



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клоков
15 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	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность,	81,58


В1, мг	0,07
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,88
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	7,20
Mg, мг	7,60
P, мг	34,80
Fe, мг	1,60
K, мг	54,40
I, мкг	2,24
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию


Т.В.Русинова

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

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 ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,05
Жиры, г	0,25
Углеводы, г	20,07
Энергетическая ценность,	94,73

В1, мг	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,78
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	9,20
Mg, мг	13,20
P, мг	33,60
Fe, мг	0,80
K, мг	51,60
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
 И.Н. Клоков
 01 декабря 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА**

Номер рецептуры: **289**

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
ОКОРОЧКА КУРИНЫЕ С КОЖЕЙ БЕЗ КОСТИ	85,7	82,3	8,57	8,23
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02				
с 01.03 по 31.07	140,62	91,4	14,06	9,14
с 01.08 по 31.08	152,33	91,4	15,23	9,14
с 01.09 по 31.10	114,25	91,4	11,43	9,14
с 01.11 по 31.12	121,87	91,4	12,19	9,14
МОРКОВЬ	130,57	91,4	13,06	9,14
с 01.01 по 31.08				
с 01.09 по 31.12	25,87	19,4	2,59	1,94
ТОМАТНАЯ ПАСТА	24,25	19,4	2,43	1,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,9	6,9	0,69	0,69
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	13,6	11,4	1,36	1,14
Выход: 220	1,1	1,1	0,11	0,11

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,14
Жиры, г	6,95
Углеводы, г	9,02
Энергетическая ценность,	176,81

B1, мг	0,16
C, мг	9,99
A, мг	0,46
E, мг	1,43
D, мкг	0,00
B2, мг	0,17

Ca, мг	33,58
Mg, мг	43,59
P, мг	190,61
Fe, мг	2,43
K, мг	799,28
I, мкг	11,46
F, мг	0,14
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают на куски по 30-35 г тушат полуготовности, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 30-40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки печени. Добавляют подготовленные нарезанные кусочки картофеля, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин до готовности. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в на тарелку, овощи сохранили форму нарезки.
 Консистенция: сочная, мягкая.
 Цвет: оранжевый.
 Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей.
 Запах: свойственный мясу птицы, томата и овощей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / НЕ КРЕМОВЫЕ/**
 Номер рецептуры:
 Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50
Жиры, г	1,96
Углеводы, г	14,88
Энергетическая ценность,	83,40

В1, мг	0,02
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	5,80
Mg, мг	4,00
P, мг	18,00
Fe, мг	0,42
K, мг	22,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке
 Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

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
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	16	16	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	9,68
Энергетическая ценность,	38,70

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	8,28
Mg, мг	1,80
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,90
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технолог по питанию



Т.В.Пушинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ФЦС "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клоков
02 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

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
СЫР РОССИЙСКИЙ	11	10	1,1	1
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,13
Жиры, г	9,92
Углеводы, г	8,44
Энергетическая ценность,	149,34

В1, мг	0,02
С, мг	0,00
А, мг	0,09
Е, мг	0,46
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	153,90
Mg, мг	7,98
P, мг	98,04
Fe, мг	0,34
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

На хлеб кладут ломтик сыра толщиной 3-4 мм.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;
- цвет, консистенция хлеба, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова