

УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «Вита Лайн»
И.Н.Клоков/
01 февраля 2024 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 140

Наименование изделия: **КАША "ЯНТАРНАЯ" ИЗ ПШЕННОЙ КРУПЫ С ЯБЛОКАМИ**

Номер рецептуры: **140**

Наименование сборника

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под редакцией В.Т.Лапшиной.-"Хлебпродинформ", Москва, 2004 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		216		21,6
ПШЕНО	40	39,6	4	3,96
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	120	120	12	12
МАССА КАШИ		156,8		15,68
СИРОП		0		0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	2,4	2,4
САХАР ПЕСОК	4,8	4,8	0,48	0,48
МАССА СИРОПА		24		2,4
ЯБЛОКИ	35,2	30,9	3,52	3,09
МАССА ПРИПУЩЕННЫХ ЯБЛОК С СИРОПОМ		44,8		4,48
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,8	0,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,15	В1, мг	0,17	Са, мг	144,20
Жиры, г	10,86	С, мг	1,87	Mg, мг	45,97
Углеводы, г	40,55	А, мг	0,07	Р, мг	177,56
Энергетическая ценность,	304,76	Е, мг	1,40	Fe, мг	1,82
		Д, мкг	0,12	К, мг	354,79
		В2, мг	0,18	І, мкг	13,92
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки очищают от кожуры, удаляют семенное гнездо (отходы 30%), нарезают мелкими кубиками. Из сахара и воды готовят сироп, в котором припускают подготовленные яблоки. На смеси молока и воды варят вязкую кашу. Введение крупы зависит от времени ее варки. В готовую вязкую кашу добавляют подготовленные яблоки с сиропом, масло сливочное и сметану, перемешивают и доводят до готовности.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы разварены, не разделяются, каша выложена горкой, сохраняющей форму
Консистенция: вязкая, без комочков
Цвет: соответствует каше, яблоки желтоватые
Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов
Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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	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"
Директор ООО «Вита Лайн»
И.Н. Клоков/
01 февраля 2024 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **378**

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
ЧАЙ-ЗАВАРКА		45		4,5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,6	48,6	4,86	4,86
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45	45	4,5	4,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,44
Жиры, г	1,10
Углеводы, г	11,18
Энергетическая ценность,	60,56

В1, мг	0,01
С, мг	0,28
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	55,69
Mg, мг	9,85
P, мг	39,08
Fe, мг	0,71
K, мг	88,71
I, мкг	4,05
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

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.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю

Технолог по питанию

Т.В.Русинова