белый основной №418

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до 110-120°С до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70 °С,растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть воды или бульона и вымешивают до образования однородной массы; затем постепенно вводят оставшуюся жидкость. Вымешивают, доводят до кипения. После этого варят 25-30 мин.

В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используется как самостоятельный, его заправляют лимонной кислотой .

Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы, а также используют для приготовления других соусов.

Температура подачи: не менее 75°С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске рыбу, запеченную на противнях, аккуратно перекаладывают на подогретые тарелки, вместе с гарниром и соусом. Рыбу, запеченную в порционных сковородах, подают к столу в них же, на подстановочных тарелках. Для естественной витаминизации целесообразно блюдо дополнить ломтиком лимона и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и зеленого лука, включив их дополнительно в рецептуру и выход. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности изделия румяная корочка;
- цвет — золотисто-коричневый;
- вкус, запах — свойственный припущенной рыбе и картофелю в белом соусе;
- консистенция — мягкая, сочная, сохраняет форму.

Заведующий производством:

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО «Комбинат питания КК»

Чепига В.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 313

Наименование изделия: РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ

Номер рецептуры: 313

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	187,57	121,92	18,76	12,19
с 01.03 по 31.07	203,2	121,92	20,32	12,19
с 01.08 по 31.08	152,4	121,92	15,24	12,19
с 01.09 по 31.10	162,56	121,92	16,26	12,19
с 01.11 по 31.12	174,17	121,92	17,42	12,19
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	163,2	81,6	16,32	8,16
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,88	2,88	0,29	0,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	0,96	0,96	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,92	1,92	0,19	0,19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,54	1,54	0,15	0,15
СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №418		38,4		3,84
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42,2	42,2	4,22	4,22
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	1,9	1,9	0,19	0,19
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	1,9	1,9	0,19	0,19
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 240				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	17,86	А, мг	27,84	Р, мг	248,64
Белки, г	16,70	С, мг	7,10	Са, мг	48,00
Энергетическая ценность, ккал	176,64	В1, мг	0,19	Fe, мг	1,54
Жиры, г	4,13	Е, мг	1,34	Mg, мг	50,88

Технология приготовления:

Сырую рыбу, разделанную на филе с кожей без реберных костей, отваривают, разбирают от костей, пропускают на мясорубке, посыпают солью, кладут на смазанную маслом сливочным сковороду или противень. Сверху вокруг кусков внахлест укладывают ломтики вареного картофеля, заливают соусом белым, посыпают сухарями или тертым сыром, поливают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С до образования на поверхности румяной корочки и температуры внутри изделия не ниже 80° С. 1,6

Соус белый основной №418

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до 110-120°С до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70°С, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть воды или бульона и вымешивают до образования однородной массы; затем постепенно вводят оставшуюся жидкость. Вымешивают, доводят до кипения. После этого варят 25-30 мин.

В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используется как самостоятельный, его заправляют лимонной кислотой.

Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы, а также используют для приготовления других соусов.

Температура подачи: не менее 75°С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске рыбу, запеченную на противнях, аккуратно перекладывают на подогретые тарелки, вместе с гарниром и соусом. Рыбу, запеченную в порционных сковородах, подают к столу в них же, на подстановочных тарелках. Для естественной витаминизации целесообразно блюдо дополнить ломтиком лимона и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и зеленого лука, включив их дополнительно в рецептуру и выход. Оптимальная температура подачи 65°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности изделия румяная корочка;
- цвет — золотисто-коричневый;
- вкус, запах — свойственный припущенной рыбе и картофелю в белом соусе;
- консистенция — мягкая, сочная, сохраняет форму.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	31,25	25	3,13	2,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	15,33	11,5	1,53	1,15
с 01.09 по 31.12	14,38	11,5	1,44	1,15
ЯБЛОКИ	11,93	10,5	1,19	1,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,13	0,13	0,01	0,01
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,72	В1, мг	0,02	Са, мг	20,32
Жиры, г	3,05	С, мг	7,77	Mg, мг	10,76
Углеводы, г	3,29	А, мг	0,00	Р, мг	17,93
Энергетическая ценность, ккал	43,63	Е, мг	1,43	Fe, мг	0,56

