



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК/ СНЕЖОК/

Номер рецептуры: 386

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
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
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, 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"  
И.П. Тульментьева В.А  
И.П. Тульментьева/  
01 февраля 2024  
г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 120

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ В МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **120**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делта принт, 2017.-544с.**

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
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130	130	13	13
ВЕРМИШЕЛЬ	20	20	2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
<b>Выход: 250</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,57
Жиры, г	6,46
Углеводы, г	23,87
Энергетическая ценность,	186,72

В1, мг	0,07
С, мг	0,99
А, мг	0,04
Е, мг	0,04
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,22

Са, мг	209,28
Mg, мг	25,13
Р, мг	157,92
Fe, мг	0,55
К, мг	305,88
І, мкг	18,05
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель5—7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

При отпуске заправляют маслом.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 75 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: сладковатый, умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: **ПИРОЖОК ПЕЧЕНЬИ 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 100 Г	1	1	0,1	0,1
<b>Выход: 100</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,9
Жиры, г	10,0
Углеводы, г	30,6
Энергетическая ценность,	287,4

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

### 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 свежес выпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах пережаренного теста недопустим;
- вкус — свежес выпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"  
Т.В. Тульментьева 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
<b>Выход: 30</b>				

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,29
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	15,05
Энергетическая ценность,	71,05

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,59
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	6,90
Mg, мг	9,90
P, мг	25,20
Fe, мг	0,60
K, мг	38,70
I, 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
<b>Выход: 20</b>				

#### **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
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

#### **Технология приготовления:**

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Пусинова