



"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментьева В.А
/В.А.Тульментьева/
01 февраля 2024
Г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника

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 | 0,03 |

| | |
|--------|-------|
| 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



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.: Делти 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 |
| Выход: 180 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|--------------------------|--------|
| Белки, г | 4,86 |
| Жиры, г | 4,50 |
| Углеводы, г | 19,44 |
| Энергетическая ценность, | 142,20 |

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

| | |
|--------|------|
| Са, мг | 0,00 |
| Mg, мг | 0,00 |
| P, мг | 0,00 |
| Fe, мг | 0,00 |
| K, мг | 0,00 |
| I, 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"
И.П. Тульменьева В.А
В.А. Тульменьева/
01 февраля 2024г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: ПИРОЖОК ПЕЧЕННЫЙ 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 |
| Выход: 75 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|--------------------------|------|
| Белки, г | 0,05 |
| Жиры, г | 0,07 |
| Углеводы, г | 0,22 |
| Энергетическая ценность, | 1,77 |

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

| | |
|--------|------|
| Са, мг | 0,00 |
| Mg, мг | 0,00 |
| P, мг | 0,00 |
| Fe, мг | 0,00 |
| K, 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 свежесдобитого пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим;
- вкус — свежесдобитого пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Т.В.Пушинова
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 |
| Выход: 100 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | | | | | |
|--------------------------|-------|--------|-------|--------|--------|
| Белки, г | 0,40 | В1, мг | 0,03 | Ca, мг | 16,00 |
| Жиры, г | 0,40 | С, мг | 10,00 | Mg, мг | 8,00 |
| Углеводы, г | 9,80 | А, мг | 0,01 | P, мг | 11,00 |
| Энергетическая ценность, | 47,00 | Е, мг | 0,63 | Fe, мг | 2,20 |
| | | Д, мкг | 0,00 | K, мг | 278,00 |
| | | В2, мг | 0,02 | I, 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.Пушинова