



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	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,31
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	21,20
Энергетическая ценность,	101,98

В1, мг	0,09
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	1,10
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Са, мг	9,00
Mg, мг	9,50
P, мг	43,50
Fe, мг	2,00
K, мг	68,00
I, мкг	2,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____ Л.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, ккал	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

Л

Т.В.Пушинова

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /МАНДАРИНЫ/**
 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
МАНДАРИН				
Выход: 150	150	150	15	15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,20
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	11,25
Энергетическая ценность,	57,00

В1, мг	0,09
С, мг	57,00
А, мг	0,02
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,05

Са, мг	52,50
Mg, мг	16,50
P, мг	25,50
Fe, мг	0,15
K, мг	232,50
I, мкг	0,00
F, мг	0,23
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



Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
Н.Клоков

01 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**

Номер рецептуры: **96**

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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02				
с 01.03 по 31.07	100	65	10	6,5
с 01.08 по 31.08	108,33	65	10,83	6,5
с 01.09 по 31.10	81,25	65	8,13	6,5
с 01.11 по 31.12	86,67	65	8,67	6,5
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	92,86	65	9,29	6,5
МОРКОВЬ	5	5	0,5	0,5
с 01.01 по 31.08				
с 01.09 по 31.12	12,53	9,4	1,25	0,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,75	9,4	1,18	0,94
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	6	5	0,6	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	16,8	9,2	1,68	0,92
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	187,5	187,5	18,75	18,75
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	1,9	1,9	0,19	0,19
НАБОР ДЛЯ БУЛЬОНА	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход: 250	40	40	4	4

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,99
Жиры, г	3,85
Углеводы, г	14,74
Энергетическая ценность,	106,44

В1, мг	0,08
С, мг	5,77
А, мг	0,18
Е, мг	2,01
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,05

Са, мг	29,07
Mg, мг	22,33
Р, мг	59,08
Fe, мг	0,91
К, мг	419,05
І, мкг	3,87
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

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.

Свежие овощи перебирают, моют, очищают. Перловую крупу перебирают, отваривают отдельно. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов (банки, ведра) промывают проточной водой и протирают ветошью, затем вскрывают. Огурцы консервированные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцы промывают, срезают плодоножку и верхушку, нарезают соломкой и припускают с небольшим количеством бульона. Морковь и лук шинкуют соломкой, пассеруют, картофель нарезают дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают картофель, доводят до кипения, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин. до готовности добавляют подготовленную перловую крупу. Перед окончанием варки рассольник заправляют солью, лавровым листом

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой
Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая, перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный
Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью
Запах: продуктов, входящих в рассольник

Технолог по питанию





ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК / КЕФИР С САХАРОМ 215/10**

Номер рецептуры: **386**

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
САХАР ПЕСОК				
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 225	215	215	21,5	21,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,24
Жиры, г	5,38
Углеводы, г	18,28
Энергетическая ценность,	152,65

V1, мг	0,09
C, мг	1,51
A, мг	0,06
E, мг	0,15
D, мкг	0,00
V2, мг	0,37

Ca, мг	258,18
Mg, мг	30,10
P, мг	204,25
Fe, мг	0,22
K, мг	314,20
I, мкг	19,35
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан, сверху насыпают сахар

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочно-кисло-сладкий.

Запах: кисломолочных продуктов..

Технолог по питанию

Т.В.Пушинова



ТВЕРЖДАЮ
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Н.Н.Клоков

01 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **323**

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
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	82,8	82,8	8,28	8,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	138	138	13,8	13,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,32
Жиры, г	5,52
Углеводы, г	35,24
Энергетическая ценность,	247,20

В1, мг	0,04
С, мг	0,00
А, мг	0,04
Е, мг	0,36
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	13,20
Mg, мг	31,20
P, мг	93,60
Fe, мг	0,72
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет гречневой каши — коричневый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 111

Наименование изделия: **ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВОЙ ИКРЫ И ВАРЕНОГО ЯЙЦА 60/40**

Номер рецептуры: **ТТК 111**

Наименование сборника рецептов: **Акт проработки блюда**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)				
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	1 шт.	40,25	100 шт.	4,03
Выход: 100	62	60	6,2	6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,10
Жиры, г	9,83
Углеводы, г	4,89
Энергетическая ценность,	132,70

В1, мг	0,03
С, мг	4,20
А, мг	0,21
Е, мг	0,81
Д, мкг	0,89
В2, мг	0,18

Са, мг	44,53
Mg, мг	13,35
Р, мг	91,75
Fe, мг	1,33
К, мг	245,35
І, мкг	8,05
F, мг	0,02
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Икру промышленного производства отпускают по 60 г на порцию, уложив в салатник. рядом кладут яйцо вареное очищенное
 Температура оптимальная не выше +14 С.

Правила оформления, подачи блюд:

ОПТИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ НЕ ВЫШЕ +14с

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 278

Наименование изделия: **ЕЖИКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ 100/30**

Номер рецептуры: **278**

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
СВИНИНА МЯСНАЯ				
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	71,36	70	7,14	7
КРУПА РИСОВАЯ	35,71	30	3,57	3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	7,98	7,9	0,8	0,79
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	10,7	10,7	1,07	1,07
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
Выход: 130	3,2	3,2	0,32	0,32

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,87
Жиры, г	10,54
Углеводы, г	11,85
Энергетическая ценность,	192,14

В1, мг	0,28
С, мг	2,34
А, мг	0,03
Е, мг	0,21
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,10

Са, мг	27,86
Mg, мг	25,26
P, мг	132,80
Fe, мг	1,48
K, мг	332,33
I, мкг	7,18
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупку рисовую промывают в холодной проточной воде и варят рис до полуготовности. Мясо измельчают на мясорубке. В измельченное на мясорубке мясо добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный репчатый лук, рассыпчатый рис, воду и перемешивают. Полученную массу порционируют и формируют шарики по 2 шт на порцию, которые укладывают в один ряд в посуду для припускания, заливают водой так, чтобы содержимое было только покрыто и припускают изделия до полуготовности при закрытой крышке посуды, затем добавляют мелко шинкованный пассерованный с томатом лук репчатый, разведенную водой мучную пассеровку и припускают в течение 10-15 минут до готовности, за 5 минут до окончания припускания добавляют соль, лавровый лист. Норму закладки томата допускается уменьшить. Рекомендуемое соотношение «ёжиков» и соуса 2:1; при приготовлении блюда соотношение может быть изменено, но с учётом того, что соус покрывает поверхность «ёжиков».

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают как горячее мясное блюдо в порционной посуде, полив соусом с луком, в котором тушились «ёжики»; отпускают с гарниром или без него. Температурный режим подачи - не ниже 60 - 65°C

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Цвет: поверхности - коричневый; на разрезе: мяса - серый, риса - белый; соуса - светло-коричневый или оранжевый;
 Внешний вид: форма - в виде однородных шариков с вкраплениями отварного риса, поверхность без трещин, политы и пропитаны соусом;
 Консистенция: «ёжиков» в меру плотная, сочная, однородная; на разрезе рис, равномерно распределённый по всей массе изделия; соус - однородная, полужидкая, слегка вязкая;
 Запах: тушёного мяса, отварного риса с ароматом лука, чеснока, соуса;
 Вкус: тушёного мяса с отварным рисом в соусе, умеренно солёный, без излишнего привкуса отварного риса и постороннего привкуса

Технолог по питанию

Т.В.Пушинова