



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	В1,	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,22	С, мг	0,00	Mg,	0,00
Углеводы, г	9,88	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность,	45,98	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:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технология по питанию

Т.В. Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор ООО "ВИТА-ПАЙН"
 /Н.Н.Клоков./
 "01" августа 2024 г.



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. Русина



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

"01" августа 2024
г.

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
Выход: 110				

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	P, 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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептур: **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
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	4,5	4,5	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0,63	0,63
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,98
Жиры, г	2,18
Углеводы, г	15,25
Энергетическая ценность, ккал	93,14

В1, мг	0,04
С, мг	0,47
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,11

Са, мг	100,10
Mg, мг	17,13
P, мг	79,10
Fe, мг	0,36
K, мг	152,38
I, мкг	8,10
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Технолог по питанию


Т.В.Русинов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 324

Наименование **КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**
 Номер **324**
 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
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	36,4	36	3,64	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6	6
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	120	120	12	12
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	6,28	В1,	0,14	Са, мг	137,93
Жиры, г	8,28	С, мг	0,62	Mg,	79,14
Углеводы, г	28,48	А, мг	0,04	Р, мг	185,08
Энергетическая ценность,	205,55	Е, мг	2,52	Fe, мг	2,43
		Д,	0,09	К, мг	313,33
		В2,	0,20	І, мкг	11,99
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, хорошо разваренные, каша держится на тарелке горкой, полита маслом;
- цвет рисовой каши — светло-кремовый или серовато-белый, гречневой — коричневый, пшеничной — желтый, перловой — светло-серый;

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование **БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ**
 Номер **3**
 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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	15	15	1,5	1,5
СЫР РОССИЙСКИЙ	22	20	2,2	2
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 65				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	7,01	B1,	0,06	Ca, мг	184,43
Жиры, г	13,63	C, мг	0,14	Mg,	16,90
Углеводы, г	15,17	A, мг	0,13	P, мг	127,48
Энергетическая ценность,	212,68	E, мг	0,98	Fe, мг	0,82
		D,	0,23	K, мг	58,55
		B2,	0,09	I, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

На хлеб намазывают масло сливочное, сверху кладут ломтик сыра толщиной 3-4 мм.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;
- цвет, консистенция хлеба, масла, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

Технолог по питанию

Т.В.Русинова