



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

Наименование **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ**

Номер **184**

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
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	31,9	31,9	3,19	3,19
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	47,4	47,4	4,74	4,74
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	71,6	71,6	7,16	7,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	6,01	B1,	0,12	Ca, мг	105,71
Жиры, г	7,66	C, мг	0,97	Mg,	51,40
Углеводы, г	24,92	A, мг	0,04	P, мг	168,74
Энергетическая ценность,	142,99	E, мг	0,19	Fe, мг	1,94
		D,	0,00	K, мг	0,00
		B2,	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование

БУТЕРБРОД С ШОКОЛАДНЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

Номер

1

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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	15	15	1,5	1,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 45				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,36	B1,	0,05	Ca, мг	8,70
Жиры, г	7,16	C, мг	0,00	Mg,	9,90
Углеводы, г	15,17	A, мг	0,11	P, мг	28,05
Энергетическая ценность,	183,25	E, мг	0,92	Fe, мг	0,63
		D,	0,23	K, мг	40,95
		B2,	0,04	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом либо порцию масла укладывают на ломтик хлеба

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +14С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики

хлеба, намазанные маслом

Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование **СОК ФРУКТОВЫЙ ВИШНЕВЫЙ**

Номер **389**

Наименование сборника

Сборник рецептур 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
СОК ВИШНЕВЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,36	B1,	0,02	Ca, мг	30,60
Жиры, г	0,39	C, мг	5,92	Mg,	10,80
Углеводы, г	22,12	A, мг	0,02	P, мг	32,40
Энергетическая ценность,	98,94	E, мг	0,00	Fe, мг	0,54
		D,	0,00	K, мг	500,00
		B2,	0,03	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200 мл непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПП

Наименование
Номер
Наименование сборника

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

**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	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,53	B1,	0,03	Ca, мг	4,60
Жиры, г	0,12	C, мг	0,00	Mg,	6,60
Углеводы, г	10,04	A, мг	0,00	P, мг	16,80
Энергетическая ценность,	47,36	E, мг	0,39	Fe, мг	0,40
		D,	0,00	K, мг	25,80
		B2,	0,01	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают на порционные кусочки.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова