



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 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				
Выход: 110	110	110	11	11

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
Р, мг	12,10
Fe, мг	2,42
К, мг	305,80
І, 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 № 451

Наименование изделия: ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ НЕФЕДОВ

Номер рецептуры: 451

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
ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ 75 г				
Выход: 75	1	1	0,1	0,1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,05
Жиры, г	6,17
Углеводы, г	32,32
Энергетическая ценность,	198,76

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:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию..

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 свежеевыпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим;
- вкус — свежеевыпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК / КЕФИР/**

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
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ				
Выход: 180	180	180	18	18

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,22
Жиры, г	4,50
Углеводы, г	7,20
Энергетическая ценность,	95,40

B1, мг	0,07
C, мг	1,26
A, мг	0,05
E, мг	0,13
D, мкг	0,00
B2, мг	0,31

Ca, мг	216,00
Mg, мг	25,20
P, мг	171,00
Fe, мг	0,18
K, мг	262,80
I, мкг	16,20
F, мг	0,04
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

(Handwritten signature)

Т.В.Русинова