

УТВЕРЖДАЮ"  
Директор ООО "ВИТА-ПАЙН"  
И.Н. Крюков

01 декабря 2024  
г.



## 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
<b>Выход: 40</b>				

### 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	50	50	5	5
<b>Выход: 50</b>				

### 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
P, мг	42,00
Fe, мг	1,00
K, мг	64,50
I, 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 № 113

Наименование изделия: СУП-ЛАПША

Номер рецептуры: 113

Наименование сборника

**Сборник рецептов 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
ВЕРМИШЕЛЬ	20	20	2	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	22,53	16,9	2,25	1,69
с 01.09 по 31.12	21,13	16,9	2,11	1,69
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	237,5	237,5	23,75	23,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
НАБОР ДЛЯ БУЛЬОНА	40	40	4	4
<b>Выход: 250</b>				

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

Белки, г	3,33	В1, мг	0,06	Са, мг	29,80
Жиры, г	4,45	С, мг	2,80	Mg, мг	13,07
Углеводы, г	18,36	А, мг	0,02	Р, мг	42,07
Энергетическая ценность,	131,18	Е, мг	0,16	Fe, мг	0,78
		Д, мкг	0,08	К, мг	215,94
		В2, мг	0,05	І, мкг	2,66
				F, мг	0,01
				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. В кипящий бульон или воду кладут припущенный лук, морковь и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: лук и лапша сохранили форму,  
Консистенция: лук мягкий; лапша - хорошо набухшая, мягкая.  
Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.  
Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый.  
Запах: овощей и лапши.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

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



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ**

Номер рецептуры: **71**

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
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	181,8	100	18,18	10
<b>Выход: 100</b>				

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

Белки, г	0,80
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	1,70
Энергетическая ценность,	13,00

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

Ca, мг	23,00
Mg, мг	14,00
P, мг	24,00
Fe, мг	0,60
K, мг	141,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ

Огурцы соленные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцам срезают плодоножку, нарезают дольками или кружочками

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками.

Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая

Цвет: огурцов – зеленый

Вкус: огурцов

Запах: огурцов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК /СНЕЖОК/**

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 плюс- 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СНЕЖОК	200	200	20	20
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	5,40	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	5,00	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	21,60	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность,	158,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Температура подачи +14 С

**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-кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  
Л.Н.Клоков

02 декабря 2024  
г.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 142

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ С СЕРДЦЕМ**

Номер рецептуры: **142**

Наименование сборника

**Акт проработки на основе 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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	153,85	100	15,39	10
с 01.03 по 31.07	166,67	100	16,67	10
с 01.08 по 31.08	125	100	12,5	10
с 01.09 по 31.10	133,33	100	13,33	10
с 01.11 по 31.12	142,86	100	14,29	10
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8	8	0,8	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23,81	20	2,38	2
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02	0,02	0,002	0,002
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	46,15	42	4,62	4,2
СВИНИНА МЯСНАЯ	36,7	36	3,67	3,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	26,67	20	2,67	2
с 01.09 по 31.12	25	20	2,5	2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,5	0,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	16,52
Жиры, г	25,29
Углеводы, г	71,70
Энергетическая ценность,	422,01

В1, мг	0,36
С, мг	10,77
А, мг	0,43
Е, мг	4,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,39

Са, мг	29,94
Mg, мг	48,34
Р, мг	204,67
Fe, мг	3,78
К, мг	902,21
І, мкг	12,55
F, мг	0,09
Se, мг	0,01

### Технология приготовления:

Картофель и овощи слегка обжаривают, Муку с луком слегка пассеруют, добавляют томатную пасту, соединяют с тушеным мясом и сердцем и доводят до готовности, добавляют воду, соль, лавровый лист и тушат до готовности. Сердце говяжье предварительно отваривают, сердце и мясо нарезают на кубики, обжаривают на масле и тушат.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи сохранили первоначальную форму нарезки, набор компонентов и их соотношение соблюдено.

Консистенция: мягкая, в меру плотная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный используемым компонентам и соусу.

Запах: аромат овощей, специй, соуса, не допускается запах подгорелых овощей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова