



Утверждаю
Директор ООО "Кубанская степь"
Попов С.Н.
31.08.2023г.

Тип довольствующихся: 7-11 лет
Технологическая карта № 15

Наименование изделия: Сыр (порциями) (Российский)

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сыр "Российский"	20	20
Выход:		20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,64	5,90	0,00	72,80

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,14	0,008	0,06	0,058	0,192	176,00	100,00	7,00	0,20	17,60	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая, не крошащаяся.

Цвет: соответствует виду сыра.

Вкус: соответствует виду сыра.

Запах: соответствует виду сыра.

Вид обработки: Без обработки

Утверждаю
Директор ООО "Кубанская степь"
Попов С.Н.
31.08.2023г.



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое
Технологическая карта № 15

Наименование изделия: Сыр (порциями) (Российский)

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. –

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сыр "Российский"	30	30
Выход:		30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
6,96	8,85	0,00	109,20

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,21	0,012	0,09	0,087	0,288	264,00	150,00	10,50	0,30	26,40	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая, не крошащаяся.

Цвет: соответствует виду сыра.

Вкус: соответствует виду сыра.

Запах: соответствует виду сыра.

Вид обработки: Без обработки

Утверждаю
Директор ООО "Кубанская степь"
Попов С.Н.
28.08.2023г.



Тип довольствующихся: 7-11 лет, от 12 лет и старше единое
Технологическая карта № Н

Наименование изделия: Хлеб пшеничный 30

Номер рецептуры: Н

Наименование сборника рецептур: Вне сборников

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	30	30
Выход:		30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,37	0,30	14,49	64,08

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,00	0,06	0,00	0,00	0,00	6,90	0,00	0,00	0,57	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Утверждаю
Директор ООО "Кубанская степь"
Попов С.Н.
30.08.2023г.



Тип довольствующихся: 7-11 лет, от 12 лет и старше
Технологическая карта № Н

Наименование изделия: Хлеб ржаной

Номер рецептуры: Н

Наименование сборника рецептов: Вне сборников

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб ржаной формовой из сеяной муки	20	20
Выход:		20

Химический состав данного блюда:

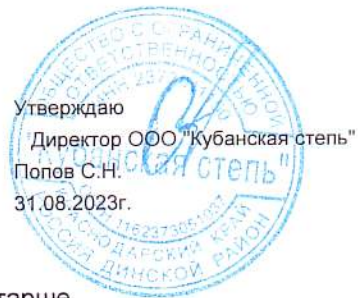
Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,94	0,14	9,96	42,80

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки



Тип довольствующихся: 7-11 лет, от 12 лет и старше
Технологическая карта № Н

Наименование изделия: Хлеб ржаной

Номер рецептуры: Н

Наименование сборника рецептов: Вне сборников

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб ржаной формовой из сеяной муки	30,00	30,00
Выход:		30,00

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,41	0,21	14,94	64,20

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Утверждаю
Директор ООО "Кубанская стель"
Попов С.Н.
31.08.2023г.



Тип довольствующихся: 7-11 лет, от 12 лет и старше
Технологическая карта № Н

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

Номер рецептуры: Н

Наименование сборника рецептов: Вне сборников

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	40,00	40,00
Выход:		40,00

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,88	0,32	19,68	94,00

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,00	0,08	0,01	0,00	0,00	9,20	22,75	4,90	0,76	32,55	0,00	0,003	0,003

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки