

Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клоков./



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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование **СОК ФРУКТОВЫЙ /ЯБЛОЧНЫЙ/**

Номер **389**

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
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,97	B1,	0,02	Ca, мг	12,60
Жиры, г	0,19	C, мг	1,60	Mg,	7,20
Углеводы, г	19,59	A, мг	0,00	P, мг	12,60
Энергетическая ценность,	83,42	E, мг	0,00	Fe, мг	2,52
		D,	0,00	K, мг	240,00
		B2,	0,02	I, мкг	2,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 + 18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 206

Наименование **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ**

Номер **206**

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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ДЛЯ		97		9,7
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	33,9	33,9	3,39	3,39
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	88,3	88,3	8,83	8,83
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,88 шт.	35,42	88 шт.	3,54
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	26,8	26,8	2,68	2,68
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	8,77	B1,	0,08	Ca, мг	56,66
Жиры, г	11,81	C, мг	0,14	Mg,	12,60
Углеводы, г	20,73	A, мг	0,13	P, мг	108,58
Энергетическая ценность,	245,10	E, мг	2,93	Fe, мг	1,45
		D,	0,89	K, мг	131,86
		B2,	0,19	I, мкг	10,00
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают 10 минут до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.
Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.
Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового.
Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам.
Запах: запеченных макаронных изделий и яиц.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова