



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

01 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260

Наименование изделия: **АЗУ С КАРТОФЕЛЕМ И ГОВЯДИНОЙ**

Номер рецептуры: **260**

Наименование сборника рецептов: **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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
ГОВЯДИНА Б/К	85,63	84	8,56	8,4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	158,77	103,2	15,88	10,32
с 01.03 по 31.07	172	103,2	17,2	10,32
с 01.08 по 31.08	129	103,2	12,9	10,32
с 01.09 по 31.10	137,6	103,2	13,76	10,32
с 01.11 по 31.12	147,43	103,2	14,74	10,32
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,6	10,8	1,26	1,08
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,5	2,5	0,25	0,25
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,5	6,5	0,65	0,65
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	11,9	10,8	1,19	1,08
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,19	B1, мг	0,14	Ca, мг	22,67
Жиры, г	7,89	C, мг	9,36	Mg, мг	40,94
Углеводы, г	13,84	A, мг	0,02	P, мг	195,09
Энергетическая ценность, ккал	155,89	E, мг	2,06	Fe, мг	3,01
		D, мг	0,03	K, мг	924,26
		B2, мг	0,15	I, мкг	11,86
				F, мг	0,07
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками или кубиком по 10-15 г, обжаривают, добавляют лук репчатый, нарезанный кубиком, слегка пассеруют и заливают горячей водой, добавляют томатную пасту и тушат в течение 40-50 мин в закрытой посуде при слабом кипении. Далее к мясу

тушеному кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой и картофель, нарезанный брусочком или небольшим ломтиком. Тушат.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на тарелке уложено тушеное мясо в соусе в виде брусочков с огурцами и тушеным картофелем;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, овощей — коричневый, соуса — красноватый;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса с ароматом лука, и специй, умеренно соленый, острый;
- консистенция мяса — сочная, мягкая; соуса — однородная.

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	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,86	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	4,50	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	19,44	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность,	142,20	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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С КУКУРУЗОЙ КОНСЕРВИРОВАННОЙ**

Номер рецептуры: **40**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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	49,33	37	4,93	3,7
с 01.09 по 31.12	46,25	37	4,63	3,7
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	28,6	20	2,86	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,07	В1, мг	0,04	Са, мг	20,58
Жиры, г	3,07	С, мг	1,54	Mg, мг	16,43
Углеводы, г	3,74	А, мг	0,74	Р, мг	29,54
Энергетическая ценность,	47,29	Е, мг	1,73	Fe, мг	0,46
		Д, мкг	0,00	К, мг	93,80
		В2, мг	0,04	І, мкг	1,85
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой.. Подготовленные морковь и кукурузу консервированную соединяют, прогревают при температуре 85 °С не менее 3 минут, заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь мелко нарезана. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: моркови и кукурузы

Вкус: свойственный моркови и кукурузы

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технолог по питанию



Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКО/**

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
ЯБЛОКИ	110	110	11	11
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,44
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	10,78
Энергетическая ценность,	51,70

В1, мг	0,03
С, мг	11,00
А, мг	0,01
Е, мг	0,69
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	17,60
Mg, мг	8,80
Р, мг	12,10
Fe, мг	2,42
К, мг	305,80
І, мкг	2,20
F, мг	0,01
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



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	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