



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

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 плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		45		4,5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,6	48,6	4,86	4,86
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45	45	4,5	4,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,44
Жиры, г	1,09
Углеводы, г	11,18
Энергетическая ценность,	60,56

В1, мг	0,01
С, мг	0,28
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Ca, мг	55,69
Mg, мг	9,85
P, мг	39,08
Fe, мг	0,71
K, мг	88,71
I, мкг	4,05
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

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

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"ВИТА-ЛАЙН"
ИНН 76-02-0004349 ОГРН 1157602000434
КРАСНОЯРСКИЙ КРАЙ

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	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,18	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	8,48	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность,	40,79	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, 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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 284

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ С КУРИЦЕЙ**

Номер рецептуры: **284**

Наименование сборника

Сборник рецептов 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
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	70,3	67,5	7,03	6,75
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	161,69	105,1	16,17	10,51
с 01.03 по 31.07	175,17	105,1	17,52	10,51
с 01.08 по 31.08	131,38	105,1	13,14	10,51
с 01.09 по 31.10	140,13	105,1	14,01	10,51
с 01.11 по 31.12	150,14	105,1	15,01	10,51
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	40	33,6	4	3,36
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	37,47	28,1	3,75	2,81
с 01.09 по 31.12	35,13	28,1	3,51	2,81
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	36,7	29,3	3,67	2,93
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,01
Жиры, г	11,72
Углеводы, г	35,44
Энергетическая ценность,	315,01

В1, мг	0,20
С, мг	16,08
А, мг	0,64
Е, мг	3,19
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,21

Са, мг	63,51
Mg, мг	55,56
P, мг	212,56
Fe, мг	3,14
K, мг	914,19
I, мкг	12,61
F, мг	0,14
Se, мг	0,01

Технология приготовления: Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают при температуре 220 -250 °С (около часа).

Правила оформления, подачи блюд: Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий – не растрескавшаяся, изделие полито маслом или соусом. Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки - свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу птицы, умеренно соленый.

Запах: запеченного картофеля, мяса птицы

Технолог по питанию

Т.В.Русинова