



УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
А.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	1,10
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

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	В1, мг	0,07	Са, мг	7,20
Жиры, г	0,35	С, мг	0,00	Mg, мг	7,60
Углеводы, г	16,96	А, мг	0,00	Р, мг	34,80
Энергетическая ценность,	81,58	Е, мг	0,88	Fe, мг	1,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	54,40
		В2, мг	0,03	І, 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.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	60	60	6	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,58
Жиры, г	0,37
Углеводы, г	30,11
Энергетическая ценность,	142,09

В1, мг	0,10
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	1,18
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	13,80
Mg, мг	19,80
P, мг	50,40
Fe, мг	1,20
K, мг	77,40
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"

Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"

И.Н.Клоков

01 декабря 2024г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 111

Наименование изделия: **СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Номер рецептуры: **111**

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, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	64,62	42	6,46	4,2
с 01.03 по 31.07	70	42	7	4,2
с 01.08 по 31.08	52,5	42	5,25	4,2
с 01.09 по 31.10	56	42	5,6	4,2
с 01.11 по 31.12	60	42	6	4,2
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	237,5	237,5	23,75	23,75
НАБОР ДЛЯ БУЛЬОНА	40	40	4	4
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,29	В1, мг	0,08	Са, мг	31,09
Жиры, г	3,96	С, мг	4,12	Mg, мг	19,41
Углеводы, г	21,99	А, мг	0,20	Р, мг	50,12
Энергетическая ценность,	141,55	Е, мг	2,22	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	311,60
		В2, мг	0,05	І, мкг	3,20
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Набор для бульона размораживают, хорошо промывают под проточной водой и готовят бульон 1-2 часа с добавлением корней на малом огне. Готовый бульон процеживают и на его основе готовят 1 блюдо

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, томатную пасту и варят суп до готовности. При приготовлении супа с вермишелью и фигурными изделиями в кипящий бульон или

воду кладут подготовленные овощи, томатную пасту и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель или

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: овощи - мягкие; макаронные изделия - хорошо набухшие, мягкие.

Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: овощей, макаронных изделий, умеренно соленый.

Запах: овощей и макаронных изделий

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 385

Наименование изделия: **РЫБА АППЕТИТНАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **385**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под редакцией В.Т.Лапшиной.: Хлебпродинформ 2004**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	12,4	11,3	1,24	1,13
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	13,3	13,3	1,33	1,33
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,7	4,7	0,47	0,47
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	47,2	47,2	4,72	4,72
РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ Б/Г или	110,45	74	11,05	7,4
РЫБА ГОРБУША-ФИЛЕ	92,5	74	9,25	7,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,8	3,8	0,38	0,38
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	128,77	83,7	12,88	8,37
с 01.03 по 31.07	139,5	83,7	13,95	8,37
с 01.08 по 31.08	104,63	83,7	10,46	8,37
с 01.09 по 31.10	111,6	83,7	11,16	8,37
с 01.11 по 31.12	119,57	83,7	11,96	8,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23,81	20	2,38	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,09 шт.	3,6	9 шт.	0,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,6	2,6	0,26	0,26
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,47	В1, мг	0,17	Са, мг	148,38
Жиры, г	15,94	С, мг	8,08	Mg, мг	63,05
Углеводы, г	49,28	А, мг	0,08	Р, мг	281,26
Энергетическая ценность,	370,21	Е, мг	2,17	Fe, мг	1,83
		Д, мкг	0,18	К, мг	862,49
		В2, мг	0,17	І, мкг	117,84
				F, мг	0,51
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на порционные куски и посыпают солью, панируют в муке, запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 160-180 С в течение 15-20 мин

Подготовленный картофель нарезают брусочком, солят и отваривают до полуготовности либо запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200 С в течение 20-30 мин

Лук репчатый нарезают полукольцами и пассеруют.

На смазанную сливочным маслом гастроемкость слой запеченного или отварного картофеля, на нее запеченную рыбу, затем слой лука пассерованного, сверху лука -остатки запеченного или отварного картофеля.

Поверхность выравнивают , заливают соусом сметанным, смазывают яйцом и посыпают тертым сыром. Запекают в течение 10-15 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность имеет поджаренную корочку

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотисто-коричневый, рыбы на разрезе - серый

Вкус: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Технолог по питанию



Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ ТОМАТЫ**

Номер рецептуры: **71**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ	181,8	100	18,18	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,10	В1, мг	0,04	Са, мг	14,00
Жиры, г	0,00	С, мг	10,00	Mg, мг	20,00
Углеводы, г	2,40	А, мг	0,00	P, мг	26,00
Энергетическая ценность,	14,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	290,00
		В2, мг	0,03	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Томаты соленые откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцам срезают плодоножку, нарезают дольками или кружочками

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры нарезаны кружочками или дольками

Консистенция: помидоров - мягкая.

Цвет: помидоров – красный или зеленый

Вкус: помидоров.

Запах: помидоров

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клоков

01 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПП

Наименование изделия: **МОЛОКО ПРОМ ПРОИЗВОДСТВА Т/П ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Номер рецептуры: **ПП**

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,63
Жиры, г	4,85
Углеводы, г	9,31
Энергетическая ценность,	104,76

В1, мг	0,05
С, мг	1,04
А, мг	0,03
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,21

Са, мг	204,00
Mg, мг	22,40
P, мг	144,00
Fe, мг	0,16
K, мг	292,00
I, мкг	18,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для молока, сладковатый

Запах: молока, приятный

Технолог по питанию

Т.В.Русинова