



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 |

|        |      |
|--------|------|
| B1, мг | 0,00 |
| C, мг  | 0,00 |
| A, мг  | 0,00 |
| E, мг  | 0,00 |
| D, мкг | 0,00 |
| B2, мг | 0,00 |

|        |      |
|--------|------|
| Ca, мг | 0,00 |
| Mg, мг | 0,00 |
| P, мг  | 0,00 |
| Fe, мг | 0,00 |
| K, мг  | 0,00 |
| I, 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 № 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  | В1, мг | 0,02 | Ca, мг | 12,60  |
| Жиры, г                  | 0,19  | С, мг  | 1,60 | Mg, мг | 7,20   |
| Углеводы, г              | 19,59 | А, мг  | 0,00 | P, мг  | 12,60  |
| Энергетическая ценность, | 83,42 | Е, мг  | 0,00 | Fe, мг | 2,52   |
|                          |       | Д, мкг | 0,00 | K, мг  | 240,00 |
|                          |       | В2, мг | 0,02 | I, мкг | 2,00   |
|                          |       |        |      | F, 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 по питанию

Т.В.Русинова





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ТЫКВОЙ / ПОВИДЛО 200/20**

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              | 92,7                          | 92,7     | 9,27       | 9,27      |
| КРУПА МАННАЯ                      | 12                            | 12       | 1,2        | 1,2       |
| САХАР ПЕСОК                       | 20,3                          | 20,3     | 2,03       | 2,03      |
| ТЫКВА СВЕЖАЯ                      | 73,3                          | 51,3     | 7,33       | 5,13      |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)                | 0,2 шт.                       | 8,1      | 20 шт.     | 0,81      |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ      | 36                            | 36       | 3,6        | 3,6       |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 3,3                           | 3,3      | 0,33       | 0,33      |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 4,7                           | 4,7      | 0,47       | 0,47      |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ               | 8                             | 8        | 0,8        | 0,8       |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 1,6                           | 1,6      | 0,16       | 0,16      |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ              | 8,8                           | 8,8      | 0,88       | 0,88      |
| <b>Выход: 220</b>                 |                               |          |            |           |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                          |        |        |      |        |        |
|--------------------------|--------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г                 | 9,71   | В1, мг | 0,11 | Ca, мг | 201,76 |
| Жиры, г                  | 11,58  | С, мг  | 2,06 | Mg, мг | 39,84  |
| Углеводы, г              | 30,15  | А, мг  | 0,10 | P, мг  | 252,89 |
| Энергетическая ценность, | 278,12 | Е, мг  | 1,96 | Fe, мг | 2,61   |
|                          |        | Д, мкг | 0,25 | K, мг  | 360,46 |
|                          |        | В2, мг | 0,29 | I, мкг | 5,65   |
|                          |        |        |      | F, 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 подгорелых 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