



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

01 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ С ЛИМОНОМ И ЯБЛОКОМ**

Номер рецептуры: **377**

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
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЯБЛОКИ	7,95	7	0,8	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
ЛИМОН	5	4	0,5	0,4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,25
Жиры, г	0,03
Углеводы, г	10,87
Энергетическая ценность,	45,62

B1, мг	0,00
C, мг	0,96
A, мг	0,00
E, мг	0,04
D, мкг	0,00
B2, мг	0,01

Ca, мг	15,36
Mg, мг	6,73
P, мг	8,90
Fe, мг	0,92
K, мг	51,69
I, мкг	0,14
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон и яблоки ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон и яблоки нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают напиток в стакане или чашке при температуре не менее 75 0С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кружочек лимона и яблока

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона и яблока

Запах: свойственный чаю и лимону и яблоку

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

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
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность,	81,58

В1, мг	0,07
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,88
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	7,20
Mg, мг	7,60
Р, мг	34,80
Fe, мг	1,60
К, мг	54,40
І, мкг	2,24
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают 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	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
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



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

01 декабря 2024
 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ / ГРЕНКИ**

Номер рецептуры: **102**

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
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)				
КАРТОФЕЛЬ	3,8	3,6	0,38	0,36
с 01.01 по 29.02				
с 01.03 по 31.07	71,85	46,7	7,19	4,67
с 01.08 по 31.08	77,83	46,7	7,78	4,67
с 01.09 по 31.10	58,38	46,7	5,84	4,67
с 01.11 по 31.12	62,27	46,7	6,23	4,67
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	66,71	46,7	6,67	4,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20,3	20,2	2,03	2,02
МОРКОВЬ	12	10,1	1,2	1,01
с 01.01 по 31.08				
с 01.09 по 31.12	13,33	10	1,33	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	12,5	10	1,25	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2	2	0,2	0,2
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	175	175	17,5	17,5
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	5,83
Жиры, г	4,05
Углеводы, г	11,59
Энергетическая ценность, ккал	138,87

В1, мг	0,19
С, мг	6,50
А, мг	0,23
Е, мг	3,71
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,07

Са, мг	49,44
Mg, мг	35,09
Р, мг	80,19
Fe, мг	1,98
К, мг	480,11
І, мкг	4,17
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Набор для бульона размораживают, хорошо промывают под проточной водой и готовят бульон 1-2 часа с добавлением кореньев на малом огне. Готовый бульон процеживают и на его основе готовят 1 блюдо.
 Свежие овощи перебирают, моют, очищают. Горох перебирают, промывают и целый замачивают на 4-5 часов, луцценыи не замачивают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленный горох, проваривают почти до готовности, затем картофель, нарезанный кубиками, пассерованные отдельно лук и морковь, нарезанные мелкими кубиками. За 5-10 минут до окончания варки супа добавляют соль, специи.

Гренки из пшеничного хлеба

Хлеб очищают от корок (корки хлеба используют для приготовления панировочных сухарей), нарезают кубиками (10x10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу..

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-°С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль - в виде целых, нераваренных зерен
Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа
Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового
Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.
Запах: продуктов, входящих в суп

Технолог по питанию



Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **52**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-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				
с 01.09 по 31.12	129,33	97	12,93	9,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	121,25	97	12,13	9,7
Выход: 100	6	6	0,6	0,6

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 № 206

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **206**

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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ДЛЯ ЗАПЕЧЕННЫХ БЛЮД		142,8		14,28
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ				
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	49,4	49,4	4,94	4,94
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	130,2	130,2	13,02	13,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	15,2	15,2	1,52	1,52
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	0,71 шт.	28,6	71 шт.	2,86
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	35,7	35,7	3,57	3,57
Выход: 200	2,9	2,9	0,29	0,29

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,81
Жиры, г	16,28
Углеводы, г	25,02
Энергетическая ценность,	244,85

В1, мг	0,09
С, мг	0,18
А, мг	0,15
Е, мг	3,16
Д, мкг	0,86
В2, мг	0,18

Са, мг	68,52
Mg, мг	15,55
P, мг	116,78
Fe, мг	1,61
K, мг	155,79
I, мкг	9,67
F, мг	0,03
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают 10 минут до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Макаронные изделия отварные для запеченных блюд

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) для приготовления запеченных блюд варят не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового.

Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам.

Запах: запеченных макаронных изделий и яиц

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



01 декабря 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: кондитерские изделия / не кремовые/
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50
Жиры, г	1,96
Углеводы, г	14,88
Энергетическая ценность,	83,40

В1, мг	0,02
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	5,80
Mg, мг	4,00
Р, мг	18,00
Fe, мг	0,42
К, мг	22,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке
Технолог по питанию

Т.В.Русинова