



"УТВЕРЖДАЮ"  
Руководитель ГУ "Отдел образования  
города -Ивановска" УОАКО  
Е.А. Бурдыка  
2022г.

**Ассортимент буфетной продукции для организации питания учащихся  
общеобразовательных организаций образования  
на 2023 год**

	Выход	стоимость
Булочка домашняя	100	160
Пирожок печеный с картошкой	100	170
Пирожок печеный с картошкой	100	170
Пирожок печеный с капустой	100	170
Пирожок печеный с яблоками	100	170
Рогалик со сгущенкой	100	180
Корж молочный	100	100
Сочни с творогом	100	200
Сосиска в тесте	100	200
Булочка с сыром	100	200
Ватрушки с повидлом или творогом	100	180

**Технологическая карта**  
**Плюшка домашняя**  
**Рецептура № 583**

Наименование сырья	Расход сырья на полуфабрикаты	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего сорта	32,5	32,5
Мука пшеничная (на подпыл)	1,7	1,7
Сахар-песок	5,8	5,8
Сахар – песок (для отделки)	1,7	1,7
Масло сливочное	7,5	7,5
Или растительное	7,5	7,5
Яйцо (для смазки)	1/40 шт	1
Соль йодированная	0,3	0,3
дрожжи	0,8	0,8
вода	14,2	14,2
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>60,4</b>
<b>Выход</b>	<b>50</b>	

**Технологическая карта**  
**Пирожок печеный из слобного теста (капуста, картошка, яблоко и др)**  
**Рецептура № 562**

Наименование сырья	Расход сырья на полуфабрикаты	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое		35,8
Мука пшеничная высшего сорта	22,9	22,9
Сахар-песок	1,7	1,7
Масло сливочное	2,5	2,5
Яйцо	1/16 шт	2,5
Соль йодированная	0,25	0,25
дрожжи	0,8	0,8
вода	6,2	6,2
Мука пшеничная на подпыл	0,8	0,8
Начинка (фарш)	21	21
Масло растительное для смазки	0,8	0,8
Яйца для смазки пирожков	1/36 шт	1,1
<b>Выход</b>	<b>50</b>	

**Технологическая карта**  
**Рогалик со сгущенкой**  
**Рецептура № 580**

Наименование сырья	Расход сырья на полуфабрикаты	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего сорта	32,5	32,5
Мука пшеничная (на подпыл)	1,7	1,7
Сахар-песок	5,8	5,8
Сахар – песок (для отделки)	1,7	1,7
Масло сливочное	7,5	7,5

Или растительное	7,5	7,5
Яйцо (для смазки)	1/40 шт	1
Соль йодированная	0,3	0,3
дрожжи	0,8	0,8
вода	14,2	14,2
сгущенка	40	40
<b>Выход</b>	<b>50</b>	

**Технологическая карта**  
**Ватрушка с повидлом, творогом**  
**Рецептура №458**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	80	60	80
Тесто дрожжевое			46,4	62
Мука пшеничная	29,8	40	29,8	40
Сахар	1,6	2	1,6	2
Масло сливочное	1,3	1,7	1,3	1,7
Яйцо	1/26	1/20	1,5	2
Соль	0,5	0,6	0,5	0,6
Дрожжи прессованные	0,9	1,2	0,9	1,2
Вода	12	16	12	16
Мука на подпыл	1,4	1,8	1,4	1,8
Повидло	30	40	30	40
Или фарш творожный:	30	40	30	40
-творог	27,5	36,6	27	36,2
-яйца	1/33 шт.	1/25 шт.	1,2	1,6
-сахар	1,5	2	1,5	2
-мука пшеничная	1,2	1,6	1,2	1,6
-ванилин	0,003	0,004	0,003	0,004
Яйцо для смазки	1/30	1/23	1,3	1,7
Масло растительное для смазки	0,2	0,26	0,2	0,26
<b>Выход:</b>			<b>60</b>	<b>80</b>

**Технологическая карта**  
**Коржик молочный**  
**Рецептура №598**

Наименование сырья	Расход сырья на полуфабрикаты	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего сорта	26,7	26,7
Мука пшеничная (на подпыл)	1,5	1,5
Сахар-песок	14,2	14,2
Масло сливочное	6,7	6,7
Яйцо	1/23 шт	1,7
Яйцо (для смазки)	1/50 шт	0,8
Молоко	5	5
Натрий двууглекислый	0,4	0,4

Ванилин	0,001	0,001
Масса полуфабриката		55
Выход		50

**Технологическая карта  
Сочни с творогом  
Рецептура №61**

Наименование сырья	Расход сырья на полуфабрикаты	
	Брутто, г	
Мука пшеничная высшего сорта		35
Сахар-песок		9
Масло сливочное		16
Меланж		10
Начинка		
Творог		33
Сахар-песок		7
Мука пшеничная высшего сорта		5
Яйцо		1/14шт
Сметана		4
Меланж для смазывания		1
<b>Выход</b>		<b>100</b>

**Технологическая карта  
Сосиска в тесте  
Рецептура №13**

Наименование сырья	Расход сырья на полуфабрикаты	
	Брутто, г	
Сосиска		62
Мука пшеничная высшего сорта		60
Сахар-песок		1,5
Масло растительное		3
Дрожжи		1,2
Йодированная соль		0,6
Яйцо		4
Вода		30
<b>Выход</b>		<b>100</b>

**Технологическая карта  
Пирожок печеный из сдобного теста (капуста, картошка, яблоко и др)  
Рецептура № 562**

Наименование сырья	Расход сырья на полуфабрикаты	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое		35,8
Мука пшеничная высшего сорта	22,9	22,9
Сахар-песок	1,7	1,7
Масло сливочное	2,5	2,5
Яйцо	1/16 шт	2,5

Соль йодированная	0,25	0,25
дрожжи	0,8	0,8
вода	6,2	6,2
Мука пшеничная на подпыл	0,8	0,8
Сыр	30	30
Масло растительное для смазки	0,8	0,8
Яйца для смазки пирожков	1/36 шт	1,1
<b>Выход</b>		<b>50</b>

Список используемой литературы:

1. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я.Перевалова, составители Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л. С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г.