

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клюков./

"01" июня 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 159

Наименование

ДРАНИКИ (БЕЛОРУССКОЕ НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО)

Номер

159

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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	274,81	178,6	27,48	17,86
с 01.03 по 31.07	297,71	178,6	29,77	17,86
с 01.08 по 31.08	223,25	178,6	22,32	17,86
с 01.09 по 31.10	238,13	178,6	23,81	17,86
с 01.11 по 31.12	255,14	178,6	25,51	17,86
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,9	2,9	0,29	0,29
СОДА	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,1	7,1	0,71	0,71
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	5,91	В1,	0,13	Са, мг	13,23
Жиры, г	8,99	С, мг	11,43	Mg,	29,91
Углеводы, г	26,55	А, мг	0,01	Р, мг	76,47
Энергетическая	179,13	Е, мг	2,53	Fe, мг	1,31
		Д,	0,00	К, мг	814,48
		В2,	0,09	І, мкг	7,18
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель протирают, добавляют пшеничную муку, соль, соду, тщательно перемешивают и немедленно жарят
драники: кладут на противень или сковороду с растительным маслом, предварительно нагретым до 150-160 °С, и жарят с обеих сторон до

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: округлые, приплюснутые изделия, политы маслом, или соусом.
Консистенция: однородная.
Цвет: золотистый.
Вкус: умеренно соленый, жареного картофеля.
Запах: жареного картофеля.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер **377**

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
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ЛИМОН	8	7	0,8	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,25	B1,	0,00	Ca, мг	15,39
Жиры, г	0,01	C, мг	1,16	Mg,	6,56
Углеводы, г	8,35	A, мг	0,00	P, мг	8,81
Энергетическая ценность,	35,68	E, мг	0,00	Fe, мг	0,80
		D,	0,00	K, мг	37,06
		B2,	0,01	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кружочки лимона
Консистенция: жидкая
Цвет: золотисто-коричневый
Вкус: сладкий, с привкусом лимона
Запах: свойственный чаю и лимону

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	B1,	0,05	Ca, мг	6,90
Жиры, г	0,19	C, мг	0,00	Mg,	9,90
Углеводы, г	15,05	A, мг	0,00	P, мг	25,20
Энергетическая ценность,	71,05	E, мг	0,59	Fe, мг	0,60
		D,	0,00	K, мг	38,70
		B2,	0,02	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова