



## 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. - СПб.:**

| 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                       | 16,5                          | 15       | 1,65       | 1,5       |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | 30                            | 30       | 3          | 3         |
| <b>Выход: 50</b>                     |                               |          |            |           |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Белки, г                 | 6,27   |
| Жиры, г                  | 7,86   |
| Углеводы, г              | 14,83  |
| Энергетическая ценность, | 180,00 |

|       |      |
|-------|------|
| В1,   | 0,05 |
| С, мг | 0,07 |
| А, мг | 0,08 |
| Е, мг | 0,84 |
| Д,    | 0,08 |
| В2,   | 0,08 |

|        |       |
|--------|-------|
| Са,    | 95,92 |
| Mg,    | 13,40 |
| Р, мг  | 76,72 |
| Fe, мг | 0,72  |
| К, мг  | 52,65 |
| l, мкг | 0,00  |
| F, мг  | 0,01  |
| Se,    | 0,00  |

### Технология приготовления:

На хлеб кладут ломтик сыра толщиной 3-4 мм.

### 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;
- вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба, масла.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

Наименование изделия: **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **184**

Наименование сборника рецептур:

**Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"         | 42,6                          | 42,6     | 4,26       | 4,26      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 63,2                          | 63,2     | 6,32       | 6,32      |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ      | 95,5                          | 95,5     | 9,55       | 9,55      |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| САХАР ПЕСОК                       | 1,9                           | 1,9      | 0,19       | 0,19      |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 6,5                           | 6,5      | 0,65       | 0,65      |
| <b>Выход: 200</b>                 |                               |          |            |           |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Энергетическая ценность, ккал | 257,40 |
| Белки, г                      | 8,00   |
| Жиры, г                       | 10,20  |
| Углеводы, г                   | 33,20  |

|        |      |        |        |
|--------|------|--------|--------|
| Е, мг  | 0,26 | Mg, мг | 68,54  |
| С, мг  | 1,29 | Fe, мг | 2,59   |
| В1, мг | 0,17 | P, мг  | 225,03 |
| А, мг  | 0,05 | Ca, мг | 140,96 |
| Д, мкг | 0,00 | К, мг  | 0,00   |
| В2, мг | 0,00 | І, 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. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

### Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

### 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.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством

"УТВЕРЖДАЮ"  
Индивидуальный предприниматель  
В.А. Тутьельева  
30 августа 2023 г.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 359

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **359**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                      | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                      | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| СОК ЯБЛОЧНЫЙ         | 80                            | 80       | 8          | 8         |
| САХАР ПЕСОК          | 12                            | 12       | 1,2        | 1,2       |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | 10                            | 10       | 1          | 1         |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ        | 144                           | 144      | 14,4       | 14,4      |
| <b>Выход: 200</b>    |                               |          |            |           |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 0,40   |
| Жиры, г                       | 0,08   |
| Углеводы, г                   | 27,05  |
| Энергетическая ценность, ккал | 110,17 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,01 |
| С, мг  | 0,64 |
| А, мг  | 0,00 |
| Е, мг  | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,01 |

|        |       |
|--------|-------|
| Са, мг | 14,69 |
| Mg, мг | 4,27  |
| P, мг  | 11,97 |
| Fe, мг | 1,01  |
| K, мг  | 98,29 |
| I, мкг | 0,80  |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |

**Технология приготовления:**

Сок плодовый или ягодный с сахаром (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения. Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 150-200 г в стаканы, можно посыпать сахаром в количестве 5-8% от нормы, предусмотренной рецептурой. Кисели подают охлажденными до температуры 12-14 °С.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи +14С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: сока плодового или ягодного

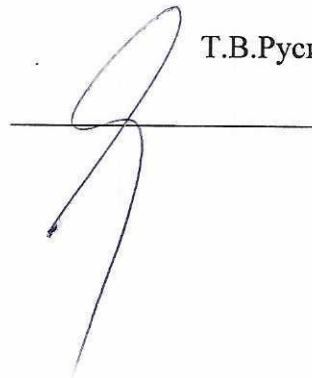
Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: сока плодового или ягодного

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized loop at the top and a long, sweeping stroke that curves downwards and to the left, ending in a small arrowhead. The signature is written over a horizontal line.

"УТВЕРЖДАЮ"  
ИП Тульменьева В.А.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)**

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 40                            | 40       | 4          | 4         |
| <b>Выход: 40</b>                            |                               |          |            |           |

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Белки, г                 | 2,65  |
| Жиры, г                  | 0,35  |
| Углеводы, г              | 16,96 |
| Энергетическая ценность, | 81,58 |

|        |      |
|--------|------|
| B1, мг | 0,07 |
| C, мг  | 0,00 |
| A, мг  | 0,00 |
| E, мг  | 0,88 |
| D, мкг | 0,00 |
| B2, мг | 0,00 |

|        |       |
|--------|-------|
| Ca, мг | 7,20  |
| Mg, мг | 7,60  |
| P, мг  | 34,80 |
| Fe, мг | 1,60  |
| K, мг  | 0,00  |
| I, мкг | 0,00  |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |

**Технология приготовления:**

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 372

Наименование изделия: **ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **372**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                    | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| САХАРНАЯ ПУДРА     | 15                            | 15       | 1,5        | 1,5       |
| ЯБЛОКИ             | 120                           | 105,6    | 12         | 10,56     |
| САХАР ПЕСОК        | 15,38                         | 15,38    | 1,54       | 1,54      |
| <b>Выход: 100</b>  |                               |          |            |           |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Белки, г                 | 0,40   |
| Жиры, г                  | 0,40   |
| Углеводы, г              | 39,40  |
| Энергетическая ценность, | 165,70 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,02 |
| С, мг  | 4,22 |
| А, мг  | 0,01 |
| Е, мг  | 0,67 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,02 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 15,48  |
| Mg, мг | 7,60   |
| P, мг  | 10,45  |
| Fe, мг | 2,09   |
| K, мг  | 294,03 |
| I, мкг | 2,11   |
| F, мг  | 0,01   |
| Se, мг | 0,00   |

**Технология приготовления:**

Из яблок, не очищая кожуры, удаляют семенные гнезда; образовавшиеся отверстия заполняют сахаром. Затем их кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин (в зависимости от сорта яблок). Отпускают 80 г яблок горячими или холодными, посыпанными рафинадной пудрой (+5 г), или с соусом вишневым №334 или клюквенным №361 (2012) (+30 г), или с повидлом (+20 г).

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: яблоки сохраняют свою форму, сверху румяная корочка  
 Консистенция: мягкая, сочная  
 Цвет: золотистый  
 Вкус: кисло-сладкий  
 Запах: печеных яблок и варенья

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством