



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 140

Наименование изделия: **КАША "ЯНТАРНАЯ" ИЗ ПШЕННОЙ КРУПЫ С ЯБЛОКАМИ**

Номер рецептуры: **140**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под редакцией В.Т.Лапшиной. - "Хлебпродинформ", Москва, 2004 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
<b>МАССА ПОЛУФАБРИКАТА</b>		162		16,2
ПШЕНО	30	29,7	3	2,97
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
<b>МАССА КАШИ</b>		117,6		11,76
<b>СИРОП</b>		0		0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	3,6	3,6	0,36	0,36
<b>МАССА СИРОПА</b>		18		1,8
ЯБЛОКИ	26,4	23,2	2,64	2,32
<b>МАССА ПРИПУЩЕННЫХ ЯБЛОК С СИРОПОМ</b>		33,6		3,36
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
СМЕТАНА	6	6	0,6	0,6
<b>Выход: 150</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,13	В1, мг	0,13	Са, мг	108,15
Жиры, г	8,14	С, мг	1,41	Mg, мг	34,48
Углеводы, г	30,40	А, мг	0,04	Р, мг	133,17
Энергетическая ценность,	228,56	Е, мг	1,05	Fe, мг	1,35
		Д, мкг	0,09	К, мг	266,17
		В2, мг	0,13	І, мкг	10,44
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Яблоки очищают от кожуры, удаляют семенное гнездо (отходы 30%), нарезают мелкими кубиками. Из сахара и воды готовят сироп, в котором припускают подготовленные яблоки. На смеси молока и воды варят вязкую кашу. Введение крупы зависит от времени ее варки. В готовую вязкую кашу добавляют подготовленные яблоки с сиропом, масло сливочное и сметану, перемешивают и доводят до готовности.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы разварены, не разделяются, каша выложена горкой, сохраняющей форму

Консистенция: вязкая, без комочков

Цвет: соответствует каше, яблоки желтоватые

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

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 РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,12
Жиры, г	0,22
Углеводы, г	9,88
Энергетическая ценность,	45,98

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

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

#### Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова





Утверждаю,  
Директор ООО "Вита Лайн"

Н.Н.Клюков

Согласовано

Директор \_\_\_\_\_

2024 г

ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ

Дата: пятый  
Неделя: ПЕРВАЯ  
Сезон: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
Возрастная категория: 7-11 ЛЕТ

ЗАВТРАК

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Стоимость рациона
			Белки	Жиры	Углеводы		
1	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ/ ОГУРЦЫ	60	0,5	0,1	1,0	7,8	10,00
2	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	150	3,4	5,7	28,6	178,0	17,00
3	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90	11,8	12,7	18,6	211,5	55,00
4	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,1	0,1	10,2	43,5	8,00
5	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	2,00
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>500</b>	<b>17,3</b>	<b>18,7</b>	<b>68,4</b>	<b>488,2</b>	<b>92,00</b>

ОБЕД

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Стоимость рациона
			Белки	Жиры	Углеводы		
1	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	0,7	3,1	5,7	54,0	10,00
2	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ 150/50	200	7,1	8,7	6,1	230,1	20,00
3	МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ И СЫРОМ	150	9,1	10,9	43,1	239,1	55,00
4	СОК ФРУКТОВЫЙ / ЯБЛОЧНЫЙ	200	1,0	0,2	19,6	83,4	12,00
5	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71,1	3,00
6	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,1	0,2	9,9	46,0	2,00
7	МОЛОКО ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ Т/ПАК 2,5 %	200	5,6	4,9	9,3	104,8	25,00
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>860</b>	<b>26,9</b>	<b>28,2</b>	<b>108,8</b>	<b>828,5</b>	<b>127,00</b>

ПОЛДНИК

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Стоимость рациона
			Белки	Жиры	Углеводы		
1	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК/ СНЕЖОК/	180	4,7	4,1	6,5	85,9	20,00
2	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКО/	100	0,4	0,4	9,8	47,0	12,00
3	ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАПУСТОЙ	75	6,7	7,5	16,7	159,2	60,00
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>355</b>	<b>11,8</b>	<b>12,0</b>	<b>33,0</b>	<b>292,0</b>	<b>92,00</b>

ТЕХНОЛОГ \_\_\_\_\_ Т.В.РУСИНОВА