



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	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,32	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,18	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	8,48	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность,	40,79	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:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

01 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПП

Наименование изделия: МОЛОКО ПРОМ ПРОИЗВОДСТВА Т/П ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Номер рецептуры: ПП

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,63	В1, мг	0,05	Ca, мг	204,00
Жиры, г	4,85	С, мг	1,04	Mg, мг	22,40
Углеводы, г	9,31	А, мг	0,03	P, мг	144,00
Энергетическая ценность,	104,76	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,16
		Д, мкг	0,00	К, мг	292,00
		В2, мг	0,21	I, мкг	18,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности
Консистенция: жидкая
Цвет: белый, с кремовым оттенком
Вкус: характерный для молока, сладковатый
Запах: молока, приятный

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54-3М

Наименование изделия: ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ 150/30

Номер рецептуры: **54-3М**

Наименование сборника

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	143,75	115	14,38	11,5
КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	52,08	50	5,21	5
КРУПА РИСОВАЯ	7,6	7,5	0,76	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,5	8 шт.	0,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,75	3,75	0,38	0,38
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,5	7,5	0,75	0,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22	22	2,2	2,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,36
Жиры, г	9,12
Углеводы, г	13,29
Энергетическая ценность,	243,44

В1, мг	0,07
С, мг	21,47
А, мг	0,07
Е, мг	2,47
Д, мкг	0,14
В2, мг	0,14

Са, мг	71,06
Mg, мг	30,81
P, мг	134,19
Fe, мг	2,07
K, мг	351,32
I, мкг	8,27
F, мг	0,07
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют, бланшируют и пассеруют в половинном количестве сливочного масла. Капусту перебирают, удаляют 3–4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 × 15 мм) с помощью овощерезательной машины, припускают в подсоленной кипящей воде до полуготовности, воду сливают. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют порционно, складывают на противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в духовом шкафу (пароконвектомате) 30 минут при температуре 250 °С.

Технология приготовления соуса: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Муку охлаждают до температуры 60-7 °С, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления сметанного соуса в горячий белый соус вводят прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд: Оптимальная температура подачи блюда 65 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — голубцы прямоугольной формы, залитые соусом;
- цвет голубцов — румяная корочка, соуса — от светло-розового до оранжевого;
- вкус, запах — тушеной свежей капусты, мяса, риса, с привкусом и ароматом сметаны, томата;
- консистенция капусты — мягкая, фарша — сочная

Технолог по питанию

Т.В.Пушинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ттк

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ**
 Номер рецептуры: **ттк**
 Наименование сборника рецептур: **Акт проработки блюда**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	63,2	60	6,32	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,14
Жиры, г	5,34
Углеводы, г	4,62
Энергетическая ценность,	71,40

В1, мг	0,01
С, мг	4,20
А, мг	0,11
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	24,60
Mg, мг	9,00
Р, мг	22,20
Fe, мг	0,42
К, мг	189,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Икру промышленного производства отпускают по 100 г на порцию, уложив в салатник.
 Температура оптимальная не выше +14 С.

Технолог по питанию



Т.В.Русинова



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

01 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: СОК ФРУКТОВЫЙ /ЯБЛОЧНЫЙ/

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 ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,97
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	19,59
Энергетическая ценность,	83,42

В1, мг	0,02
С, мг	1,60
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	12,60
Mg, мг	7,20
Р, мг	12,60
Fe, мг	2,52
К, мг	240,00
l, мкг	2,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 + 18 С

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



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 172

Наименование СУП СЫРНЫЙ С СУХАРИКАМИ 200/20

Номер 172

Наименование сборника АКТ ПРОРАБОТКИ НА ОСНОВЕ Сборника 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,	нетто, г	брутто,	нетто, кг
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		20		2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	38	32	3,8	3,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ	30	30	3	3
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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	18	13,5	1,8	1,35
с 01.09 по 31.12	16,88	13,5	1,69	1,35
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152	152	15,2	15,2
НАБОР ДЛЯ БУЛЬОНА	40	40	4	4
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3	2,85	0,3	0,29
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,56
Жиры, г	7,14
Углеводы, г	42,17
Энергетическая	187,10

B1,	0,10
C, мг	3,87
A, мг	0,27
E, мг	2,01
D,	0,00
B2,	0,04

Ca,	24,75
Mg,	19,53
P, мг	52,84
Fe,	0,98
K, мг	272,16
I, мкг	2,98
F, мг	0,02
Se,	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. Горох перебирают, промывают и целый замачивают на 4-5 часов, лущеный 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:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям

Внешний вид – Суп, однородный, без посторонних включений.

Цвет – Свойственный входящим компонентам, без постороннего (Светло-желтый, пастельный).

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

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

04 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	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,05
Жиры, г	0,25
Углеводы, г	20,07
Энергетическая ценность,	94,73

В1, мг	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,78
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	9,20
Mg, мг	13,20
P, мг	33,60
Fe, мг	0,80
K, мг	51,60
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками

Технолог по питанию

Т.В.Русинова