

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор ООО «Вита-Лайн»
 Н.Н. Кудряков/
 01 февраля 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК / КЕФИР/**

Номер рецептуры: **386**

Наименование сборника

Сборник рецептур 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 |
| КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ | 200 | 200 | 20 | 20 |
| Выход: 200 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | | | | | |
|--------------------------|-------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г | 5,8 | В1, мг | 0,09 | Ca, мг | 264,00 |
| Жиры, г | 5,00 | С, мг | 1,54 | Mg, мг | 30,80 |
| Углеводы, г | 8,00 | А, мг | 0,06 | P, мг | 209,00 |
| Энергетическая ценность, | 106,0 | Е, мг | 0,15 | Fe, мг | 0,22 |
| | | Д, мкг | 0,00 | K, мг | 321,20 |
| | | В2, мг | 0,37 | I, мкг | 19,80 |
| | | | | F, мг | 0,04 |
| | | | | Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочно-кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «Вита Лайн»
/Н.Н.Клюков/
01 февраля 2024 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 240

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ 150/20**

Номер рецептуры: **240**

Наименование сборника

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 100 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ | 136 | 136 | 13,6 | 13,6 |
| ЯБЛОКИ | 76 | 46 | 7,6 | 4,6 |
| САХАР ПЕСОК | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,5 шт. | 20,1 | 50 шт. | 2,01 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 1,4 | 1,4 | 0,14 | 0,14 |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| СМЕТАНА | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| ПОВИДЛО | 36 | 36 | 3,6 | 3,6 |
| Выход: 236 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|--------------------------|--------|
| Белки, г | 27,80 |
| Жиры, г | 21,07 |
| Углеводы, г | 52,11 |
| Энергетическая ценность, | 526,40 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,07 |
| С, мг | 2,19 |
| А, мг | 0,16 |
| Е, мг | 0,87 |
| Д, мкг | 0,56 |
| В2, мг | 0,39 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 225,75 |
| Mg, мг | 40,90 |
| P, мг | 313,13 |
| Fe, мг | 2,77 |
| K, мг | 391,71 |
| I, мкг | 5,66 |
| F, мг | 0,04 |
| Se, мг | 0,04 |

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, протертые яблоки, ванилин, предварительно растворенный в горячей воде, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 25-35 мин при температуре 220-250 °С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Отпускают с повидлом

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С, сбоку уложено повидлом

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, сбоку уложено повидло

Консистенция: однородная, нежная

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - кремовый

Вкус: творога и яблок, сладковатый

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКО/

Номер рецептуры: 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, мг | 0,03 |
| С, мг | 10,00 |
| А, мг | 0,01 |
| Е, мг | 0,63 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,02 |

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

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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 | 30 | 30 | 3 | 3 |
| Выход: 30 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|--------------------------|-------|
| Белки, г | 2,29 |
| Жиры, г | 0,19 |
| Углеводы, г | 15,05 |
| Энергетическая ценность, | 71,05 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,05 |
| С, мг | 0,00 |
| А, мг | 0,00 |
| Е, мг | 0,59 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,02 |

| | |
|--------|-------|
| Са, мг | 6,90 |
| Mg, мг | 9,90 |
| P, мг | 25,20 |
| Fe, мг | 0,60 |
| K, мг | 38,70 |
| I, мкг | 0,00 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ПРОВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «Вита Лайн»
Н.Н.Клоков/
01 февраля 2024 г
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 |
| Выход: 30 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

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

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,05 |
| С, мг | 0,00 |
| А, мг | 0,00 |
| Е, мг | 0,66 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,02 |

| | |
|--------|-------|
| Са, мг | 5,40 |
| Mg, мг | 5,70 |
| P, мг | 26,10 |
| Fe, мг | 1,20 |
| K, мг | 40,80 |
| I, мкг | 1,68 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т.В.Русинова