

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **382**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во
Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Руководствуясь МР 2.4.0179-20 о принципах здорового питания, в том числе включающие уменьше изделий, сахара и соли, уменьшено количество сахара в напитке, что не повлияло на его вкусовые и

Наименование сырья
КАКАО-ПОРОШОК
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
САХАР ПЕСОК
Выход: 180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,67	В1, мг	0,03
Жиры, г	3,19	С, мг	0,47
Углеводы, г	15,82	А, мг	0,01
Энергетическая ценность, ккал	106,74	Е, мг	0,00
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	0,11

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают кипяченое горячее молоко остальной кипятком и доводят до кипения

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **382**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во
Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Руководствуясь МР 2.4.0179-20 о принципах здорового питания, в том числе включающие уменьше изделий, сахара и соли, уменьшено количество сахара в напитке, что не повлияло на его вкусовые и

Наименование сырья
КАКАО-ПОРОШОК
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
САХАР ПЕСОК
Выход: 200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,08	В1, мг	0,03
Жиры, г	3,54	С, мг	0,52
Углеводы, г	17,58	А, мг	0,02
Энергетическая ценность, ккал	118,60	Е, мг	0,00
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	0,12

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают кипяченое горячее молоко. остальной кипятком и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СУШЕНЫХ**

Номер рецептуры: **354**

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во
Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.

Наименование сырья
ЯБЛОКИ СУШЕНЫЕ
САХАР ПЕСОК
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
Выход: 180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,21	В1, мг	0,00
Жиры, г	0,01	С, мг	0,10
Углеводы, г	29,54	А, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	136,08	Е, мг	0,00
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	0,00

Технология приготовления:

Промытые сушеные яблоки заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа, для набухания остальное готовят так же, как описано в рец. №352

Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 150-200 г в стаканы, можно посыпать сахаром

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи не выше +14

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 кисловатым привкусом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СУШЕНЫХ НА СОКЕ**

Номер рецептуры: **354**

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во
Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.

Наименование сырья

ЯБЛОКИ СУШЕНЫЕ
САХАР ПЕСОК
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА
СОК ЯБЛОЧНЫЙ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
Выход: 200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,23	В1, мг	0,00
Жиры, г	0,01	С, мг	0,10
Углеводы, г	32,82	А, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	151,20	Е, мг	0,00
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	0,00

Технология приготовления:

Промытые сушеные яблоки заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа, для набухания протирают. Остужают и добавляют яблочный сок. 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.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи не выше +14

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 кисловатым привкусом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК/ СНЕЖОК/**

Номер рецептуры: **III**

Наименование сборника рецептур: **ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО**

Наименование сырья
СНЕЖОК
Выход: 180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,68
Жиры, г	4,05
Углеводы, г	6,48
Энергетическая ценность, ккал	85,86

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи не выше +14

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК /КЕФИР/**

Номер рецептуры: **III**

Наименование сборника рецептов: **ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО**

Наименование сырья

КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ

Выход: 180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,22
Жиры, г	4,50
Углеводы, г	7,20
Энергетическая ценность, ккал	95,40

В1, мг	0,07
С, мг	1,26
А, мг	0,05
Е, мг	0,13
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,31

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно ПЕРЕД ОТПУСКОМ в стакан.

Температура подачи не выше +14 С.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14 градусов,

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК /КЕФИР/**

Номер рецептуры: **III**

Наименование сборника рецептур: **ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО**

Наименование сырья

КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ

Выход: 200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,80
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	8,00
Энергетическая ценность, ккал	106,00

В1, мг	0,08
С, мг	1,40
А, мг	0,05
Е, мг	0,14
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,34

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно ПЕРЕД ОТПУСКОМ в стакан.

Температура подачи не выше +14 С.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14 градусов,

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК/КЕФИР/**
 Номер рецептуры: **III**
 Наименование сборника рецептур: **ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО**

Наименование сырья
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ
Выход: 200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,38	В1, мг	0,08
Жиры, г	5,50	С, мг	1,40
Углеводы, г	8,80	А, мг	0,05
Энергетическая ценность, ккал	116,60	Е, мг	0,14
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	0,34

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно ПЕРЕД ОТПУСКОМ в стакан.
 Температура подачи не выше +14 С

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14 градусов,

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК/ КЕФИР/**
 Номер рецептуры: **III**
 Наименование сборника рецептур: **ПРОМЫШЛЕННОЕ ПОИЗВОДСТВО**

Наименование сырья
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ
Выход: 180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,22	В1, мг	0,07
Жиры, г	4,50	С, мг	1,26
Углеводы, г	7,20	А, мг	0,05
Энергетическая ценность, ккал	95,40	Е, мг	0,13
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	0,31

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14 градусов,

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК/СНЕЖОК/**

Номер рецептуры: **III**

Наименование сборника рецептур: **ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО**

Наименование сырья
СНЕЖОК
Выход: 180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,86	В1, мг	0,00
Жиры, г	4,50	С, мг	0,00

Углеводы, г	19,44
Энергетическая ценность, ккал	142,20

А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 С

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) ЯБЛОЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **342.1**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во
Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Руководствуясь МР 2.4.0179-20 о принципах здорового питания, в том числе включающие уменьше изделий, сахара и соли, уменьшено количество сахара в напитке, что не повлияло на его вкусовые и

Наименование сырья
ЯБЛОКИ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
САХАР ПЕСОК
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА
Выход: 180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,14
Жиры, г	0,14
Углеводы, г	25,09
Энергетическая ценность, ккал	103,14

В1, мг	0,01
С, мг	1,44
А, мг	0,00
Е, мг	0,23
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Технология приготовления:

Яблоки, груши или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их кислотой.

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонной. Подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин, груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками — с косточками

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Руководствуясь МР 2.4.0179-20 о принципах здорового питания, в том числе включающие уменьшение изделий, сахара и соли, уменьшено количество сахара в напитке, что не повлияло на его вкусовые и

Наименование сырья
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)
САХАР ПЕСОК
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
Выход: 180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,59
Жиры, г	0,08
Углеводы, г	28,92
Энергетическая ценность, ккал	119,52

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всып

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во
Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Руководствуясь МР 2.4.0179-20 о принципах здорового питания, в том числе включающие уменьше
изделий, сахара и соли, уменьшено количество сахара в напитке, что не повлияло на его вкусовые и

Наименование сырья
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)
САХАР ПЕСОК
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
Выход: 200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,66
Жиры, г	0,09
Углеводы, г	32,01
Энергетическая ценность, ккал	132,80

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всып

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ПЛОДОВ**

Номер рецептуры: **401**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья
ЯБЛОКИ сушеные
САХАР ПЕСОК
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
Выход: 180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,05
Жиры, г	0,05
Углеводы, г	10,96
Энергетическая ценность, ккал	44,86

В1, мг	0,00
С, мг	0,54
А, мг	0,00
Е, мг	0,09
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее. Крупные груши и яблоки нарезают на кусочки 3-4 см. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают лимонную кислоту и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов;
- запах — типичный для варенных в сиропе плодов;
- консистенция — жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во
Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
САХАР ПЕСОК
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ
Выход: 200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,17	В1, мг	0,05
Жиры, г	2,70	С, мг	0,52
Углеводы, г	15,94	А, мг	0,02
Энергетическая ценность, ккал	103,50	Е, мг	0,00
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	0,12

Технология приготовления:

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептур:

**Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во
Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
САХАР ПЕСОК
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ
Выход: 180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,85	В1, мг	0,04
Жиры, г	2,43	С, мг	0,47
Углеводы, г	14,35	А, мг	0,01
Энергетическая ценность, ккал	93,15	Е, мг	0,00
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	0,11

Технология приготовления:

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Молоко для детского питания 2,5% 200 г т/п**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Наименование сырья
Молоко для детского питания 2,5% т/п
Выход: 200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,60
Жиры, г	4,90
Углеводы, г	9,30
Энергетическая ценность, ккал	104,80

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ ВИШНЕВЫЙ**

Номер рецептуры: **389**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во Тугельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья

СОК ВИШНЕВЫЙ

Выход: 200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	22,80
Энергетическая ценность, ккал	100,40

В1, мг	0,02
С, мг	5,92
А, мг	0,02
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ /ЯБЛОЧНЫЙ/**

Номер рецептуры: **389**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во Тутьельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья
СОК ЯБЛОЧНЫЙ
Выход: 200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	20,20
Энергетическая ценность, ккал	84,80

4,8

В1, мг	0,02
С, мг	1,60
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ/ВИНОГРАДНЫЙ/**

Номер рецептуры: **389**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во Тутьельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья
СОК ВИНОГРАДНЫЙ
Выход: 200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60	В1, мг	0,03
Жиры, г	0,40	С, мг	1,60
Углеводы, г	32,60	А, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	136,40	Е, мг	0,00
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	0,02

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед употреблением.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во Тютельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Руководствуясь МР 2.4.0179-20 о принципах здорового питания, в том числе включающие уменьшение количества сахара в напитке, что не повлияло на его вкусовые и питательные свойства.

