



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование **БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ**
 Номер **3**
 Наименование сборника **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
СЫР РОССИЙСКИЙ	16,5	15	1,65	1,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	6,27
Жиры, г	7,86
Углеводы, г	14,83
Энергетическая ценность,	180,00

B1,	0,05
C, мг	0,07
A, мг	0,08
E, мг	0,84
D,	0,08
B2,	0,08

Ca,	95,92
Mg,	13,40
P, мг	76,72
Fe, мг	0,72
K, мг	52,65
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se,	0,00

Технология приготовления:

На хлеб кладут ломтик сыра толщиной 3-4 мм.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;
- цвет, консистенция хлеба, масла, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба, масла.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 175

Наименование изделия: **КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА**

Номер рецептуры: **175**

Наименование сборника

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
КРУПА РИСОВАЯ	13,5	13,3	1,35	1,33
ПШЕНО	18,3	18,1	1,83	1,81
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	95,2	95,2	9,52	9,52
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	61,9	61,9	6,19	6,19
САХАР ПЕСОК	5,7	5,7	0,57	0,57
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	9,5	9,5	0,95	0,95
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки, г	8,11
Жиры, г	10,65
Углеводы, г	31,88
Энергетическая ценность,	247,61

В1, мг	0,09
С, мг	0,50
А, мг	0,06
Е, мг	0,74
Д, мкг	0,11
В2, мг	0,10

Са, мг	106,04
Mg, мг	30,73
Р, мг	125,90
Fe, мг	0,70
К, мг	144,28
І, мкг	7,18
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивая, затем добавляют пшено, продолжают варку до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром (всё массой по 10 г).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующий виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКО/**

Номер **338**

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
ЯБЛОКИ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность,	47,00

В1,	0,03
С, мг	10,00
А, мг	0,01
Е, мг	0,63
Д,	0,00
В2,	0,02

Са,	16,00
Mg,	8,00
P, мг	11,00
Fe, мг	2,20
K, мг	278,00
I, мкг	2,00
F, мг	0,01
Se,	0,00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку
 Консистенция: соответствует виду плодов или ягод
 Цвет: соответствует виду плодов или ягод
 Вкус: соответствует виду плодов или ягод
 Запах: соответствует виду плодов или ягод

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А.



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	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность,	81,58

В1, мг	0,07
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,88
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	7,20
Mg, мг	7,60
P, мг	34,80
Fe, мг	1,60
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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер **378**

Наименование сборника

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		46		4,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50,1	50,1	5,01	5,01
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0,62	0,62
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45,9	45,9	4,62	4,62
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	92,5	92,5	9,25	9,25
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,37
Жиры, г	1,22
Углеводы, г	14,31
Энергетическая ценность,	72,90

В1, мг	0,04
С, мг	1,33
А, мг	0,41
Е, мг	0,00
Д,	0,00
В2,	0,06

Са, мг	126,6
Mg,	15,40
P, мг	92,80
Fe, мг	0,41
K, мг	90,39
I, мкг	4,16
F, мг	0,00
Se,	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

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. Оптимальная температура подачи блюда 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.
 Консистенция: жидкая.
 Цвет: серовато-белый.
 Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.
 Запах: свойственный молоку и чаю.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова