



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептур: **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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
СЫР РОССИЙСКИЙ	16,5	15	1,65	1,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 55				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,82	В1, мг	0,06	Са, мг	139,92
Жиры, г	11,65	С, мг	0,11	Mg, мг	15,15
Углеводы, г	15,13	А, мг	0,09	Р, мг	101,72
Энергетическая ценность,	198,21	Е, мг	0,86	Fe, мг	0,77
		Д, мкг	0,15	К, мг	53,40
		В2, мг	0,08	І, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

На хлеб кладут ломтик сыра прямоугольной или треугольной формы толщиной 3-4 мм и кусочек масла

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, сверху лежит кусок масла и сыра;
- цвет, консистенция хлеба, масла, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба, масла.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"

И.П. Тульментьева В.А.

В.А. Тульментьева/

01 февраля 2024г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 324

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **324**

Наименование сборника рецептур: **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
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ПШЕНО	30	29,7	3	2,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	2,4	2,4
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,16	В1, мг	0,12	Са, мг	115,70
Жиры, г	6,73	С, мг	0,52	Mg, мг	33,91
Углеводы, г	26,44	А, мг	0,04	Р, мг	136,06
Энергетическая ценность,	195,87	Е, мг	0,88	Fe, мг	0,93
		Д, мкг	0,08	К, мг	209,68
		В2, мг	0,13	І, мкг	10,34
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая, добавляют горячее молоко, соль, сахар, размешивают, накрывают крышкой. Затем добавляют часть масла (50%),

Правила оформления, подачи блюд:

Кашу укладывают на тарелку поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, хорошо разваренные, каша держится на тарелке горкой, полита маслом;
- цвет пшенной каши — желтый, перловой — светло-серый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — густая.

Технолог по питанию

Т.В.Пушинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **379**

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
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	4,5	4,5	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0,63	0,63
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,98
Жиры, г	2,18
Углеводы, г	12,64
Энергетическая ценность,	82,70

В1, мг	0,04
С, мг	0,47
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,11

Са, мг	100,06
Mg, мг	17,13
P, мг	79,10
Fe, мг	0,36
K, мг	152,30
I, мкг	8,10
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Технолог по питанию

Т.В.Пушинова



"УТВЕРЖДАЮ"

Тутельянова В.А.

Тутельянова В.А.

01 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"
Т. В. 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
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова