



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 | 35 | 35 | 3,5 | 3,5 |
| Выход: 35 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|--------------------------|-------|
| Белки, г | 2,32 |
| Жиры, г | 0,31 |
| Углеводы, г | 14,84 |
| Энергетическая ценность, | 71,39 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,06 |
| С, мг | 0,00 |
| А, мг | 0,00 |
| Е, мг | 0,77 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,03 |

| | |
|--------|-------|
| Са, мг | 6,30 |
| Mg, мг | 6,65 |
| P, мг | 30,45 |
| Fe, мг | 1,40 |
| K, мг | 47,60 |
| I, мкг | 1,96 |
| 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 |
| Р, мг | 50,40 |
| Fe, мг | 1,20 |
| К, мг | 77,40 |
| І, 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"
/Н.Н.Клоков
05 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 | 110 | 110 | 11 | 11 |
| Выход: 110 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | | | | | |
|--------------------------|-------|--------|-------|--------|--------|
| Белки, г | 0,44 | В1, мг | 0,03 | Са, мг | 17,60 |
| Жиры, г | 0,44 | С, мг | 11,00 | Mg, мг | 8,80 |
| Углеводы, г | 10,78 | А, мг | 0,01 | Р, мг | 12,10 |
| Энергетическая ценность, | 51,70 | Е, мг | 0,69 | Fe, мг | 2,42 |
| | | Д, мкг | 0,00 | К, мг | 305,80 |
| | | В2, мг | 0,02 | 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



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

1 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИНОГРАДНЫЙ

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 ВИНОГРАДНЫЙ | 200 | 200 | 20 | 20 |
| Выход: 200 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|--------------------------|--------|
| Белки, г | 0,58 |
| Жиры, г | 0,39 |
| Углеводы, г | 31,62 |
| Энергетическая ценность, | 135,80 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,03 |
| С, мг | 1,60 |
| А, мг | 0,00 |
| Е, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,02 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 36,00 |
| Mg, мг | 16,20 |
| P, мг | 21,60 |
| Fe, мг | 0,72 |
| K, мг | 300,00 |
| I, мкг | 12,00 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200 мл непосредственно перед отпуском.

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



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

10 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ**

Номер рецептуры: **21**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 100 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ | 147,3 | 81 | 14,73 | 8,1 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 17,8 | 15 | 1,78 | 1,5 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход: 100 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | | | | | |
|--------------------------|-------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г | 0,86 | В1, мг | 0,03 | Са, мг | 23,28 |
| Жиры, г | 5,11 | С, мг | 5,55 | Mg, мг | 13,44 |
| Углеводы, г | 2,61 | А, мг | 0,00 | Р, мг | 28,24 |
| Энергетическая ценность, | 61,63 | Е, мг | 2,13 | Fe, мг | 0,64 |
| | | Д, мкг | 0,00 | К, мг | 140,46 |
| | | В2, мг | 0,02 | І, мкг | 0,45 |
| | | | | F, мг | 0,00 |
| | | | | Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный репчатый лук и поливают маслом растительным. Отходы для очищенных соленых огурцов - 20%.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы нарезаны ломтиками, лук - соломкой.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: зеленый.

Вкус: соленых огурцов и лука.

Запах: соленых огурцов и лука.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 171.2

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **171.2**

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 |
| КРУПА РИСОВАЯ | 61,3 | 60,7 | 6,13 | 6,07 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 11,3 | 11,3 | 1,13 | 1,13 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 127,6 | 127,6 | 12,76 | 12,76 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 1,7 | 1,7 | 0,17 | 0,17 |
| Выход: 180 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | | | | | |
|--------------------------|--------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г | 3,79 | В1, мг | 0,04 | Са, мг | 16,33 |
| Жиры, г | 7,23 | С, мг | 0,00 | Mg, мг | 28,80 |
| Углеводы, г | 36,43 | А, мг | 0,05 | Р, мг | 84,82 |
| Энергетическая ценность, | 230,27 | Е, мг | 0,52 | Fe, мг | 0,62 |
| | | Д, мкг | 0,17 | К, мг | 62,93 |
| | | В2, мг | 0,03 | І, мкг | 0,85 |
| | | | | F, мг | 0,03 |
| | | | | Se, мг | 0,01 |

Технология приготовления:

Подготовленную крупу рисовую всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой. Каша полита маслом,
 Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая
 Цвет: свойственный данному виду крупы
 Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой
 Запах: свойственный данному виду крупы

Технолог по питанию



Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: **БОРЩ ПО-КУБАНСКИ СО СМЕТАНОЙ 250/5**

Номер рецептуры: **ТТК**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 100 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| ЧЕСНОК | 2,5 | 2,1 | 0,25 | 0,21 |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | 5 | 4,8 | 0,5 | 0,48 |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | 25 | 20 | 2,5 | 2 |
| КАПУСТА КВАШЕНАЯ | 25 | 16,3 | 2,5 | 1,63 |
| СВЕКЛА | | | | |
| с 01.01 по 31.08 | 41,73 | 31,3 | 4,17 | 3,13 |
| с 01.09 по 31.12 | 39,13 | 31,3 | 3,91 | 3,13 |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | |
| с 01.01 по 29.02 | 57,69 | 37,5 | 5,77 | 3,75 |
| с 01.03 по 31.07 | 62,5 | 37,5 | 6,25 | 3,75 |
| с 01.08 по 31.08 | 46,88 | 37,5 | 4,69 | 3,75 |
| с 01.09 по 31.10 | 50 | 37,5 | 5 | 3,75 |
| с 01.11 по 31.12 | 53,57 | 37,5 | 5,36 | 3,75 |
| МОРКОВЬ | | | | |
| с 01.01 по 31.08 | 12,53 | 9,4 | 1,25 | 0,94 |
| с 01.09 по 31.12 | 11,75 | 9,4 | 1,18 | 0,94 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 12 | 10,1 | 1,2 | 1,01 |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | 7,5 | 7,5 | 0,75 | 0,75 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| САХАР ПЕСОК | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | 0,01 | 0,01 | 0,001 | 0,001 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 200 | 200 | 20 | 20 |
| СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| НАБОР ДЛЯ БУЛЬОНА | 40 | 38,4 | 4 | 3,84 |
| Выход: 255 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г | 5,40 |
| Жиры, г | 8,82 |
| Углеводы, г | 19,78 |
| Энергетическая ценность, ккал | 141,92 |

| | |
|--------|-------|
| В1, мг | 0,12 |
| С, мг | 15,00 |
| А, мг | 0,28 |
| Е, мг | 2,10 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,13 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 76,71 |
| Mg, мг | 40,76 |
| P, мг | 127,03 |
| Fe, мг | 2,11 |
| K, мг | 621,92 |
| I, мкг | 9,44 |
| F, мг | 0,09 |
| 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 закладывают нашинкованную соломкой свежую и квашенную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Вместо свежей капусты можно использовать квашеную массой нетто на 25% меньше массы свежей капусты

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности -оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

Технолог по питанию



Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269

Наименование изделия: **БИТОЧКИ ОСОБЫЕ /ИЗ ГОВЯЖЬЕГО СЕРДЦА/**

Номер рецептуры: **269**

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 |
| ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ | 112 | 101,9 | 11,2 | 10,19 |
| КРУПА МАННАЯ | 6,1 | 6,1 | 0,61 | 0,61 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 16,9 | 14,2 | 1,69 | 1,42 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 18,2 | 18,2 | 1,82 | 1,82 |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | 9,1 | 9,1 | 0,91 | 0,91 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 3,7 | 3,7 | 0,37 | 0,37 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 2,2 | 2,2 | 0,22 | 0,22 |
| Выход: 100 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|--------------------------|--------|
| Белки, г | 14,26 |
| Жиры, г | 13,01 |
| Углеводы, г | 14,11 |
| Энергетическая ценность, | 180,23 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,32 |
| С, мг | 2,20 |
| А, мг | 0,03 |
| Е, мг | 2,55 |
| Д, мкг | 0,03 |
| В2, мг | 0,66 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 16,37 |
| Mg, мг | 32,39 |
| P, мг | 234,16 |
| Fe, мг | 5,43 |
| K, мг | 328,13 |
| I, мкг | 7,87 |
| F, мг | 0,05 |
| Se, мг | 0,02 |

Технология приготовления:

Перед приготовлением сердце нужно как следует промыть проточной холодной водой, разрезав вдоль пополам, удалить все сгустки крови и сосуды, а также жир. До начала приготовления вы вымочите его в холодной воде в течение 2-3 часов. Разрезать сердце на куски и пропустить через мясорубку. В котлетную массу добавить манную крупу и дать ей набухнуть.

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

Готовые полуфабрикаты укладывают на противень и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200 С в течение 20-30 мин до готовности..

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, биточка - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Технолог по питанию

T.B.Русинов