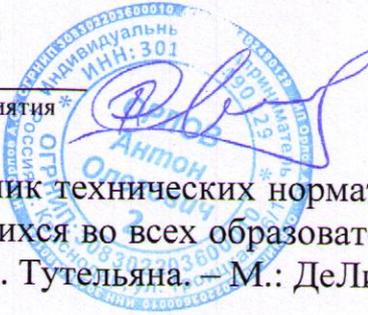


*ИП Орлов А. О*

наименование организации или предприятия\*



Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.  
Номер рецептуры: 386

### Технологическая карта № 7

#### Кисломолочный продукт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
| Йогурт             | 186,3                         | 180,0    |
| Выход              | -                             | 180,0    |

#### Технология приготовления

Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан.

#### Пищевая ценность

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
|----------|---------|-------------|------------------------|
| 4,37     | 4,86    | 7,18        | 89,92                  |

#### Витамины

| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C    | A    | E    |
|----------------|----------------|------|------|------|
| 0,04           | 0,265          | 0,52 | 0,35 | 0,00 |

#### Минеральные вещества

| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
|--------------|-------------|-------------|-------------|-----------|----------|
| 217          | 57,96       | 24,5        | 0,18        | 0,7       | 15,75    |

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

*ИП Орлов А.О.*

наименование организации или предприятия



Источник рецептуры: -

Номер рецептуры: -

### Технологическая карта № 5

#### Хлеб пшеничный

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |           |
|--------------------|-------------------------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г  |
| Хлеб ржаной        | 20                            | 20        |
| <b>Выход</b>       |                               | <b>20</b> |

#### Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

#### Пищевая ценность

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
|----------|---------|-------------|------------------------|
| 1,35     | 0,17    | 10,03       | 47,07                  |

#### Витамины

| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C    | A    | E    |
|----------------|----------------|------|------|------|
| 0,02           | 0,01           | 0,00 | 0,00 | 0,22 |

#### Минеральные вещества

| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
|--------------|-------------|-------------|-------------|-----------|----------|
| 4,00         | 13,00       | 2,80        | 0,22        | 0,15      | 0,00     |

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

ИП Орлов А.О.  
наименование организации или предприятия



Источник рецептуры: -  
Номер рецептуры: -

### Технологическая карта № 6

#### Кондитерское изделие

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|----------------------|-------------------------------|----------|
|                      | 1 порция                      |          |
|                      | Брутто, г                     | Нетто, г |
| Кондитерское изделие | 25                            | 25       |
| <b>Выход</b>         | -                             | 25       |

#### Технология приготовления

Кондитерское изделие извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке.

#### Пищевая ценность

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|----------|---------|-------------|--------------------|
| 2,08     | 3,50    | 33,50       | 173,82             |

#### Витамины

| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C    | A     | E    |
|----------------|----------------|------|-------|------|
| 0,03           | 0,00           | 0,00 | 20,05 | 0,00 |

#### Минеральные вещества

| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
|--------------|-------------|-------------|-------------|-----------|----------|
| 7,24         | 26,87       | 5,50        | 0,45        | 0,00      | 0,00     |

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

*ИП Орлов А.О.*

наименование организации или предприятия



Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.  
Номер рецептуры: 386

### Технологическая карта № 4

#### Кисломолочный напиток

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
| Кефир              | 207                           | 200      |
| или ацидофилин     | 216                           | 200      |
| или ряженка        | 206                           | 200      |
| или простокваша    | 211                           | 200      |
| или айран          | 202                           | 200      |
| <b>Выход</b>       | -                             | 200      |

#### Технология приготовления

Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан.

#### Пищевая ценность

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
|----------|---------|-------------|------------------------|
| 4,50     | 4,50    | 7,38        | 88,02                  |

#### Витамины

| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C    | A     | E    |
|----------------|----------------|------|-------|------|
| 0,03           | 0,26           | 0,54 | 36,00 | 0,00 |

#### Минеральные вещества

| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
|--------------|-------------|-------------|-------------|-----------|----------|
| 223,20       | 165,60      | 25,20       | 0,18        | 0,80      | 0,00     |

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

ИП Орлов А.О.  
наименование организации или предприятия



Источник рецептуры: -  
Номер рецептуры: -

### Технологическая карта № 3

#### Хлеб ржаной

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |           |
|--------------------|-------------------------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г  |
| Хлеб ржаной        | 25                            | 25        |
| <b>Выход</b>       |                               | <b>25</b> |

#### Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

#### Пищевая ценность

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
|----------|---------|-------------|------------------------|
| 1,66     | 0,30    | 10,46       | 51,20                  |

#### Витамины

| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C    | A    | E    |
|----------------|----------------|------|------|------|
| 0,13           | 0,09           | 0,18 | 0,00 | 0,13 |

#### Минеральные вещества

| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
|--------------|-------------|-------------|-------------|-----------|----------|
| 31,94        | 54,69       | 17,50       | 1,23        | 0,30      | 0,02     |

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

*И.П. Орлов А.О.*

наименование организации или предприятия



Источник рецептуры: -

Номер рецептуры: -

### Технологическая карта № 2

#### Хлеб пшеничный

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный     | 25                            | 25       |
| <b>Выход</b>       |                               | 25       |

#### Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

#### Пищевая ценность

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
|----------|---------|-------------|------------------------|
| 1,69     | 0,22    | 12,54       | 58,84                  |

#### Витамины

| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C    | A    | E    |
|----------------|----------------|------|------|------|
| 0,03           | 0,01           | 0,00 | 0,00 | 0,28 |

#### Минеральные вещества

| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
|--------------|-------------|-------------|-------------|-----------|----------|
| 5,00         | 16,25       | 3,50        | 0,28        | 0,19      | 0,00     |

Ответственный за оформление ТК

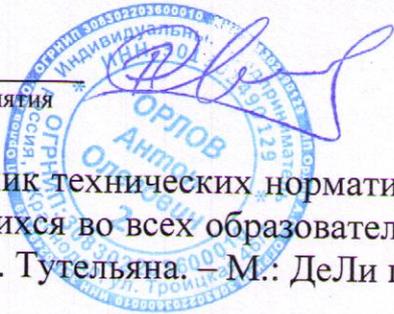
Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

*ИП Орлов Л.О.*

наименование организации или предприятия



Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.  
Номер рецептуры: 386

### Технологическая карта № 1

#### Кисломолочный напиток

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
| Кефир              | 186,3                         | 180,0    |
| или ацидофилин     | 194,4                         | 180,0    |
| или ряженка        | 185,4                         | 180,0    |
| или простокваша    | 190,0                         | 180,0    |
| или айран          | 182,0                         | 180,0    |
| <b>Выход</b>       | -                             | 180,0    |

#### Технология приготовления

Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан.

#### Пищевая ценность

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
|----------|---------|-------------|------------------------|
| 4,50     | 4,50    | 7,38        | 88,02                  |

#### Витамины

| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C    | A     | E    |
|----------------|----------------|------|-------|------|
| 0,03           | 0,26           | 0,54 | 36,00 | 0,00 |

#### Минеральные вещества

| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
|--------------|-------------|-------------|-------------|-----------|----------|
| 223,20       | 165,60      | 25,20       | 0,18        | 0,72      | 0,00     |

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_