



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 440

Наименование кулинарного изделия (блюда): **печенье 20**

Номер рецептуры: № 440


Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 20 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
печенье	20	20	200	200
<b>Выход:</b>		20		200

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1,5	1,90	15,2	83,9					0,48	2,40	1,66	1,88

Печенье извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке

*с. Шабина*  
*руководитель*  
*Смирнова С.Я.*  




УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 440

Наименование кулинарного изделия (блюда): **печенье 15**

Номер рецептуры: № 440

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 15 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
печенье	15	15	150	150
<b>Выход:</b>		15		150

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1,68	1,89	18,02	95,75					0,36	1,80	1,25	1,41

Печенье извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке.

*А. Мабина  
руководитель  
Скорова С. Н.*

*Бозняк*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № Л35

Наименование кулинарного изделия (блюда): **молоко сгущенное 30**

Номер рецептуры: № **Л35**

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 30 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
молоко сгущенное	30	30	300	300
<b>Выход:</b>		30		300

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,12	0,0	15,76	63,54		0,33			9,30	8,10	2,55	0,33

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием осматривают на наличие бомбажа, промывают проточной водой и протирают ветошью. Молоко сгущенное промышленного производства порционируют. Используется в качестве соуса к сладким блюдам и изделиям из творога.

*п. Слабинен  
руководитель  
Скитерова С.Я.*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 338

Наименование кулинарного изделия (блюда): **яблоки свежие 120**

Номер рецептуры: № **338**

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 120 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
яблоки св	130	120	1 300	1 200
<b>Выход:</b>		120		1 200

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,5	0,5	12,25	55,5	2,40	13,20	0,72	1,56	1,92	1,68	2,76	14,40

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Яблоки перед подачей не очищают.

*а. Лобжик*  
*руководитель*  
*Смирнова С.В.*  
*Вед.*



УТВЕРЖДАЮ  
главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **сыр порциями**

Номер рецептуры: № 15

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 20 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
сыр	20	20	200	200
<b>Выход:</b>		20	200	200

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
5,20	5,32	0,00	68,68	0,81	0,24	9,61	0,99	26,42	18,91	2,64	1,68

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Сыр нарезают за 30-40 минут до отпуска

*г. слабых  
руководитель  
Скверова С.Я.  
[Подпись]*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): **хлеб пшеничный 25**

Номер рецептуры: № 23

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 25 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
хлеб пшеничный	25	25	250	250
<b>Выход:</b>		25		250

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1,69	0,21	12,54	58,81	6,75	0,05		0,33	3,25	4,00	2,50	5,00

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

*г. лаборант  
функциональный  
Смирнова С.Ф.  
Возняк*



УТВЕРЖДАЮ  
главный технолог  
ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»  
Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): **хлеб пшеничный 40**

Номер рецептуры: № 23

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

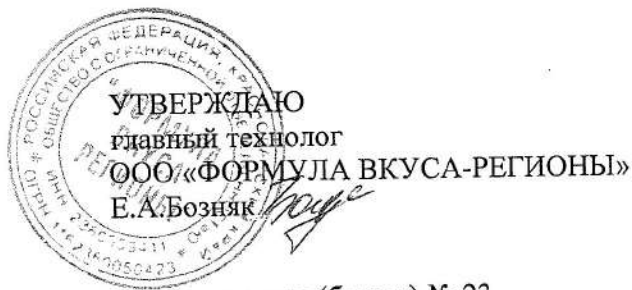
Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 40 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
хлеб пшеничный	40	40	400	400
<b>Выход:</b>		40		400

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
2,7	0,34	20,06	94,1	10,80	0,08		0,52	5,20	6,40	4,00	8,00

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

*г. Сабитов*  
*руководитель*  
*Склярова С.Н.*  
*Бизид*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): **хлеб ржаной 40**

Номер рецептуры: **№ 23**

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 40 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
хлеб ржаной	45	45	450	450
<b>Выход:</b>		45		450

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2,52	0,50	16,74	81,74	4,80			20,40	1,12	6,00	3,80	5,20

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

*п. старший  
руководитель  
Смирнова С.Я  
Бозняк*





Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): **хлеб ржаной 25**

Номер рецептуры: № 23

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 25 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
хлеб ржаной	25	25	250	250
<b>Выход:</b>		25		250

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1,4	0,28	12,35	57,52	3,00			12,75	0,70	3,75	2,38	3,25

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

*п. Маткина  
руководитель  
Смирнова С.Я.  
[подпись]*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): **хлеб пшеничный 60**

Номер рецептуры: **№ 23**

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 60 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
хлеб пшеничный	60	60	600	600
<b>Выход:</b>		60		600

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
4,05	0,51	30,09	141,15	16,20	0,12		0,78	7,80	9,60	6,00	12,00

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

*г. Лабинск*  
*руководитель*  
*Склярова С.Я.*  
