



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

"01" августа 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер **378**

Наименование сборника **Сборник рецептур 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		45		4,5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,6	48,6	4,86	4,86
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45	45	4,5	4,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,44	В1,	0,01	Са, мг	55,69
Жиры, г	1,10	С, мг	0,28	Mg,	9,85
Углеводы, г	11,18	А, мг	0,01	Р, мг	39,08
Энергетическая ценность,	60,56	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,71
		Д,	0,00	К, мг	88,71
		В2,	0,06	І, мкг	4,05
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

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.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

"01" августа_2024
г.

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. Русинова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 284

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ С КУРИЦЕЙ**

Номер рецептуры: **ТТК 284**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ на основе Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт. 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ или	70,3	67,5	7,03	6,75
ГРУДКА КУРИНАЯ	84,4	67,5	8,44	6,75
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	161,69	105,1	16,17	10,51
с 01.03 по 31.07	175,17	105,1	17,52	10,51
с 01.08 по 31.08	131,38	105,1	13,14	10,51
с 01.09 по 31.10	140,23	105,1	14,2	10,51
с 01.11 по 31.12	150,14	105,1	15,01	10,51
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	40	33,6	4	3,36
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	37,47	28,1	3,75	2,81
с 01.09 по 31.12	35,2	28,1	3,52	2,81
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	36,7	29,3	3,67	2,93
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,41	В1, мг	0,20	Са, мг	63,51
Жиры, г	14,02	С, мг	16,08	Mg, мг	55,56
Углеводы, г	25,44	А, мг	0,64	P, мг	212,56
Энергетическая ценность, ккал	305,19	Е, мг	3,19	Fe, мг	3,14
		Д, мкг	0,10	К, мг	914,19
		В2, мг	0,21	I, мкг	12,61
				F, мг	0,14
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают при температуре 220-250 °С (около часа). При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию, поливают маслом - 5 г или соусом - 30 г

Правила оформления, подачи блюд: Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий – не растрескавшаяся, изделие полито маслом или соусом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки - свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу птицы, умеренно соленый.

Запах: запеченного картофеля, мяса..