Технология приготовления:

Капусту белокочанную мелко шинкуют. Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом, сырую морковь - ошпаривают и натирают или режут тонкой соломкой. Нарезанные плоды и овощи соединяют, поливают соком лимона и растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: салат уложен горкой, поверхность блестит от растительного масла, украшен продуктами, входящими в состав салата.

Консистенция: капуста, морковь упругая, сочная, яблок - сочная, хрустящая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: свойственный овощам в сочетании с лимонным соком и растительным маслом.

Запах: свежей капусты белокочанной, яблок, моркови, в сочетании с растительным маслом.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: САЛАТ ВИТАМИННЫЙ

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	52,08	41,67	5,21	4,17
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	25,56	19,17	2,56	1,92
с 01.09 по 31.12	23,96	19,17	2,4	1,92
ЯБЛОКИ	19,88	17,5	1,99	1,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,17	4,17	0,42	0,42
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	4,17	4,17	0,42	0,42
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,21	0,21	0,02	0,02
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,20	В1, мг	0,03	Са, мг	33,86
Жиры, г	5,08	С, мг	12,95	Mg, мг	17,93
Углеводы, г	5,48	А, мг	0,00	Р, мг	29,88
Энергетическая ценность, ккал	72,71	Е, мг	2,39	Fe, мг	0,93

Технология приготовления:

Капусту белокачанную мелко шинкуют. Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом, сырую морковь - ошпаривают и натирают или режут тонкой соломкой. Нарезанные плоды и овощи соединяют, поливают соком лимона и растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: салат уложен горкой, поверхность блестит от растительного масла, украшен продуктами, входящими в состав салата.

Консистенция: капуста, морковь упругая, сочная, яблок - сочная, хрустящая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: свойственный овощам в сочетании с лимонным соком и растительным маслом.

Запах: свежей капусты белокачанной, яблок, моркови, в сочетании с растительным маслом.

Заведующий производством:

УТВЕРЖДАЮ
 Генеральный директор
 ООО "Комбинат питания КК"
 Красная Водяная
 region

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делли принт, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	65,74	52,59	6,57	5,26
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	8,33	6,67	0,83	0,67
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,47	6,47	0,65	0,65
САХАР ПЕСОК	3,33	3,33	0,33	0,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,33	3,33	0,33	0,33
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	29,80
Жиры, г	3,40	С, мг	11,50	Mg, мг	8,90
Углеводы, г	5,90	А, мг	0,00	P, мг	16,50
Энергетическая ценность, ккал	58,80	Е, мг	1,50	Fe, мг	0,60

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком или морковью (одной массы нетто), нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.
 Температура подачи 14°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зеленый нашинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом, посыпан зеленью.
 Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.
 Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.
 Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.
 Запах: свежий белокочанной капусты, зеленого лука или моркови с ароматом растительного масла

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: **45**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	109,57	87,65	10,96	8,77
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	13,88	11,12	1,39	1,11
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,33	0,33	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,78	10,78	1,08	1,08
САХАР ПЕСОК	5,55	5,55	0,56	0,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,55	5,55	0,56	0,56
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,70	В1, мг	0,00	Са, мг	49,60
Жиры, г	5,60	С, мг	19,10	Mg, мг	14,70
Углеводы, г	9,90	А, мг	0,00	Р, мг	27,50
Энергетическая ценность, ккал	98,00	Е, мг	2,50	Fe, мг	0,90

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком или морковью (одном массы нетто), нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Температура подачи 14°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зеленый нашинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом, посыпан зеленью.

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты, зеленого лука или моркови с ароматом растительного масла

Заведующий производством: