



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

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 РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ.	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,12
Жиры, г	0,22
Углеводы, г	9,88
Энергетическая ценность,	45,98

В1,	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д,	0,00
В2,	0,00

Са, мг	0,00
Mg,	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технология по питанию

Т.В. Русина



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. Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 740

Наименование **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ /АПЕЛЬСИНЫ/**
 Номер **740**
 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
АПЕЛЬСИН	130	130	13	13
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,17	В1,	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,26	С, мг	0,00	Mg,	0,00
Углеводы, г	10,40	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность,	51,30	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д,	0,00	К, мг	0,00
		В2,	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку
 Консистенция: соответствует виду плодов или ягод
 Цвет: соответствует виду плодов или ягод
 Вкус: соответствует виду плодов или ягод
 Запах: соответствует виду плодов или ягод

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 240

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯГОДАМИ И ЯБЛОЧНЫМ СОУСОМ 200/20**

Номер рецептуры: **240**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	149,6	149,6	14,96	14,96
СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ	40	38,8	4	3,88
САХАР ПЕСОК	27,3	27,3	2,73	2,73
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,5 шт.	20,4	50 шт	2,04
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,8	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
СОУС ЯБЛОЧНЫЙ		20		2
ЯБЛОКИ	10,7	8,6	1,07	0,86
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,3	21,3	2,13	2,13
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,7	2,7	0,27	0,27
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,27	0,27	0,027	0,027
КОРИЦА МОЛОТАЯ	0,03	0,03	0,003	0,003
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,44
Жиры, г	20,05
Углеводы, г	32,30
Энергетическая ценность, ккал	421,13

B1, мг	0,08
C, мг	31,90
A, мг	0,18
E, мг	0,96
D, мкг	0,57
B2, мг	0,40

Ca, мг	241,56
Mg, мг	49,18
P, мг	334,65
Fe, мг	2,33
K, мг	404,06
I, мкг	5,50
F, мг	0,06
Se, мг	0,04

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, ванилин, предварительно растворенный в горячей воде, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной, сверху равномерно засыпают замороженными ягодами и запекают в жарочном шкафу 25-35 мин при температуре 220-250 °С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Соус яблочный

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, заливают горячей водой и варят 6-8 минут. Затем протирают, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленную мучную смесь и еще раз доводят до кипения. В готовый соус кладут корицу.

Для приготовления мучной смеси муку подсушивают, разводят теплой водой, протирают

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом

Консистенция: однородная, нежная

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - кремовый

Вкус: творога и ягод, сладковатый

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование **КАКАО С МОЛОКОМ**
 Номер **382**
 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
КАКАО-ПОРОШОК	3,6	3,6	0,36	0,36
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,37
Жиры, г	2,70
Углеводы, г	14,23
Энергетическая ценность,	95,93

V1,	0,03
C, мг	0,47
A, мг	0,01
E, мг	0,00
D,	0,00
B2,	0,11

Ca, мг	98,16
Mg,	24,30
P, мг	86,02
Fe, мг	0,78
K, мг	186,17
I, мкг	8,10
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы,

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 с

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: светло-шоколадный
 Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока
 Запах: свойственный какао

Технолог по питанию

Т.В.Русинова