



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **3**

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 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ    | 15                            | 15       | 1,5        | 1,5       |
| СЫР РОССИЙСКИЙ                       | 22                            | 20       | 2,2        | 2         |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | 30                            | 30       | 3          | 3         |
| <b>Выход: 65</b>                     |                               |          |            |           |

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

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Белки, г                 | 7,01   |
| Жиры, г                  | 16,64  |
| Углеводы, г              | 15,17  |
| Энергетическая ценность, | 252,68 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,06 |
| С, мг  | 0,14 |
| А, мг  | 0,13 |
| Е, мг  | 0,98 |
| Д, мкг | 0,23 |
| В2, мг | 0,09 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 184,43 |
| Mg, мг | 16,90  |
| P, мг  | 127,48 |
| Fe, мг | 0,82   |
| K, мг  | 58,55  |
| I, мкг | 0,00   |
| F, мг  | 0,01   |
| Se, мг | 0,00   |

**Технология приготовления:**

На хлеб кладут ломтик сыра прямоугольной или треугольной формы толщиной 3-4 мм и кусочек масла

**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, сверху лежит кусок масла и сыра;
- 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.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТВЕРЖДАЮ"  
«Видиректор ООО «Вита Лайн»  
/Н.Н.Клоков/  
01 февраля 2024 г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 324

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **324**

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 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ      | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| ПШЕНО                             | 40                            | 39,6     | 4          | 3,96      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 55                            | 55       | 5,5        | 5,5       |
| САХАР ПЕСОК                       | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 6,7                           | 6,7      | 0,67       | 0,67      |
| <b>Выход: 200</b>                 |                               |          |            |           |

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

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Белки, г                 | 7,90   |
| Жиры, г                  | 8,74   |
| Углеводы, г              | 36,68  |
| Энергетическая ценность, | 263,74 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,16 |
| С, мг  | 0,64 |
| А, мг  | 0,05 |
| Е, мг  | 1,18 |
| Д, мкг | 0,10 |
| В2, мг | 0,16 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 143,75 |
| Mg, мг | 44,05  |
| P, мг  | 173,97 |
| Fe, мг | 1,23   |
| K, мг  | 264,55 |
| I, мкг | 12,85  |
| F, мг  | 0,01   |
| Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая, добавляют горячее молоко, соль, сахар, размешивают, накрывают крышкой. Затем добавляют часть масла (50%),

### Правила оформления, подачи блюд:

Кашу укладывают на тарелку поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, хорошо разваренные, каша держится на тарелке горкой, полита маслом;
- цвет пшенной каши — желтый, перловой — светло-серый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — густая.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **379**

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 |
| КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК             | 4,5                           | 4,5      | 0,45       | 0,45      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                | 108                           | 108      | 10,8       | 10,8      |
| САХАР ПЕСОК                  | 6,3                           | 6,3      | 0,63       | 0,63      |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 90                            | 90       | 9          | 9         |
| <b>Выход: 180</b>            |                               |          |            |           |

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

|                          |       |        |      |        |        |
|--------------------------|-------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г                 | 2,98  | В1, мг | 0,04 | Са, мг | 100,06 |
| Жиры, г                  | 2,18  | С, мг  | 0,47 | Mg, мг | 17,13  |
| Углеводы, г              | 12,64 | А, мг  | 0,01 | Р, мг  | 79,10  |
| Энергетическая ценность, | 82,70 | Е, мг  | 0,00 | Fe, мг | 0,36   |
|                          |       | Д, мкг | 0,00 | К, мг  | 152,30 |
|                          |       | В2, мг | 0,11 | І, мкг | 8,10   |
|                          |       |        |      | F, мг  | 0,00   |
|                          |       |        |      | Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отставания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь 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

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



«СВЕРЖДАЮ»  
Директор ООО «Вита Лайн»  
И. Н. Клоков/  
01 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        |
| <b>Выход: 100</b>  |                               |          |            |           |

### 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:

Фрукты 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 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         |
| <b>Выход: 40</b>                            |                               |          |            |           |

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

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

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,07 |
| С, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,00 |
| Е, мг  | 0,88 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,03 |

|        |       |
|--------|-------|
| Са, мг | 7,20  |
| Mg, мг | 7,60  |
| Р, мг  | 34,80 |
| Fe, мг | 1,60  |
| К, мг  | 54,40 |
| І, мкг | 2,24  |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |

### Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т.В.Русинова