



"УТВЕРЖДАЮ"

И.А. Тульментьева В.А

/В.А. Тульментьева/

февраля 2024

г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование изделия: ТЫКВА, ПРИПУЩЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ

Номер рецептуры: 224

Наименование сборника

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2017. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц.		100 порц.		
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	
ТЫКВА СВЕЖАЯ	219,8	153,9	21,98	15,39	
ЯБЛОКИ	76,9	53,9	7,69	5,39	
САХАР ПЕСОК	7,8	7,8	0,78	0,78	
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	17	15,6	1,7	1,56	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,8	7,8	0,78	0,78	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,8	7,8	0,78	0,78	
Выход: 200					

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,85
Жиры, г	5,70
Углеводы, г	21,54
Энергетическая ценность,	150,16

В1, мг	0,09
С, мг	7,08
А, мг	0,04
Е, мг	0,51
Д, мкг	0,12
В2, мг	0,06

Са, мг	41,95
Mg, мг	23,28
Р, мг	28,68
Fe, мг	4,56
К, мг	492,90
І, мкг	1,08
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную тыкву очищают, удаляют семена и нарезают ломтиками. Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают ломтиками. Изюм перебирают и промывают. Тыкву припускают с добавлением воды (на 1 кг овощей 0,2 л), масла сливочного, сахара, затем добавляют яблоки, изюм и доводят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Тыкву кладут горкой на тарелку, поливают растопленным прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — тыква и яблоки порезаны ломтиками, соединены с изюмом, политы сливочным маслом;
- цвет — свойственный используемым овощам и фруктам;
- вкус — умеренно-сладкий с привкусом тыквы и изюма;
- запах — тыквы и яблок, без порочащих признаков;
- консистенция — овощи и фрукты мягкие, сочные.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тульментаева В.А
/В.А.Тульментаева/
01 февраля 2024
г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника

MP 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	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность,	47,36

В1, мг	0,03
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,39
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	4,60
Mg, мг	6,60
P, мг	16,80
Fe, мг	0,40
K, мг	25,80
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Тульментьева В.А
В.А.Тульментьева/
01 февраля 2024
г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника

Сборник рецептов 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
ЧАЙ-ЗАВАРКА		45		4,5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,6	48,6	4,86	4,86
САХАР ПЕСОК	7,2	7,2	0,72	0,72
ЛИМОН	7,2	6,3	0,72	0,63
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,16
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	7,35
Энергетическая ценность,	31,15

В1, мг	0,00
С, мг	1,03
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	12,07
Mg, мг	4,32
P, мг	4,96
Fe, мг	0,42
K, мг	23,45
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.
Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

Технолог по питанию

Т.В.Русинова