



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

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	В1, мг	0,10	Са, мг	13,80
Жиры, г	0,37	С, мг	0,00	Mg, мг	19,80
Углеводы, г	30,11	А, мг	0,00	Р, мг	50,40
Энергетическая ценность,	142,09	Е, мг	1,18	Fe, мг	1,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	77,40
		В2, мг	0,03	І, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию



Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКИ/**
Номер рецептуры: **338**
Наименование сборника

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	120	120	12	12
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,48
Жиры, г	0,48
Углеводы, г	11,76
Энергетическая ценность,	56,40

B1, мг	0,04
C, мг	12,00
A, мг	0,01
E, мг	0,76
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	19,20
Mg, мг	9,60
P, мг	13,20
Fe, мг	2,64
K, мг	333,60
I, мкг	2,40
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: Фрукты свежие, уложенные на десертную тарелку или вазочку
Консистенция: соответствует виду фруктов свежих
Цвет: соответствует виду фруктов свежих
Вкус: соответствует виду фруктов свежих
Запах: соответствует виду фруктов свежих

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118.2

Наименование изделия: **СУП С КЛЕЦКАМИ**

Номер рецептуры: **118.2**

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
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	11,91	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
КЛЕЦКИ		60		6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	18,5	18,5	1,85	1,85
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,3	13 шт.	11,522
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29	29	2,9	2,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	212,5	212,5	21,25	21,25
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
НАБОР ДЛЯ БУЛЬОНА	40	40	4	4
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,86
Жиры, г	4,74
Углеводы, г	14,06
Энергетическая ценность,	112,42

В1, мг	0,08
С, мг	3,80
А, мг	0,23
Е, мг	1,33
Д, мкг	0,15
В2, мг	0,07

Са, мг	34,88
Mg, мг	18,88
P, мг	56,59
Fe, мг	0,89
K, мг	295,97
I, мкг	4,14
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, слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности, за 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Клецки варят в небольшом количестве бульона и кладут в суп при отпуске.

Клецки

В воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 °С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

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

01 декабря 2024
г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ ВИШНЕВЫЙ**

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 ВИШНЕВЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,36
Жиры, г	0,39
Углеводы, г	22,12
Энергетическая ценность,	98,94

В1, мг	0,02
С, мг	5,92
А, мг	0,02
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	30,60
Mg, мг	10,80
P, мг	32,40
Fe, мг	0,54
K, мг	500,00
I, мкг	0,00
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

Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клоков

01 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **52**

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, 201.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	129,33	97	12,93	9,7
с 01.09 по 31.12	121,25	97	12,13	9,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,41
Жиры, г	6,09
Углеводы, г	8,28
Энергетическая ценность,	93,46

В1, мг	0,02
С, мг	3,88
А, мг	0,00
Е, мг	2,66
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	32,30
Mg, мг	19,21
P, мг	37,66
Fe, мг	1,22
K, мг	279,36
I, мкг	6,79
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 +18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.

Запах: свеклы.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 259

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **259**

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
ГОВЯДИНА Б/К	99,4	97,5	9,94	9,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	140,31	91,2	14,03	9,12
с 01.03 по 31.07	152	91,2	15,2	9,12
с 01.08 по 31.08	114	91,2	11,4	9,12
с 01.09 по 31.10	121,6	91,2	12,16	9,12
с 01.11 по 31.12	130,29	91,2	13,03	9,12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,8	11,5	1,38	1,15
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,8	6,8	0,68	0,68
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,5	3,5	0,35	0,35
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	20,77
Жиры, г	21,36
Углеводы, г	31,14
Энергетическая ценность,	339,13

В1, мг	0,13
С, мг	8,47
А, мг	0,02
Е, мг	3,19
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,16

Са, мг	31,69
Mg, мг	41,00
P, мг	207,01
Fe, мг	3,25
K, мг	901,88
I, мкг	11,93
F, мг	0,08
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо нарезают по 2-3 куска на порцию, картофель и лук - дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Обжаренное мясо и овощи заливают водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные - наполовину

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.
 Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.
 Цвет: мяса - коричневый, овощей - темно-красный.
 Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.
 Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей...

Технолог по питанию

Т.В.Русинова