



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Н.Н.Клоков./
августа_2024
Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 159

Наименование **ДРАНИКИ (БЕЛОРУССКОЕ НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО)**

Номер **159**

Наименование сборника **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАР ТОФЕЛЬ	317,5	238,1	31,75	23,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,9	3,9	0,39	0,39
СОДА	0,8	0,8	0,08	0,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	9,5	9,5	0,95	0,95
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	7,51	В1, мг	0,21	Са, мг	19,87
Жиры, г	9,21	С, мг	17,15	Mg, мг	44,88
Углеводы, г	32,27	А, мг	0,01	Р, мг	114,78
Энергетическая	246,47	Е, мг	3,82	Fe, мг	1,97
		Д, мг	0,00	К, мг	1 222,06
		В2, мг	0,13	І, мкг	10,77
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель протирают, добавляют пшеничную муку, соль, соду, тщательно перемешивают и немедленно жарят драники: кладут на противень или сковороду с растительным маслом, предварительно нагретым до 150-160 °С, и жарят с обеих сторон до

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: округлые, приплюснутые изделия, политы маслом, или соусом.
Консистенция: однородная.
Цвет: золотистый.
Вкус: умеренно соленый, жареного картофеля.
Запах: жареного картофеля.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**
 Номер _____ пп _____
 Наименование сборника **МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации** (утв. Главным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,29	В1,	0,05	Са, мг	6,90
Жиры, г	0,19	С, мг	0,00	Mg,	9,90
Углеводы, г	15,05	А, мг	0,00	Р, мг	25,20
Энергетическая ценность,	71,05	Е, мг	0,59	Fe, мг	0,60
		Д,	0,00	К, мг	38,70
		В2,	0,02	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технология по питанию

Т.В. Рушинова

Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клоков./



августа_2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер **377**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ЛИМОН	8	7	0,8	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,25	В1,	0,00	Ca, мг	15,39
Жиры, г	0,01	С, мг	1,16	Mg,	6,56
Углеводы, г	8,35	А, мг	0,00	Р, мг	8,81
Энергетическая ценность,	35,68	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,80
		Д,	0,00	К, мг	37,06
		В2,	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

Технолог по питанию

Т.В.Русинова