



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование

ФРУКТЫ СВЕЖИЕ /АПЕЛЬСИНЫ/

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, кг
АПЕЛЬСИН	130	130	13	13
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,17
Жиры, г	0,26
Углеводы, г	10,53
Энергетическая ценность,	55,90

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

Ca, 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

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

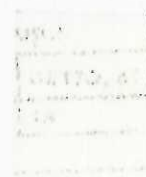
Цвет: соответствует виду плодов или ягод

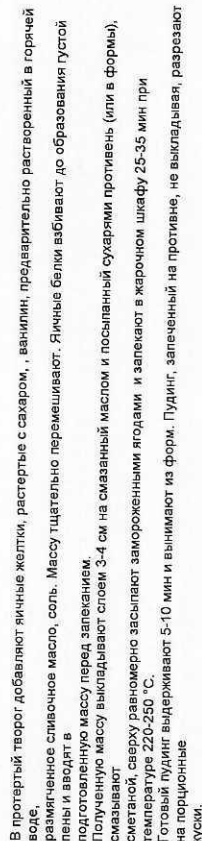
Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Технолог по питанию

Т.В.Русинова





ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯГОДАМИ И ЯБЛОЧНЫМ СОУСОМ 150/20

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

B1.	0.07	Ca, мг	172.35
C, мг	23.77	Mg,	35.57
A, мг	0.12	P, мг	240.48
E, мг	0.69	Fe, мг	1.65
D,	0.43	K, мг	287.23
B2,	0.30	I, мкг	4.06
		F, мг	0.03
		Se, мг	0.02

Технология приготовления:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование

КАКАО С МОЛОКОМ

Номер

382

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
КАКАО-ПОРОШОК	3,6	3,6	0,36	0,36
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,38
Жиры, г	2,71
Углеводы, г	14,23
Энергетическая ценность,	95,94

B1,	0,03
C, мг	0,47
A, мг	0,01
E, мг	0,00
D,	0,00
B2,	0,11

Ca, мг	98,16
Mg,	24,30
P, мг	86,02
Fe, мг	0,78
K, мг	186,17
I, мкг	8,10
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы,

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 °C

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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 ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,29
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	15,05
Энергетическая ценность,	71,05

B1,	0,05
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,59
D,	0,00
B2,	0,02

Ca, мг	6,90
Mg,	9,90
P, мг	25,20
Fe, мг	0,60
K, мг	38,70
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

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
Жиры, г	0,18
Углеводы, г	8,48
Энергетическая ценность,	40,79

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

Ca, 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

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова