

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск, 2020 г.№54-бгн

### Технологическая карта

**Наименование блюда (изделия):** Чай с молоком и сахаром

Наименование сырья	Расход сырья или полуфабриката			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1 – го сорта	0,9	0,9	1	1
<i>или чай пакетированный</i>	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Вода	135	135	150	150
Молоко	45	45	50	50
Сахар - песок	6,3	6,3	7	7
<b>Выход</b>		<b>1/180</b>		<b>1/200</b>

### Пищевая ценность на 1 порцию:

Белки (г):	1,35/1,5
Жиры (г):	1,26/1,4
Углеводы (г):	7,74/8,60
Эн. Ценность (ккал):	47,7/53,00

**Технология приготовления:** Заварку заливают кипятком в объёме 50 % от объёма, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объём кипятка, сахар и горячее кипяченое молоко.

Чай разливают по стаканам.

**Температура подачи: 75°C**

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* жидкость серовато – белого цвета, налита в стакан

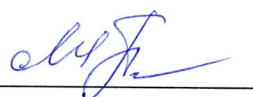
*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* серовато - белый

*Вкус:* сладкий, с привкусом молока

*Запах:* свойственные молоку и чаю

Руководитель службы общественного питания и производства: Петрова Л.Н./



Зав. производством: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

МУП «Комбинат питания г.Иркутска»

Наименование организации и предприятия

Источник рецептуры: ТТК № 721

**Технологическая карта**

**Наименование блюда (изделия):** Чай с молоком без сахара

Наименование сырья	Расход сырья или полуфабриката			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1 – го сорта	0,72	0,72	0,8	0,8
Вода	108	108	120	120
Молоко цельное	72	72	80	80
или молоко сухое	8,64	8,64	9,6	9,6
Вода для восстановления молока сухого	64,8	64,8	72	72
<b>Выход</b>		<b>1/180</b>		<b>1/200</b>

**Пищевая ценность на 1 порцию:**

Белки (г):	1,37/1,52
Жиры (г):	1,22/1,35
Углеводы (г):	14,31/15,9
Эн. Ценность (ккал):	73,7/81,83

**Технология приготовления:** приготовленный чай-заварку настаивают 5-10 минут, к приготовленному чаю добавляют горячее кипяченое молоко.

**Температура подачи:** 75 °С

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** жидкость серовато – белого цвета, налитая в стакан.

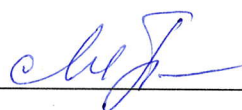
**Консистенция:** жидкая.

**Цвет:** серовато – белый.

**Вкус:** сладкий, с привкусом молока.

**Запах:** свойственный молоку и чаю.

Руководитель службы общественного питания и производства: Петрова Л.Н. /



Зав. производством: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

МУП «Комбинат питания г.Иркутска»

Наименование организации и предприятия

Источник рецептуры : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4-х классов общеобразовательных организаций. Новосибирск, 2020 г.№54-3ГН

**Технологическая карта**

**Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном и сахаром**

Наименование сырья	Расход сырья или полуфабриката					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1 – го сорта	0,8	0,8	0,9	0,9	1	1
Сахар – песок	5,6	5,6	6,3	6,3	7	7
Лимон	6,4	5,6	7,2	6,3	8	7
Вода	160	160	180	180	200	200
<b>Выход</b>		<b>1/160</b>		<b>1/180</b>		<b>1/200</b>

**Пищевая ценность на 1 порцию:**

Белки (г):	0,24/0,27/0,3
Жиры (г):	0,0/0,0/0,0
Углеводы (г):	5,36/6,03/6,7
Эн. Ценность (ккал):	22,4/25,2/28,0

**Технология приготовления:** Заварку заливают кипятком в объёме 50% от объёма, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объём кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам и добавляют предварительно ошпаренный и нарезанный кружочками лимон.

**Температура подачи: 75 °С**

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** жидкость золотисто – коричневого цвета налитая в стакан.

**Консистенция:** жидкая.

**Цвет:** золотисто – коричневый.

**Вкус:** сладкий, чуть терпкий.

**Запах:** свойственный чаю с сахаром и лимоном.

Руководитель службы

общественного питания и производства: Л.Н.Петрова/

Зав. производством: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Исполнитель: Плешкова Е.С.

16 АВГ 2024

МУП «Комбинат питания г.Иркутска»

Наименование организации и предприятия

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4-х классов общеобразовательных организаций. Новосибирск, 2020 г. №54-2гн

**Технологическая карта**

**Наименование блюда (изделия):** Чай с сахаром

Наименование сырья	Расход сырья или полуфабриката			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1 – го сорта	0,9	0,9	1	1
Сахар – песок	6,3	6,3	7	7
Вода	180	180	200	200
<b>Выход</b>		<b>1/180</b>		<b>1/200</b>

**Пищевая ценность на 1 порцию:**

Белки (г):	0,18/0,2
Жиры (г):	0,0/0,0
Углеводы (г):	5,76/6,4
Эн. Ценность (ккал):	23,76/26,4

**Технология приготовления:** Заварку заливают кипятком в объёме 50% от объёма, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объём кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам.

**Температура подачи: 75 °С**

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* жидкость золотисто – коричневого цвета налитая в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто – коричневый.

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий.

*Запах:* свойственный чаю.

Руководитель службы общественного питания и производства: Петрова Л.Н. /



Зав. производством: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

16 АВГ 2024

МУП «Комбинат питания г.Иркутска»

Наименование организации и предприятия

Источник рецептуры: Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Москва 2004 г.№684

**Технологическая карта**

**Наименование блюда (изделия):** Чай без сахара

Наименование сырья	Расход сырья или полуфабриката			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1 – го сорта	0,9	0,9	1	1
Вода	183,6	183,6	204	204
<b>Выход</b>		<b>1/180</b>		<b>1/200</b>

**Пищевая ценность на 1 порцию:**

Белки (г):	0,36/0,4
Жиры (г):	0,09/0,1
Углеводы (г):	0,07/0,08
Эн. Ценность (ккал):	2,5/2,82

**Технология приготовления:** чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заваривают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5 – 10 минут и доливают кипятком.

**Температура подачи:** 65°C

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* жидкость золотисто – коричневого цвета налитая в стакан.


*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто – коричневый.

*Вкус:* чуть терпкий.

*Запах:* свойственный чаю.

Руководитель службы общественного питания и производства: Петрова Л.Н.



Зав. производством: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Исполнитель: Плешкова Е.С.

1 6 АВГ 2024

Технологическая карта

Наименование блюда (изделия): Напиток из свежемороженой ягоды (горячий или холодный)

Номер рецептуры: ТТК №2097

Наименование сырья	Расход сырья или полуфабриката					
	Брутто о, г	Нетто, г	Брутто о, г	Нетто, г	Брутто о, г	Нетто, г
Ягода свежемороженая «Вишня»	13,2	13,2	15,8	15,8	17,6	17,6
Или ягода свежемороженая «Черноплодная рябина»	13,2	13,2	15,8	15,8	17,6	17,6
Или слива свежемороженая (без косточки)	13,2	13,2	15,8	15,8	17,6	17,6
Или ягода свежемороженая «Облепиха»	13,2	13,2	15,8	15,8	17,6	17,6
Или ягода свежемороженая «Смородина черная»	13,2	13,2	15,8	15,8	17,6	17,6
Или ягода свежемороженая «Смородина красная»	13,2	13,2	15,8	15,8	17,6	17,6
Сахар	9,0	9,0	10,8	10,8	12,0	12,0
Вода	151,1	151,1	181,4	181,4	201,5	201,5
<b>Выход</b>		<b>1/150</b>		<b>1/180</b>		<b>1/200</b>

Пищевая и энергетическая ценность (вишня):

Выход, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Эн. Ценность, ккал
1/150	0,11	0,03	16,37	66,15
1/180	0,13	0,03	19,65	79,38
1/200	0,141	0,035	21,83	88,20

Пищевая и энергетическая ценность (Черноплодная рябина):

Выход, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Эн. Ценность, ккал
1/150	0,15	0,15	14,97	61,83
1/180	0,18	0,18	17,96	74,20
1/200	0,2	0,2	19,96	82,44

Пищевая и энергетическая ценность (облепиха):

Выход, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Эн. Ценность, ккал
1/150	0,16	0,71	17,10	75,45
1/180	0,19	0,86	20,52	90,53
1/200	0,21	0,95	22,8	100,59

Пищевая и энергетическая ценность (слива):

Выход, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Эн. Ценность, ккал
1/150	0,11	0,04	10,27	41,85
1/180	0,13	0,05	12,32	50,22
1/200	0,14	0,053	13,69	55,80

Пищевая и энергетическая ценность (черная смородина):

Выход, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Эн. Ценность, ккал
1/150	0,14	0,05	12,22	49,88
1/180	0,16	0,06	14,66	59,86
1/200	0,18	0,07	16,29	66,51

Пищевая и энергетическая ценность (красная смородина):

Выход, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Эн. Ценность, ккал
1/150	0,08	0,03	10,0	40,59
1/180	0,10	0,04	12,0	48,71
1/200	0,11	0,04	13,33	54,12

**Технология приготовления:** подготовленные ягоды моют, ошпаривают, погружают в кипяток и варят 5 мин после закипания. Отваренные ягоды вынимают, протирают через сито и отжимают. Мезгу заливают частью отвара, отжимают, соединяют отвар и отжатую жидкость, добавляют сахар и доводят до кипения.

**Температура подачи:** горячий 75. °С, охлажденный 14°С

**Требования к качеству:**

**Вкус:** кисло-сладкий,

**Запах:** соответствует виду ягод,

**Цвет:** слегка мутный.

**Консистенция:** жидкая.

Руководитель службы общественного питания и производства: Петрова Д.Н./  
Зав. производством: \_\_\_\_\_



16 АВГ 2024

МУП «Комбинат питания г.Иркутска»

Наименование организации и предприятия

Источник рецептуры: ТТК №2345

**Технологическая карта**

**Наименование блюда (изделия): Напиток с витаминами «Витошка»**

Наименование сырья	Расход сырья или полуфабриката			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Вода	180	180	200	200
Смесь сухая с витаминами и пребиотиком для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста	15,3	15,3	17	17
<b>Выход</b>		<b>1/180</b>		<b>1/200</b>

**Пищевая ценность на 1 порцию:**

Белки (г):	0,0/0,0
Жиры (г):	0,0/0,0
Углеводы (г):	16,74/18,60
Эн. Ценность (ккал):	66,96/74,40

**Технология приготовления:** Сухую смесь с витаминами и пребиотиком для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста растворяют в кипящей воде, при постоянном помешивании до полного растворения. Готовый напиток охлаждают.

**Температура подачи:** от + 30°С до + 40°С (горячего) и +14° С (холодного)

**Требования к качеству:**

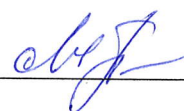
Внешний вид и консистенция: однородная жидкость

Вкус и запах: кисло – сладкий, свойственный используемой вкусо – ароматической добавке, не допускается посторонние привкус и запах

Цвет: свойственный используемой вкусо – ароматической добавке

Руководитель службы

общественного питания и производства: Л.Н.Петрова/



Зав. производством: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Исполнитель:  
А.Е. Пятницкая  
14.06.2024г.

16 АВГ 2024

МУП «Комбинат питания г.Иркутска»

Наименование организации и предприятия

Источник рецептуры: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Москва 2017№342

**Технологическая карта**

**Наименование блюда (изделия): Компот из яблок**

Наименование сырья	Расход сырья или полуфабриката			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	40,86	36	45,4	40
Вода	154,8	154,8	172	172
Сахар-песок	21,6	21,6	24	24
Кислота лимонная	0,18	0,18	0,2	0,2
<b>Выход</b>		<b>1/180</b>		<b>1/200</b>

**Пищевая ценность на 1 порцию:**

Белки (г):	0,14/0,16
Жиры (г):	0,14/0,16
Углеводы (г):	25,1/27,88
Эн. Ценность (ккал):	102,3/113,6

**Технология приготовления:** Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают.

В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 мин.

**Температура подачи: + 14°C**


**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* компот налит в стакан.

*Консистенция:* жидкая, плодов - мягкая.

*Цвет:* присущий вареным плодам в сиропе.

*Вкус и запах:* свойственный данному виду фрукта.

Руководитель службы общественного питания и производства: Петрова Л.Н. / 

Зав. производством: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

16 АВГ 2024



МУП «Комбинат питания г. Иркутска»

Наименование организации и предприятия

Источник рецептуры: ТТК № 2140

**Технологическая карта**

**Наименование блюда (изделия): Компот из компотной смеси**

Наименование сырья	Расход сырья или полуфабриката			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Компотная смесь «Вишня»	18	18	20	20
или компотная смесь «Фруктовая»	18	18	20	20
или компотная смесь «Слива»	18	18	20	20
Сахар	9	9	10	10
Вода	181,4	181,4	201,5	201,5
<b>Выход</b>		<b>1/180</b>		<b>1/200</b>

**Пищевая ценность на 1 порцию:**

Белки (г):	0,63/0,7
Жиры (г):	0,27/0,3
Углеводы (г):	17,37/19,3
Эн. Ценность (ккал):	74,43/82,7

**Технология приготовления:** В кипящую воду всыпают сахар, доводят до кипения, затем добавляют свежемороженную компотную смесь (не размораживая) и варят 3-5 мин. при слабом кипении, охлаждают.

**Температура подачи: + 14°C**

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* компот налит в стакан.

*Консистенция:* жидкая, плодов - мягкая.

*Цвет:* свойственный цвету используемой смеси.

*Вкус и запах:* свойственный данному виду смеси.

Руководитель службы общественного питания и производства: Петрова Л.Н. / 

Зав. производством: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

16 АВГ 2024

## Технологическая карта № 54-7гн

Наименование блюда (изделия): Какао с молоком

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания в общеобразовательных организациях, Новосибирск 2020 г.

Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов					
	Брутто г.	Нетто г.	Брутто г.	Нетто г.	Брутто г.	Нетто г.
Вода	64	64	72	72	80	80
Молоко цельное	104	104	117	117	130	130
Сахар	5,6	5,6	6,3	6,3	7	7
Какао-порошок	4,0	4,0	4,5	4,5	5	5
<b>Выход:</b>	-	<i>1/160</i>	-	<i>1/180</i>	-	<i>1/200</i>

## Пищевая ценность на 1 порцию:

Белки (г):	3,28/3,70/4,11
Жиры (г):	4,8/5,4/6,0
Углеводы (г):	10,04/11,30/12,55
Эн. Ценность (ккал):	96,48/108,6/120,64

**Технология приготовления:** Какао – порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

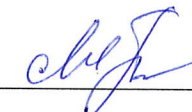
Температура подачи: 75 °С

## Требования к качеству:

*Внешний вид:* жидкость светло – шоколадного цвета налитая в стакан*Консистенция:* жидкая*Цвет:* светло – шоколадный*Вкус:* сладкий, с привкусом какао и кипяченого молока*Запах:* свойственный какао с сахаромРуководитель службы  
общественного питания и производства

Исполнитель: Е.С. Плешкова

Л.Н.Петрова/



16 АВГ 2024

Источник рецептуры: ТТК№2324

## Технологическая карта

**Наименование блюда (изделия):** Напиток из смеси фруктово-плодовой сушеной (яблоко, виноград, абрикос)

Наименование сырья	Расход сырья или полуфабриката	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь фруктово-плодовая сушеная дробленая(яблоко,виноград,абрикос)	6	6
Сахар - песок	8	8
Вода	250	250
<b>Выход</b>		<b>1/200</b>

## Пищевая ценность на 1 порцию:

Белки (г):	0,70
Жиры (г):	0,30
Углеводы (г):	19,30
Эн. Ценность (ккал):	82,70

**Технология приготовления:** Сублимированную смесь засыпают в кипящую воду с сахаром и доводят до кипения. Готовый напиток процеживают от мезги.**Температура подачи:** 14 С или 65 С**Требования к качеству:***Внешний вид:*, жидкая часть прозрачная.*Консистенция:* однородная.*Цвет:* свойственный продуктам входящих в состав напитка*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.*Запах:* вареных сухофруктов.Главный технолог: Пятницкая К.А./

Зав. производством: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_