Наименование сырья
ЧАЙ-ЗАВАРКА
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ

САХАР ПЕСОК
ЛИМОН
Выход: 200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,18	В1, мг	0,00
Жиры, г	0,01	С, мг	1,03
Углеводы, г	8,17	А, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	34,61	Е, мг	0,00
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	0,01

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и залива

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во Тютельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Руководствуясь МР 2.4.0179-20 о принципах здорового питания, в том числе включающие уменьше изделий, сахара и соли, уменьшено количество сахара в напитке, что не повлияло на его вкусовые

Наименование сырья
ЧАЙ-ЗАВАРКА
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ
САХАР ПЕСОК
ЛИМОН
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
Выход: 180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,16
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	7,35
Энергетическая ценность, ккал	31,15

В1, мг	0,00
С, мг	1,03
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно :

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и залива
5 10

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **378**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во
Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Руководствуясь МР 2.4.0179-20 о принципах здорового питания, в том числе включающие уменьше
изделий, сахара и соли, уменьшено количество сахара в напитке, что не повлияло на его вкусовые л

Наименование сырья
ЧАЙ-ЗАВАРКА
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
САХАР ПЕСОК
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
Выход: 180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,47
Жиры, г	1,13
Углеводы, г	8,52
Энергетическая ценность, ккал	50,36

В1, мг	0,01
С, мг	0,28
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

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 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) засыпают 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Оптимальная температура подачи +75С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **ЧАЙ НА МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **ТТК 378**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Руководствуясь МР 2.4.0179-20 о принципах здорового питания, в том числе включающие уменьшение изделий, сахара и соли, уменьшено количество сахара в напитке, что не повлияло на его вкусовые и

Наименование сырья
ЧАЙ-ЗАВАРКА
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
САХАР ПЕСОК
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
Выход: 180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,47
Жиры, г	1,13
Углеводы, г	8,52
Энергетическая ценность, ккал	50,36

В1, мг	0,01
С, мг	0,28
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

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 5-10 мин. и доливают кипяченым молоком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая

Оптимальная температура подачи +75С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: желтовато-белый.

Вкус: сладкий, вкус молока или сливок.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **ЧАЙ НА МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **ТТК 378**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Руководствуясь МР 2.4.0179-20 о принципах здорового питания, в том числе включающие уменьшение изделий, сахара и соли, уменьшено количество сахара в напитке, что не повлияло на его вкусовые и

Наименование сырья
ЧАЙ-ЗАВАРКА
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
САХАР ПЕСОК
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
Выход: 200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,60
Жиры, г	1,21
Углеводы, г	12,42
Энергетическая ценность, ккал	67,30

В1, мг	0,01
С, мг	0,30
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,07

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 5-10 мин и поливают 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 или сливок.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во Тугельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Руководствуясь МР 2.4.0179-20 о принципах здорового питания, в том числе включающие уменьше изделий, сахара и соли, уменьшено количество сахара в напитке, что не повлияло на его вкусовые и

Наименование сырья
ЧАЙ-ЗАВАРКА
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
САХАР ПЕСОК
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
Выход: 180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,06
Жиры, г	0,02
Углеводы, г	13,50
Энергетическая ценность, ккал	54,00

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

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар (10 г) кладут в стакан или чашку и

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают 5-10 мин и доливают кипятком

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО С САХАРОМ**

Номер **359**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 201**

Наименование сырья
СОК ЯБЛОЧНЫЙ
САХАР ПЕСОК
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
Выход: 200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40
----------	------

В1, мг	0,01
--------	------

Жиры, г	0,08
Углеводы, г	27,05
Энергетическая ценность, ккал	110,17

С, мг	0,64
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Технология приготовления:

Сок плодовый или ягодный с сахаром (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и до остальной сок и вновь доводят до кипения.

Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 150-200 г в стаканы, можно посыпать сахаром в количестве температуры 12-14 °С.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +14С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: сока плодового или ягодного

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: сока плодового или ягодного

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ 382

во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

ение количества потребляемых кондитерских и колбасных
качества.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	3,6	3,6	0,36	0,36
	90	90	9	9
	99	99	9,9	9,9
	9	9	0,9	0,9

Ca, мг	100,12
Mg, мг	24,74
P, мг	86,02
Fe, мг	0,78
K, мг	186,29
I, мкг	8,10
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

в всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

ение количества потребляемых кондитерских и колбасных
качества.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	4	4	0,4	0,4
	100	100	10	10
	110	110	11	11
	10	9	0,9	0,9

Ca, мг	111,23
Mg, мг	27,49
P, мг	95,58
Fe, мг	0,87
K, мг	206,96
I, мкг	9,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	12,96	12,96	1,29	1,29
	9	9	0,9	0,9
	7,2	7,2	0,72	0,72
	0,18	0,18	0,048	0,018
	194,4	194,4	19,44	19,44

Ca, мг	24,05
Mg, мг	5,25
P, мг	13,86
Fe, мг	0,65
K, мг	72,17
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ия. Варят их в той же воде 20-30 мин, при слабом кипении и протирают. В
ром в количестве 5-8% от нормы, предусмотренной рецептурой. Кисели

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ 354

Расход сырья и полуфабрикатов	
1 порц.	100 порц.

	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	14,4	14,4	1,44	1,44
	12	12	1,2	1,2
	8	8	0,8	0,8
	0,2	0,2	0,02	0,02
	120	120	12	12
	96	96	9,6	9,6

Ca, мг	24,05
Mg, мг	5,25
P, мг	13,86
Fe, мг	0,65
K, мг	72,17
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ия. Варят их в той же воде 20-30 мин, при слабом кипении и
ром в количестве 5-8% от нормы, предусмотренной рецептурой. Кисели

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ 386

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	180	180	18	18

Ca, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

А

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	180	180	18	18

Ca, мг	216,00
Mg, мг	25,20
P, мг	171,00
Fe, мг	0,18
K, мг	262,80
I, мкг	16,20
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ 386

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	200	200	20	20

Ca, мг	240,00
Mg, мг	28,00
P, мг	190,00
Fe, мг	0,20
K, мг	292,00
I, мкг	18,00
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ 386

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	220	220	22	22

Ca, мг	240,00
Mg, мг	28,00
P, мг	190,00
Fe, мг	0,20
K, мг	292,00
I, мкг	18,00
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ 386

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	180	180	18	18

Ca, мг	216,00
Mg, мг	25,20
P, мг	171,00
Fe, мг	0,18
K, мг	262,80
I, мкг	16,20
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"

 Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

№ 386

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	180	180	18	18

Ca, мг	0,00
Mg, мг	0,00

P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____ Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

№ 342.1

во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

ение количества потребляемых кондитерских и колбасных
 качества.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	40,86	36	4,09	3,6
	154,8	154,8	15,48	15,48
	10,8	10,8	1,08	1,08
	0,18	0,18	0,02	0,02

Ca, мг	11,67
Mg, мг	3,99
P, мг	3,56
Fe, мг	0,71
K, мг	100,90
I, мкг	0,72
F, мг	0,00

Se, мг	0,00
--------	------

к погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной

ую, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В

. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые

ми; абрикосы, персики, сливы разделены пополам, косточки удалены;

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____ Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

№ 349

во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

ение количества потребляемых кондитерских и колбасных
 качества.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	14,4	14,4	1,44	1,44
	7,2	7,2	0,72	0,72
	0,18	0,18	0,018	0,018
	199,98	199,98	19,98	19,98

Ca, мг	9,14
Mg, мг	2,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,91
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

№ 349

в всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

ение количества потребляемых кондитерских и колбасных
качества.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	16	16	1,6	1,6
	8	8	0,8	0,8
	0,2	0,2	0,02	0,02
	222,2	222,2	22,22	22,22

Ca, мг	9,14
Mg, мг	2,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,91
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ 401

питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. -

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	13,5	13,5	1,35	1,35
	10	10	1	1
	0,2	0,2	0,02	0,02
	209,7	209,7	20,97	20,97

Ca, мг	10,62
Mg, мг	2,86
P, мг	1,34
Fe, мг	0,27
K, мг	38,46
I, мкг	0,27
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

е несколько раз.

от горячей водой,нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют

тура подачи 12-14° С.

