



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ТЫКВОЙ / ПОВИДЛО 150/20**

Номер рецептуры: **224**

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
ПОВИДЛО	20	20	2	2
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	69,5	69,5	6,95	6,95
КРУПА МАННАЯ	9	9	0,9	0,9
САХАР ПЕСОК	15,2	15,2	1,52	1,52
ТЫКВА СВЕЖАЯ	55	38,5	5,5	3,85
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6,04	15 шт.	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	27	27	2,7	2,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,6	6,6	0,66	0,66
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,98
Жиры, г	11,63
Углеводы, г	26,04
Энергетическая ценность,	233,68

В1, мг	0,08
С, мг	1,56
А, мг	0,09
Е, мг	1,48
Д, мкг	0,18
В2, мг	0,22

Са, мг	151,90
Мг, мг	30,19
Р, мг	189,99
Ес, мг	1,98
К, мг	276,78
І, мкг	4,23
І, мг	0,02
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Тыкву шинкуют и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью и тыквой. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгоревших мест

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо

Запах: слабовыраженный - творога, тыквы

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

03 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: СОК ФРУКТОВЫЙ /ЯБЛОЧНЫЙ/

Номер рецептуры: 389

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, 2011.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,97
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	19,50
Энергетическая ценность,	83,42

В1, мг	0,02
С, мг	1,60
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	12,60
Mg, мг	7,20
Г, мг	12,60
Fe, мг	2,52
К, мг	240,00
Т, мкг	2,00
Р, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 + 18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Технолог до подачи

Т.В.Русинова



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
А, мг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Г, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
Г, мкг	0,00
Г, мг	0,00
So, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

И. В. Русина