



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

01 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНОЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника

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
P, мг	34,80
Fe, мг	1,60
K, мг	54,40
I, 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
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

Ca, 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 № 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	150	150	15	15
Выход: 150				

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
Р, мг	25,50
Fe, мг	0,15
К, мг	232,50
І, 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"
Д.Н. Клоков

01 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Наименование изделия: **МОРКОВНЫЕ ПАЛОЧКИ**

Номер рецептуры: **41**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

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	133,33	100	13,33	10
с 01.09 по 31.12	125	100	12,5	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,26
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	6,69
Энергетическая ценность,	33,95

В1, мг	0,05
С, мг	2,00
А, мг	1,99
Е, мг	0,63
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	45,90
Mg, мг	34,20
P, мг	49,50
Fe, мг	0,90
K, мг	200,00
I, мкг	5,00
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают брусочками

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь нарезана брусочками

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование изделия: **КАКАО НА МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **382**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов 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
КАКАО-ПОРОШОК	4	4	0,4	0,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	55,6	55,6	5,56	5,56
САХАР ПЕСОК	11,1	11,1	1,11	1,11
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,56
Жиры, г	5,43
Углеводы, г	20,45
Энергетическая ценность,	158,93

B1, мг	0,03
C, мг	0,52
A, мг	0,02
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,12

Ca, мг	109,06
Mg, мг	27,00
P, мг	95,58
Fe, мг	0,87
K, мг	206,86
I, мкг	9,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 с

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: светло-шоколадный
 Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока
 Запах: свойственный какао

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 210/20**

Номер рецептуры: **223**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи прилюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	196	196	19,6	19,6
КРУПА МАННАЯ	12	12	1,2	1,2
САХАР ПЕСОК	16	16	1,6	1,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8,1	20 шт.	0,81
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,8	0,8
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
Выход: 230				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,85
Жиры, г	21,35
Углеводы, г	45,35
Энергетическая ценность,	399,29

В1, мг	0,11
С, мг	0,48
А, мг	0,16
Е, мг	0,70
Д, мкг	0,31
В2, мг	0,50

Са, мг	345,07
Mg, мг	52,84
P, мг	438,18
Fe, мг	1,57
K, мг	356,26
I, мкг	3,74
F, мг	0,06
Se, мг	0,05

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или в форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.
 Консистенция: однородная, нежная, мягкая.
 Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый.
 Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.
 Запах: слабовыраженный - творога.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ / СМЕТАНА 250/5**
 Номер рецептуры: **82**
 Наименование сборника

Сборник рецептов 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
СВЕКЛА	53,47	40,1	5,35	4,01
с 01.01 по 31.08	50,13	40,1	5,01	4,01
с 01.09 по 31.12	25	20	2,5	2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ				
КАРТОФЕЛЬ	30,77	20	3,08	2
с 01.01 по 29.02	33,33	20	3,33	2
с 01.03 по 31.07	25	20	2,5	2
с 01.08 по 31.08	26,67	20	2,67	2
с 01.09 по 31.10	28,57	20	2,86	2
с 01.11 по 31.12				
МОРКОВЬ	13,33	10	1,33	1
с 01.01 по 31.08	12,5	10	1,25	1
с 01.09 по 31.12	11,9	10	1,19	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5	5	0,5	0,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,01	0,01	0,001	0,001
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	5	5	0,5	0,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	200	200	20	20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	40	40	4	4
НАБОР ДЛЯ БУЛЬОНА				
Выход: 255				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,28
Жиры, г	4,45
Углеводы, г	14,55
Энергетическая ценность,	114,69

В1, мг	0,08
С, мг	8,31
А, мг	0,23
Е, мг	1,90
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,07

Са, мг	51,00
Mg, мг	24,84
P, мг	50,91
Fe, мг	1,24
K, мг	357,31
I, мкг	6,16
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.
В кипящий бульон закладывают нашинкованную или нарезанную квадратиками свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.
Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.
Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.
Вместо свежей капусты можно использовать квашеную массой нетто на 25% меньше массы свежей капусты.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)
Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части
Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый
Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый
Запах: продуктов входящих в блюдо

Технолог по питанию

Т.В.Русинова