



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «Вита Лайн»
/Н.Н.Клоков/
07 февраля 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **кондитерские изделия**

Номер рецептуры:

Наименование сборника

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,25
Жиры, г	2,94
Углеводы, г	22,32
Энергетическая ценность,	125,10

В1, мг	0,02
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	8,70
Mg, мг	6,00
P, мг	27,00
Fe, мг	0,63
K, мг	33,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: печенье прямоугольной или квадратной формы.

Консистенция: плотная, хрустящая.

Цвет: соответствует продукту.

Вкус: сладкий

Запах: соответствует продукту.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



Директор ООО «Вита Лайн»
Н.Н.Клоков/
01 февраля 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **15**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	21,5	20	2,15	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,50
Жиры, г	4,45
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность,	54,96

В1, мг	0,01
С, мг	0,11
А, мг	0,05
Е, мг	0,05
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,05

Са, мг	132,88
Mg, мг	5,29
P, мг	75,50
Fe, мг	0,15
K, мг	13,29
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Технолог по питанию

Т.В.Русинова