"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
_____/Н.Н.Клоков

01 декабря 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

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
СЫР РОССИЙСКИЙ	22	20	2,2	2
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,23
Жиры, г	6,54
Углеводы, г	15,05
Энергетическая ценность,	143,85

В1, мг	0,06
С, мг	0,14
А, мг	0,06
Е, мг	0,65
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,08

Ca, мг	182,90
Mg, мг	16,90
P, мг	125,20
Fe, мг	0,80
K, мг	56,30
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

На хлеб сверху кладут ломтик сыра толщиной 3-4 мм.

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, почти полностью покрыт сыром;
- цвет, консистенция хлеба, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба.

Технолог по питанию Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клоков

01 декабря 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 324

Наименование **КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер **324**

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
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	30,3	30	3,03	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	70	70	7	7
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	80	80	8	8
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	5,94
Жиры, г	6,42
Углеводы, г	22,80
Энергетическая ценность,	177,49

В1,	0,12
С, мг	0,42
А, мг	0,03
Е, мг	2,11
Д,	0,08
В2,	0,14

Ca, мг	95,37
Mg,	63,89
P, мг	139,84
Fe, мг	2,00
K, мг	231,98
I, мкг	8,19
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. После этого добавляют
горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.
Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, 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 гречневой каши — коричневый;
• вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;

Технолог по питанию Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
_____/Н.Н.Клоков

01 декабря 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер **379**

Наименование сборника **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного иВ.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	8	8	0,8	0,8
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	12,63
Энергетическая ценность,	82,70

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

Са, мг	100,08
Mg,	17,13
Р, мг	79,10
Fe, мг	0,36
К, мг	152,35
I, мкг	8,10
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и 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.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Н.Н.Клоков

01 декабря 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКО/**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника **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
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

Ca, 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

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клоков
01 декабря 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

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 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
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию Г.В.Русинова