



"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

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
СНЕЖОК	180	180	18	18
<b>Выход: 180</b>				

### 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
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, 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 «Вита Лайн»  
/Н.Н.Клоков/  
01 февраля 2024 г



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: ПИРОЖОК ПЕЧЕНЬЙ 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	Р, 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	І, 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 пережженного теста недопустим;
- вкус — свежесыпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"  
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	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	К, 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.Русинова