



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 324

Наименование

КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

Номер

324

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
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	30,3	30	3,03	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	6,50	B1,	0,13	Ca, мг	114,96
Жиры, г	6,90	C, мг	0,52	Mg,	65,95
Углеводы, г	23,73	A, мг	0,04	P, мг	154,24
Энергетическая ценность,	187,96	E, мг	2,11	Fe, мг	2,02
		D,	0,08	K, мг	261,12
		B2,	0,17	I, мкг	9,99
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, хорошо разваренные, каша держится на тарелке горкой, полита маслом;
- цвет коричневый
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование

БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ

Номер

3

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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
СЫР РОССИЙСКИЙ	22	20	2,2	2
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 55				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	6,98	B1,	0,06	Ca, мг	183,92
Жиры, г	10,13	C, мг	0,14	Mg,	16,90
Углеводы, г	15,13	A, мг	0,10	P, мг	126,72
Энергетическая ценность,	216,40	E, мг	0,87	Fe, мг	0,82
		D,	0,15	K, мг	57,80
		B2,	0,09	I, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

На хлеб намазывают масло сливочное либо порцию масла укладывают на хлеб, сверху кладут ломтик сыра толщиной 3-4

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;
- цвет, консистенция хлеба, масла, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

Номер

379

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
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	4,5	4,5	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0,63	0,63
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,98	B1,	0,04	Ca, мг	100,06
Жиры, г	2,18	C, мг	0,47	Mg,	17,13
Углеводы, г	12,63	A, мг	0,01	P, мг	79,10
Энергетическая ценность,	82,70	E, мг	0,00	Fe, мг	0,36
		D,	0,00	K, мг	152,30
		B2,	0,11	I, мкг	8,10
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ/ЯБЛОКО/**

Номер **338**

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,
ЯБЛОКИ	120	120	12	12
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,48	B1,	0,03	Ca, мг	17,60
Жиры, г	0,48	C, мг	11,00	Mg,	8,80
Углеводы, г	11,76	A, мг	0,01	P, мг	12,10
Энергетическая	56,40	E, мг	0,69	Fe, мг	2,42
		D,	0,00	K, мг	305,80
		B2,	0,02	I, мкг	2,20
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Фрукты свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку
Консистенция: соответствует виду плодов или ягод
Цвет: соответствует виду плодов или ягод
Вкус: соответствует виду плодов или ягод
Запах: соответствует виду плодов или ягод

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер

Наименование сборника

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 РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ.	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,32	B1,	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,18	C, мг	0,00	Mg,	0,00
Углеводы, г	8,48	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность,	40,79	E, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		D,	0,00	K, мг	0,00
		B2,	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова