

Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н. Клоков



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	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,68
Жиры, г	0,33
Углеводы, г	14,82
Энергетическая ценность,	68,97

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

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор: ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 И.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	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,82
Жиры, г	0,31
Углеводы, г	25,09
Энергетическая ценность,	118,41

В1, мг	0,08
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,98
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	11,50
Mg, мг	16,50
Р, мг	42,00
Fe, мг	1,00
К, мг	64,50
І, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками

Технолог по питанию



Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **15**

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
СЫР РОССИЙСКИЙ				
Выход: 10	10,3	10	1,03	1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,32
Жиры, г	2,95
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность,	36,40

В1, мг	0,00
С, мг	0,07
А, мг	0,03
Е, мг	0,03
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	88,00
Mg, мг	3,50
P, мг	50,00
Fe, мг	0,10
K, мг	8,80
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 359

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **359**

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 ЯБЛОЧНЫЙ				
САХАР ПЕСОК	120	120	12	12
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	10	10	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	8	8	0,8	0,8
Выход: 200	100	100	10	10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,59
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	27,51
Энергетическая ценность,	113,04

B1, мг	0,01
C, мг	0,96
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,01

Ca, мг	14,67
Mg, мг	5,29
P, мг	13,10
Fe, мг	1,51
K, мг	145,80
I, мкг	1,20
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок плодовой или ягодный с сахаром (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения.
 В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения.
 Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 150-200 г в стаканы, можно посыпать сахаром в количестве 5-8% от

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности
 Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная
 Цвет: сока плодового или ягодного
 Вкус: сладкий с кисловатым привкусом
 Запах: сока плодового или ягодного

Технолог по питанию

Т.В.Пушинова

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

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
ПШЕНО	38,7	38,7	3,87	3,87
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	80	80	8	8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
Выход: 210				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,83
Жиры, г	10,32
Углеводы, г	19,23
Энергетическая ценность,	196,53

В1, мг	0,14
С, мг	0,42
А, мг	0,04
Е, мг	1,15
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,11

Ca, мг	99,25
Mg, мг	39,11
P, мг	140,28
Fe, мг	1,13
K, мг	199,99
I, мкг	8,94
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупы варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 424

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **424**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛКА СДОБНАЯ	1	1	100	100
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,55
Жиры, г	7,74
Углеводы, г	19,17
Энергетическая ценность,	123,16

В1, мг	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	1,80
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,04

Са, мг	10,68
Mg, мг	6,85
P, мг	38,37
Fe, мг	0,44
K, мг	59,21
I, мкг	0,89
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Булку выкладывают на пирожковую тарелку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежеспециенному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежеспециенному изделию из дрожжевого теста.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова