

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



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК / СНЕЖОК/

Номер рецептуры: 386

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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
СНЕЖОК	180	180	18	18
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	4,86	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	4,50	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	19,44	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность,	142,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				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 «Бита Лайн»  
Н.И. Клоков/  
01 февраля 2024 г



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: **ПИРОЖОК ПЕЧЕНЬИ С КАПУСТОЙ**

Номер рецептуры: **451**

Наименование сборника

**Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ 75 Г	1	1	0,1	0,1
<b>Выход: 75</b>				

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

Белки, г	0,05	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,07	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	0,22	А, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность,	1,77	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежесыпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим;
- вкус — свежесыпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

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



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 339

Наименование изделия: ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКИ/

Номер рецептуры: 339

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
<b>Выход: 100</b>				

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

Белки, г	0,40	В1, мг	0,03	Са, мг	16,00
Жиры, г	0,40	С, мг	10,00	Mg, мг	8,00
Углеводы, г	9,80	А, мг	0,01	Р, мг	11,00
Энергетическая ценность,	47,00	Е, мг	0,63	Fe, мг	2,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	278,00
		В2, мг	0,02	І, мкг	2,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

### *Технология приготовления:*

Апельсины или мандарины перебирают, 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