|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **МОРКОВЬ (ПОРЦИЯМИ)** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **11** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Акт проработки на основе Сборника методических рекомендаций по** **организации питания детей и подростков в учреждениях** **образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | 93,33 | | 70 | | 9,33 | 7 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | 87,5 | | 70 | | 8,75 | 7 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,91 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | Са, мг | | 35,70 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,07 | |  | С, мг | 3,50 | |  | Mg, мг | | 26,60 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 4,83 | |  | А, мг | 1,74 | |  | Р, мг | | 38,50 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 24,50 | |  | E, мг | 0,44 | |  | Fе, мг | | 0,70 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | К, мг | | 140,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,05 | |  | I, мкг | | 3,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,04 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Моют, очищают, обрабатывают в 10% солевом растворе с последующим ополаскиванием под проточной водой, нарезать на порции в виде брусочков | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Оптимальная температура подачи 14 С   |  | | --- | | ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | Внешний вид: кусочки прямоугольной формы  Консистенция: твердая, хрустящая  Цвет: соответствует виду моркови, оранжевый  Вкус: соответствует моркови, без посторонних привкусов  Запах: соответствует виду моркови , без посторонних запахов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова