



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 принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		60		6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ				
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	64,8	64,8	6,48	6,48
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,55
Жиры, г	1,21
Углеводы, г	12,29
Энергетическая ценность,	66,58

В1, мг	0,01
С, мг	0,29
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,07

Са, мг	60,98
Мг, мг	9,86
Р, мг	41,19
Fe, мг	0,55
К, мг	91,15
І, мкг	4,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

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

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



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
И.Н. Клоков

01 декабря 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	1,32
Жиры, г	0,18
Углеводы, г	8,48
Энергетическая ценность,	40,79

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

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
Н.И. Клоков

01 декабря 2024
г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **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
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
Р, мг	25,20
Fe, мг	0,60
К, мг	38,70
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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	110	110	11	11
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,44
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	10,78
Энергетическая ценность,	51,70

В1, мг	0,03
С, мг	11,00
А, мг	0,01
Е, мг	0,69
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	17,60
Mg, мг	8,80
P, мг	12,10
Fe, мг	2,42
K, мг	305,80
I, мкг	2,20
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Фрукты свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно дважды промывают проточной питьевой холодной водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Фрукты свежие, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые фрукты, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду фруктов

Цвет: соответствует виду фруктов

Вкус: соответствует виду фруктов

Запах: соответствует виду фруктов

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

Наименование изделия: **САЛАТ ФРУКТОВЫЙ С ЙОГУРТОМ**

Номер рецептуры: **43**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ на основе Сборника 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
АПЕЛЬСИН	23	15,4	2,3	1,54
ЯБЛОКИ	33	23,2	3,3	2,32
БАНАН	38,5	23,1	3,85	2,31
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	38,3	38,3	3,83	3,83
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,60
Жиры, г	1,16
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность,	59,50

В1, мг	0,04
С, мг	5,66
А, мг	0,02
Е, мг	0,18
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	48,80
Mg, мг	16,49
P, мг	40,42
Fe, мг	0,64
K, мг	231,15
I, мкг	0,77
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки свежие промывают проточной водой, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками. Апельсины промывают, очищают от цедры, нарезают ломтиком. Бананы очищают, нарезают кружочками толщиной 5–8 мм. Подготовленные фрукты укладывают в салатник и поливают при подаче йогуртом.

Температура подачи: 10–14 °С.

Срок реализации – 1 час с момента приготовления.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрукты и ягоды сохраняют форму, равномерно распределены в салате

Консистенция: соответствует виду фруктов или ягод

Цвет: продуктов, входящих в состав блюда

Вкус: свойственный вкусу фруктов и ягод

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 240

ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯГОДАМИ И ЯБЛОЧНЫМ СОУСОМ 200/20

Наименование

Номер

240

Наименование сборника
рецептур:

Сборник рецептов 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	162	162	16,2	16,2
СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ	18	18	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	14,4	14,4	1,44	1,44
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,46 шт.	18,4	46 шт.	1,84
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,2	7,2	0,72	0,72
СОУС ЯБЛОЧНЫЙ		20		2
ЯБЛОКИ	12	12	1,2	1,2
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	2,4	2,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,02	0,02	0,002	0,002
КОРИЦА МОЛОТАЯ	0,02	0,02	0,002	0,002
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,18
Жиры, г	16,91
Углеводы, г	29,77
Энергетическая ценность,	323,11

В1, мг	0,08
С, мг	28,70
А, мг	0,16
Е, мг	0,86
Д, мкг	0,51
В2, мг	0,38

Са, мг	238,11
Mg, мг	46,97
P, мг	327,42
Fe, мг	2,10
K, мг	378,80
I, мкг	4,95
F, мг	0,06
Se, мг	0,04

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, 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, сверху равномерно засыпают замороженными ягодами 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.

Соус яблочный

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, заливают горячей водой и варят 6-8 минут. Затем протирают, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленную мучную смесь и еще раз доводят до кипения. В готовый соус кладут корицу.

Для приготовления мучной смеси муку подсушивают, разводят теплой водой, протирают

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом

Консистенция: однородная, нежная

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - кремовый

Вкус: творога и ягод, сладковатый

Технолог по питанию

Т.В.Русинова