



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

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	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				

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

Белки, г	1,99
Жиры, г	0,26
Углеводы, г	12,72
Энергетическая ценность,	61,19

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,66
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	5,40
Mg, мг	5,70
Р, мг	26,10
Fe, мг	1,20
К, мг	40,80
І, мкг	1,68
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

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
<b>Выход: 40</b>				

### 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



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

01 декабря 2024  
г.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИНОГРАДНЫЙ

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 ВИНОГРАДНЫЙ	200	200	20	20
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	0,58
Жиры, г	0,39
Углеводы, г	31,62
Энергетическая ценность,	135,80

В1, мг	0,03
С, мг	1,60
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	36,00
Mg, мг	16,20
P, мг	21,60
Fe, мг	0,72
K, мг	300,00
I, мкг	12,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### 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"  
И.Н.Клюков

01 декабря 2024  
г.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ

Номер рецептуры: 21

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	88,4	48,6	8,84	4,86
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,7	9	1,07	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
<b>Выход: 60</b>				

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

Белки, г	0,51
Жиры, г	3,06
Углеводы, г	1,56
Энергетическая ценность,	36,98

B1, мг	0,01
C, мг	3,33
A, мг	0,00
E, мг	1,28
D, мкг	0,00
B2, мг	0,01

Ca, мг	13,97
Mg, мг	8,06
P, мг	16,94
Fe, мг	0,38
K, мг	84,28
I, мкг	0,27
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный репчатый лук и поливают маслом растительным.  
Отходы для очищенных соленых огурцов - 20%.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 +18 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям

Внешний вид: огурцы нарезаны ломтиками, лук - соломкой.  
Консистенция: хрустящая, сочная.  
Цвет: зеленый.  
Вкус: соленых огурцов и лука.  
Запах: соленых огурцов и лука.

Технолог по питанию



Т.В.Русинова



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

01 декабря 2024  
г.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 171.2

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **171.2**

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, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	51,1	50,6	5,11	5,06
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	9,4	9,4	0,94	0,94
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	106,3	106,3	10,63	10,63
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	3,16
Жиры, г	6,01
Углеводы, г	20,37
Энергетическая ценность,	191,71

В1, мг	0,03
С, мг	0,00
А, мг	0,04
Е, мг	0,44
Д, мкг	0,14
В2, мг	0,03

Са, мг	13,55
Mg, мг	24,00
P, мг	70,69
Fe, мг	0,52
K, мг	52,46
I, мкг	0,71
F, мг	0,03
Se, мг	0,01

### Технология приготовления:

Подготовленную крупу рисовую всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой. Каша полита маслом,  
Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая  
Цвет: свойственный данному виду крупы  
Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой  
Запах: свойственный данному виду крупы

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

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

01 декабря 2024  
 г.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: **БОРЩ ПО-КУБАНСКИ СО СМЕТАНОЙ 200/5**

Номер рецептуры: **ТТК**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧЕСНОК	2	1,7	0,2	0,17
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	4	3,8	0,4	0,38
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16	2	1,6
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	20	13	2	1,3
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	33,33	25	3,33	2,5
с 01.09 по 31.12	31,25	25	3,13	2,5
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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8,06	0,96	0,81
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
НАБОР ДЛЯ БУЛЬОНА	40	40	4	4
<b>Выход: 205</b>				

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

Белки, г	2,32
Жиры, г	4,00
Углеводы, г	13,14
Энергетическая ценность, ккал	102,54

В1, мг	0,05
С, мг	11,75
А, мг	0,21
Е, мг	1,96
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,07

Са, мг	56,95
Mg, мг	27,07
P, мг	53,35
Fe, мг	1,23
K, мг	433,56
I, мкг	5,73
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 кореньев на малом огне. Готовый бульон процеживают и на его основе готовят 1 блюдо.  
В кипящий бульон закладывают нашинкованную соломкой свежую и квашенную 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



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

01 декабря 2024  
г.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269

Наименование изделия: **БИТОЧКИ ОСОБЫЕ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО СЕРДЦА/**  
Номер рецептуры: **269**  
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
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	100,77	91,7	10,08	9,17
КРУПА МАННАЯ	5,5	5,5	0,55	0,55
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,2	12,77	1,52	1,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,4	16,4	1,64	1,64
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8,2	8,2	0,82	0,82
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
<b>Выход: 90</b>				

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

Белки, г	14,91	В1,	0,29	Са, мг	14,75
Жиры, г	12,80	С, мг	1,98	Mg, мг	29,14
Углеводы, г	11,69	А, мг	0,03	Р, мг	210,75
Энергетическая ценность, ккал	155,08	Е, мг	2,29	Fe, мг	4,89
		Д,	0,03	К, мг	295,33
		В2,	0,60	І, мкг	7,07
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,02

### Технология приготовления:

Перед приготовлением сердце нужно как следует промыть проточной холодной водой, разрезав вдоль пополам, удалить все сгустки крови и сосуды, а также жир. До начала приготовления вы вымочите его в холодной воде в течение 2-3 часов. Разрезать сердце на куски и пропустить через мясорубку. В котлетную массу добавить манную крупу и дать ей набухнуть.  
Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).  
Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.  
Готовые полуфабрикаты укладывают на противень и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200 С в течение 20-30 мин до готовности.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма биточка - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир.  
Консистенция: сочная, пышная, однородная.  
Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.  
Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.  
Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Технолог по питанию



Т.В.Русинов





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

04 декабря 2024  
г.

## 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
<b>Выход: 110</b>				

### 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
P, мг	12,10
Fe, мг	2,42
K, мг	305,80
I, 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