чество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ 379

в всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	5	5	0,5	0,5
	120	120	12	12
	10	10	1	1
	100	100	10	10

Ca, мг	111,23
Mg, мг	19,03
P, мг	87,89
Fe, мг	0,40
K, мг	169,31
I, мкг	9,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ипения.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ 379

в всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	4,5	4,5	0,45	0,45
	108	108	10,8	10,8
	18	18	1,8	1,8
	90	90	9	9

Ca, мг	100,12
Mg, мг	17,13
P, мг	79,10
Fe, мг	0,36
K, мг	152,41
I, мкг	8,10
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ипения.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

А №

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	1 шт.	1	100 шт.	0,1

Ca, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____ Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

№ 389

во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	200	200	20	20

Ca, мг	30,60
Mg, мг	10,80
P, мг	32,40
Fe, мг	0,54
K, мг	500,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ед отпуском.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ 389

в всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	200	200	20	20

Ca, мг	12,60
Mg, мг	7,20
P, мг	12,60
Fe, мг	2,52
K, мг	240,00
I, мкг	2,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ед отпуском.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ 389

в всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	200	200	20	20

Ca, мг	36,00
Mg, мг	16,20
P, мг	21,60
Fe, мг	0,72
K, мг	300,00
I, мкг	12,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ед отпуском.

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____ Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

№ 377

во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

ение количества потребляемых кондитерских и колбасных
 качества.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
		45		4,5
1	1	1	0,1	0,1
	150	150	1,5	1,5

	8	8	0,8	0,8
	8	7	0,8	0,7

Ca, мг	12,07
Mg, мг	4,32
P, мг	4,96
Fe, мг	0,42
K, мг	23,45
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

перед отпуском.

ют его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____ Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

№ 377

во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

ение количества потребляемых кондитерских и колбасных
 качества.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
		45		4,5
	0,9	0,9	0,09	0,09
	7,2	7,2	0,72	0,72
	8	7	0,8	0,7
	135	135	13,5	13,5

Ca, мг	12,07
Mg, мг	4,32
P, мг	4,96
Fe, мг	0,42
K, мг	23,45
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

перед отпуском.

ют его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____ Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

№ 378

во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

ение количества потребляемых кондитерских и колбасных
 качества.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
		46		4,6
	0,9	0,9	0,09	0,09
	50,1	50,1	5,01	5,01
	6,3	6,3	0,63	0,63
	45,9	45,9	4,62	4,62
	92,5	92,5	9,25	9,25

Ca, мг	57,01
Mg, мг	10,03
P, мг	39,94
Fe, мг	0,71
K, мг	90,39
I, мкг	4,16
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ют его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____ Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

ЛРТА № 378

ение количества потребляемых кондитерских и колбасных
 качества.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
		46		4,6
	0,9	0,9	0,09	0,09
	54	54	5,4	5,4
	6,3	6,3	0,63	0,63
	90	90	9	9
	45	45	4	4

Ca, мг	57,01
Mg, мг	10,03
P, мг	39,94
Fe, мг	0,71
K, мг	90,39
I, мкг	4,16
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ют его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____ Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

ЛРТА № 378

ение количества потребляемых кондитерских и колбасных
 качества.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	50		5	
1	1	0,1	0,1	
54	54	5,4	5,4	
7	7	0,7	0,7	
100	100	10	10	
50	50	5	5	

Ca, мг	61,88
Mg, мг	10,95
P, мг	43,42
Fe, мг	0,78
K, мг	98,56
I, мкг	4,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ют его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____ Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

№ 376

во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

ение количества потребляемых кондитерских и колбасных
 качества.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
		45		4,5
	0,9	0,9	0,09	0,09
	48,6	48,6	4,86	4,86
	6,3	6,3	0,63	0,63
	144	144	14,4	14,4

Ca, мг	11,95
Mg, мг	5,30
P, мг	6,68
Fe, мг	0,67
K, мг	23,14
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

или подают отдельно.

ют его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают

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

01 ноября 2023 г
"

№ 359

ся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П.
7.-544с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	80	80	8	8
	12	12	1,2	1,2
	10	10	1	1
	144	144	14,4	14,4

Ca, мг	14,69
--------	-------

Mg, мг	4,27
P, мг	11,97
Fe, мг	1,01
K, мг	98,29
I, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

зодят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют
ве 5-8% от нормы, предусмотренной рецептурой. Кисели подают охлажденными до