



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК / КЕФИР/**  
 Номер **386**  
 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
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
<b>Выход: 180</b>				

***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1***

Белки, г	5,22	B1,	0,07	Ca, мг	216,00
Жиры, г	4,50	C, мг	1,26	Mg,	25,20
Углеводы, г	7,20	A, мг	0,05	P, мг	171,00
Энергетическая ценность,	95,40	E, мг	0,13	Fe, мг	0,18
		Д,	0,00	K, мг	262,80
		B2,	0,31	I, мкг	16,20
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

***Технология приготовления:***

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.  
 Консистенция: жидкая, сметанообразная.  
 Цвет: от белого до светло-кремового.  
 Вкус: молочно-кислый.  
 Запах: кисломолочных продуктов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

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



01 августа 2024  
г.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование

**ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ**

Номер

**451**

Наименование сборника

**Сборник методических рекомендаций по организации  
питания детей  
и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. -**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ 75 г	1	1	0,1	0,1
<b>Выход: 75</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1*

Белки, г	5,05	B1,	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	6,17	C, мг	0,00	Mg,	0,00
Углеводы, г	20,32	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность,	121,76	E, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		D,	0,00	K, мг	0,00
		B2,	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежесдобитого пирожка, фарша — свежий; кислый запах пережаренного теста недопустим;
- вкус — свежесдобитого пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКО/**

Номер **338**

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
ЯБЛОКИ	110	110	11	11
<b>Выход: 110</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1*

Белки, г	0,44	В1,	0,03	Са, мг	17,60
Жиры, г	0,44	С, мг	11,00	Mg,	8,80
Углеводы, г	10,78	А, мг	0,01	Р, мг	12,10
Энергетическая ценность,	51,70	Е, мг	0,69	Fe, мг	2,42
		Д,	0,00	К, мг	305,80
		В2,	0,02	І, мкг	2,20
				F, мг	0,01
				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

Технология по питанию

Т.В. Русинова