



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование

ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ

Номер

451

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
ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ 75 Г	1	1	0,1	0,1
Выход: 75				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	5,05
Жиры, г	6,17
Углеводы, г	20,32
Энергетическая ценность, кДж	121,76

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

Са, мг	0,00
Mg,	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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежеевыпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах пережаренного теста недопустим;
- вкус — свежеевыпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование

КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК / КЕФИР/

Номер

386

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
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	5,22	B1,	0,07	Ca, мг	216,00
Жиры, г	4,50	C, мг	1,26	Mg,	25,20
Углеводы, г	7,20	A, мг	0,05	P, мг	171,00
Энергетическая ценность,	95,40	E, мг	0,13	Fe, мг	0,18
		D,	0,00	K, мг	262,80
		B2,	0,31	I, мкг	16,20
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

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.

Запах: кисломолочных продуктов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

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

Номер **338**

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
ЯБЛОКИ	110	110	11	11
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,44	B1,	0,03	Ca, мг	17,60
Жиры, г	0,44	C, мг	11,00	Mg,	8,80
Углеводы, г	10,78	A, мг	0,01	P, мг	12,10
Энергетическая ценность,	51,70	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