



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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СУШЕНЫХ**
 Номер **354**
 Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ СУШЕНЫЕ	12	12	1,2	1,2
САХАР ПЕСОК	24	24	2,4	2,4
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	8	8	0,8	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	216	216	21,6	21,6
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,26
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	36,17
Энергетическая	146,63

В1,	0,00	Са, мг	24,05
С, мг	0,10	Mg,	5,25
А, мг	0,00	P, мг	13,86
Е, мг	0,00	Fe, мг	0,65
Д,	0,00	K, мг	72,17
В2,	0,00	I, мкг	0,00
		F, мг	0,00
		Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Промытые сушеные яблоки заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа, для набухания. Варят их в той же воде 20-30 мин, при слабом кипении и протирают. В остальном готовят так же, как описано в рец. №352
 Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 150-200 г в стаканы, можно посыпать сахаром в количестве 5-8% от нормы, предусмотренной рецептурой. Кисели подают охлажденными до температуры 12-14 °С.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых яблок.
 Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.
 Цвет: свойственный для сушеных яблок.
 Вкус: сладкий с кислотным привкусом.
 Запах: свойственный сушеным яблокам.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ТЫКВОЙ / ПОВИДЛО 200/20**

Номер **224**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПОВИДЛО	20	20	2	2
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	91,3	91,3	9,13	9,13
КРУПА МАННАЯ	12	12	1,2	1,2
САХАР ПЕСОК	20,3	20,3	2,03	2,03
ТЫКВА СВЕЖАЯ	73,3	51,3	7,33	5,13
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8,1	20 шт.	0,81
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	36	36	3,6	3,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,7	4,7	0,47	0,47
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8,8	8,8	0,88	0,88
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	11,57	B1,	0,11	Ca, мг	201,76
Жиры, г	13,59	C, мг	2,06	Mg,	39,84
Углеводы, г	29,75	A, мг	0,10	P, мг	252,89
Энергетическая	218,11	E, мг	1,96	Fe, мг	2,61
		D,	0,25	K, мг	360,46
		B2,	0,29	I, мкг	5,65
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Тыкву шинкуют и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью и морковью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.
 Консистенция: однородная, нежная, мягкая.
 Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - желтый.
 Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.
 Запах: слабовыраженный - творога, тыквы

Технолог по питанию

Т.В.Русинова