



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНОЙ  
 Номер рецептуры:  
 Наименование сборника

**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
<b>Выход: 20</b>				

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

Белки, г	1,32
Жиры, г	0,18
Углеводы, г	8,48
Энергетическая ценность,	40,79

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	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 №

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	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

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

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность,	47,36

В1, мг	0,03
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,39
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	4,60
Mg, мг	6,60
Р, мг	16,80
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 366

Наименование изделия: **СОУС ТОМАТНЫЙ**

Номер рецептуры: **366**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2016.-640с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,3	3,3	0,33	0,33
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4	3	0,4	0,3
с 01.09 по 31.12	3,75	3	0,38	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,7	1,5	0,17	0,15
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,7	0,7	0,07	0,07
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 50</b>				

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

Белки, г	0,60
Жиры, г	2,23
Углеводы, г	3,63
Энергетическая ценность,	39,95

В1, мг	0,01
С, мг	1,01
А, мг	0,10
Е, мг	0,10
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,00

Са, мг	8,72
Mg, мг	4,65
P, мг	9,08
Fe, мг	0,18
K, мг	49,10
I, мкг	0,25
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70 С, вливают четвертую часть воды или бульона и вымешивают до образования однородной массы; затем постепенно вводят оставшуюся жидкость. Вымешивают, доводят до кипения. Мелко нарезанные корни, лук припускают, добавляют томатное пюре и продолжают тушение еще 15-20 минут. После этого в соус кладут подготовленные тушеные овощи и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

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. Тутьяна.-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
<b>Выход: 200</b>				

### 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



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

01 декабря 2024  
г.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **312**

Наименование сборника

**Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-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	237,08	154,1	23,71	15,41
с 01.03 по 31.07	256,83	154,1	25,68	15,41
с 01.08 по 31.08	192,63	154,1	19,26	15,41
с 01.09 по 31.10	205,47	154,1	20,55	15,41
с 01.11 по 31.12	220,14	154,1	22,01	15,41
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28,8	28,8	2,88	2,88
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,2	2,2	0,22	0,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	3,83
Жиры, г	5,87
Углеводы, г	25,76
Энергетическая ценность,	177,34

В1, мг	0,15
С, мг	12,48
А, мг	0,05
Е, мг	0,29
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,13

Са, мг	55,57
Mg, мг	36,52
P, мг	103,66
Fe, мг	1,47
K, мг	918,84
I, мкг	10,30
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +65С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Наименование изделия: МОРКОВНЫЕ ПАЛОЧКИ

Номер рецептуры: 41

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	133,33	100	13,33	10
с 01.09 по 31.12	125	100	12,5	10
<b>Выход: 100</b>				

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

Белки, г	1,26
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	6,69
Энергетическая ценность,	33,95

В1, мг	0,05
С, мг	2,00
А, мг	1,99
Е, мг	0,63
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	45,90
Mg, мг	34,20
P, мг	49,50
Fe, мг	0,90
K, мг	200,00
I, мкг	5,00
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают брусочками

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь нарезана брусочками

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 241

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ**

Номер рецептуры: **241**

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
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ Б/Г или	220	110	22,0	11
РЫБА ГОРБУША-ФИЛЕ	137,5	110	13,75	11
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	26,67	20	2,67	2
с 01.09 по 31.12	25	20	2,5	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8	1	0,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	8	8	0,8	0,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,26 шт.	10,3	26 шт.	1,03
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
<b>Выход: 120</b>				

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

Белки, г	10,39
Жиры, г	9,77
Углеводы, г	8,91
Энергетическая ценность,	138,11

В1, мг	0,12
С, мг	1,56
А, мг	0,43
Е, мг	2,20
Д, мкг	0,23
В2, мг	0,16

Са, мг	67,97
Mg, мг	66,92
Р, мг	282,79
Fe, мг	1,42
К, мг	555,34
І, мкг	169,20
F, мг	0,71
Se, мг	0,02

### Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбы нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в воде хлебом, вареной морковью и луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты по 1 шт. на порцию. Изделия кладут в сотейник, смазанный маслом сливочным, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 мин либо запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 160-180 С в течение 20-30 мин. Температуры внутри изделия не ниже 80° С. Готовые изделия хранят не более 40 мин при температуре 60-65° С

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске котлеты аккуратно укладывают поливают их соусом и гарнируют. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, политы соусом, рядом — гарнир;
- цвет — изделие на поверхности и в разрезе с розоватым оттенком от моркови;
- вкус - приятный сладковато-соленый, характерный для определенного вида рыбы, с привкусом овощей;
- запах - характерный для определенного вида припущенной рыбы с приятным оттенком овощей;
- консистенция - сочная, рыхлая однородная, сохраняет форму.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова