



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование **БУТЕРБРОДЫ С ПОВИДЛОМ И МАСЛОМ**

Номер **2**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПОВИДЛО	25	25	2,5	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	15	15	1,5	1,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
<b>Выход: 80</b>				

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

Белки, г	3,41
Жиры, г	4,11
Углеводы, г	31,25
Энергетическая ценность,	197,33

B1,	0,07
C, мг	0,13
A, мг	0,11
E, мг	1,11
D,	0,23
B2,	0,04

Ca,	14,50
Mg,	14,95
P, мг	38,70
Fe, мг	1,08
K, мг	81,85
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se,	0,00

**Технология приготовления:**

Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом и повидлом или джемом

Консистенция: хлеба мягкая, повидла или джема - нерастекающаяся

Цвет: повидла или джема

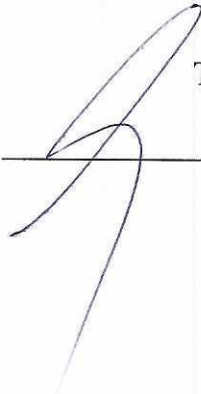
Вкус: повидла или джема с хлебом

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер **379**

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
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	3,17
Жиры, г	2,70
Углеводы, г	15,94
Энергетическая ценность,	100,06

В1,	0,03
С, мг	0,47
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д,	0,00
В2,	0,12

Са,	100,26
Mg,	17,13
Р, мг	79,10
Fe, мг	0,36
К, мг	169,31
І, мкг	9,00
F, мг	0,00
Se,	0,00

**Технология приготовления:**

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи 75 С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 179

Наименование изделия: **МЮСЛИ /ХЛОПЬЯ КУКУРУЗНЫЕ ИЛИ ПШЕНИЧНЫЕ/ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **179**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делти плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛОПЬЯ КУКУРУЗНЫЕ	51,8	51,8	5,18	5,18
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	155,5	155,5	15,55	15,55
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	10,84
Жиры, г	8,14
Углеводы, г	39,29
Энергетическая ценность,	201,48

В1, мг	0,56
С, мг	0,81
А, мг	0,34
Е, мг	0,13
Д, мкг	1,91
В2, мг	0,86

Са, мг	160,01
Mg, мг	24,88
P, мг	111,96
Fe, мг	9,12
K, мг	294,89
I, мкг	14,35
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

Готовые к употреблению мюсли заливают кипяченым молоком, перемешивают, доводят до кипения.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Температура подачи не менее +75 С

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: светло-серый.

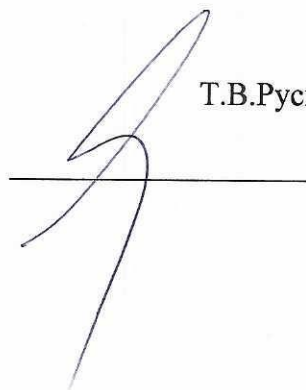
Вкус: мюсли с выраженным вкусом молока.

Запах: мюсли в сочетании с молоком.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством





"УТВЕРЖДАЮ"

ИП Тульментьева В.А.

30 августа 2023



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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 ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	3,05
Жиры, г	0,25
Углеводы, г	20,07
Энергетическая ценность,	94,73

В1, мг	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,78
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	9,20
Mg, мг	13,20
P, мг	33,60
Fe, мг	0,80
K, мг	25,80
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Хлеб нарезают на порционные кусочки.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством

"УТВЕРЖДАЮ"  
ИП Тульментьева В.А.

30 августа 2023  
Г



## 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
<b>Выход: 30</b>				

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

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

B1, мг	0,05
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,66
D, мкг	0,00
B2, 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

Т.В.Руסיнова

Зав. производством