



УТВЕРЖДАЮ"
И.А. Тутельяна В.А
И.А. Тутельяна В.А
01 февраля 2024г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

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

Номер рецептуры: **386**

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
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,22	В1, мг	0,07	Са, мг	216,00
Жиры, г	4,50	С, мг	1,26	Mg, мг	25,20
Углеводы, г	7,20	А, мг	0,05	Р, мг	171,00
Энергетическая ценность,	95,40	Е, мг	0,13	Fe, мг	0,18
		Д, мкг	0,00	К, мг	262,80
		В2, мг	0,31	І, мкг	16,20
				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



Т.А.Тумленева В.А
Т.А.Тумленева/
07 февраля 2024г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 240

Наименование изделия: ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ 150/20

Номер рецептуры: 240

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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	102	102	10,2	10,2
ЯБЛОКИ	57	34,5	5,7	3,45
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,38 шт.	15,1	38 шт.	1,51
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,6	0,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6	6	0,6	0,6
ПОВИДЛО	20	20	2	2
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	20,85
Жиры, г	15,82
Углеводы, г	29,77
Энергетическая ценность,	357,47

В1, мг	0,07
С, мг	1,63
А, мг	0,11
Е, мг	0,65
Д, мкг	0,42
В2, мг	0,30

Са, мг	168,19
Mg, мг	30,23
P, мг	234,29
Fe, мг	2,01
K, мг	284,63
I, мкг	4,25
F, мг	0,03
Se, мг	0,02

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 - кремковый

Вкус: творога и яблок, сладковатый

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Ульментьева В.А.
Ульментьева/
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	120	120	12	12
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,48	В1, мг	0,04	Са, мг	19,20
Жиры, г	0,48	С, мг	12,00	Mg, мг	9,60
Углеводы, г	11,76	А, мг	0,01	Р, мг	13,20
Энергетическая ценность,	56,40	Е, мг	0,76	Fe, мг	2,64
		Д, мкг	0,00	К, мг	333,60
		В2, мг	0,02	І, мкг	2,40
				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



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

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 ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,29	В1, мг	0,05	Са, мг	6,90
Жиры, г	0,19	С, мг	0,00	Mg, мг	9,90
Углеводы, г	15,05	А, мг	0,00	Р, мг	25,20
Энергетическая ценность,	71,05	Е, мг	0,59	Fe, мг	0,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	38,70
		В2, мг	0,02	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

Т.В.Пусинова

"УТВЕРЖДАЮ"
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	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,12
Жиры, г	0,22
Углеводы, г	9,88
Энергетическая ценность,	45,98

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
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
l, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова