



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК СНЕЖОК**

Номер **386**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СНЕЖОК	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	4,68
Жиры, г	4,05
Углеводы, г	6,48
Энергетическая ценность,	85,86

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

Са,	0,00
Mg,	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se,	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.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Руסיнова



ТВЕРЖДАЮ"
Индивидуальный предприниматель
В.А. Тутьельнева
августа 2023 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.

Наименование **МАКАРОНЫ В МОЛОКЕ**

изделия:

Номер **120**

рецептуры:

Наименование сборника

рецептур:

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
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	125	125	12,5	12,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
ВЕРМИШЕЛЬ	20	20	2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15

Выход: 250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,70
Жиры, г	4,80
Углеводы, г	20,80
Энергетическая ценность, ккал	152,10

B1, мг	0,06	Ca, мг	144,51
C, мг	0,65	Mg, мг	18,30
A, мг	0,03	P, мг	110,40
E, мг	0,04	Fe, мг	0,50
D, мкг	0,03	K, мг	209,71
B2, мг	0,15	I, мкг	12,11
		F, мг	0,00
		Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронные -15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель5—7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар. При отпуске заправляют маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: сладковатый, умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 424

Наименование изделия: **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ НЕФЕДОВ**

Номер рецептуры: **424**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,71
Жиры, г	7,52
Углеводы, г	14,67
Энергетическая ценность,	159,15

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	1,50
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	8,82
Mg, мг	5,71
P, мг	31,93
Fe, мг	0,36
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

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 свежеспеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекишенного теста недопустим;
- вкус — свежеспеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



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 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 ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность,	47,36

В1,	0,03
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,39
Д,	0,00
В2,	0,01

Са,	4,60
Мg,	6,60
Р, мг	16,80
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
l, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se,	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают на порционные кусочки.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова



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	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,99
Жиры, г	0,26
Углеводы, г	12,72
Энергетическая ценность,	61,19

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,66
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Ca, мг	5,40
Mg, мг	5,70
P, мг	26,10
Fe, мг	1,20
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

Зав. производством

Т.В.Русинова
