



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер **15**

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
СЫР РОССИЙСКИЙ	16,3	15,0	1,63	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,62
Жиры, г	3,33
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность,	41,13

B1,	0,00
C, мг	0,08
A, мг	0,04
E, мг	0,03
D,	0,00
B2,	0,03

Ca, мг	99,44
Mg,	3,96
P, мг	56,50
Fe, мг	0,11
K, мг	9,94
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы
Консистенция: мягкая, не крошащаяся
Цвет: соответствует виду сыра
Вкус: соответствует виду сыра
Запах: соответствует виду сыра

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"СВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клоков./
01" ИЮНЯ_2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование

КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Номер

349

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
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	16	16	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	7,74
Энергетическая ценность,	30,96

B1,	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D,	0,00
B2,	0,00

Ca, мг	8,24
Mg,	1,80
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,84
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клоков./
"01" ИЮНЯ 2024
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"ВИТА-ЛАЙН"
ИНН 1152312004349
2312227427
КРАСНОДАР

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 422

Наименование **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ ПП**

Номер **422**

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
БУЛКА ДОМАШНЯЯ	1	1	0,1	0,1
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	9,07
Жиры, г	9,85
Углеводы, г	26,52
Энергетическая ценность,	192,85

B1,	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,04
D,	0,00
B2,	0,00

Ca, мг	0,19
Mg,	0,29
P, мг	0,77
Fe, мг	0,02
K, мг	1,32
I, мкг	0,03
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Булку выкладывают на пирожковую тарелку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежее выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежее выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Технолог по питанию

Т.В.Русинов