

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

01 декабря 2024
г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 375

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД
Номер рецептуры: 375
Наименование сборника

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
СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ	18,6	18	1,86	1,8
САХАР ПЕСОК	13,5	13,5	1,35	1,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	155,7	155,7	15,57	15,57
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,17
Жиры, г	0,07
Углеводы, г	14,34
Энергетическая ценность,	59,93

В1, мг	0,01
С, мг	14,40
А, мг	0,00
Е, мг	0,13
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	12,38
Mg, мг	6,42
P, мг	5,35
Fe, мг	0,21
K, мг	63,88
I, мкг	0,18
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют. В горячий готовый сироп кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения и охлаждают.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 180 г на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, ягоды сохраняют форму

Консистенция: сиропа - жидкая с наличием в нем ягод

Цвет: свойственный цвету ягод

Вкус: сладко-кисловатый

Запах: свойственный ягодам, входящим в состав компота

Технолог по питанию



Т.В.Русинова



УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
И.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
Жиры, г	4,85
Углеводы, г	9,31
Энергетическая ценность,	104,76

В1, мг	0,05
С, мг	1,04
А, мг	0,03
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,21

Са, мг	204,00
Mg, мг	22,40
P, мг	144,00
Fe, мг	0,16
K, мг	292,00
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 № 71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ/ ОГУРЦЫ/**
Номер рецептуры: **71**
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
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	109,1	60	10,91	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,48
Жиры, г	0,06
Углеводы, г	1,02
Энергетическая ценность,	7,80

В1, мг	0,01
С, мг	3,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	13,80
Mg, мг	8,40
P, мг	14,40
Fe, мг	0,36
K, мг	84,60
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ

Огурцы соленные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцам срезают плодоножку, нарезают дольками или кружочками

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 +18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками.

Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая

Цвет: огурцов - зеленый

Вкус: огурцов

Запах: огурцов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

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

01 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Наименование изделия: ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 291

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, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	101,38	97,3	10,14	9,73
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,7	6,7	0,67	0,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,7	9	1,07	0,9
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
КРУПА РИСОВАЯ	46,7	46,2	4,67	4,62
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,09
Жиры, г	10,61
Углеводы, г	26,81
Энергетическая ценность,	247,11

В1, мг	0,09
С, мг	2,32
А, мг	0,28
Е, мг	2,32
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,14

Са, мг	22,70
Mg, мг	40,80
P, мг	190,25
Fe, мг	1,83
K, мг	289,57
I, мкг	6,63
F, мг	0,12
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают сначала теплой (40° С), а затем горячей водой (60-70° С). Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Птицу нарезают крупным кубиком (у грудки удаляют киль) на порции, обжаривают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, пассерованную томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (2,1 л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф с температурой 250-280° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плов уложен горкой, сверху кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;
- цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом и специями;
- консистенция птицы — мягкая, сочная, риса — рассыпчатая.

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	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,29
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	15,05
Энергетическая ценность,	71,05

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,59
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	6,90
Mg, мг	9,90
Р, мг	25,20
Fe, мг	0,60
К, мг	38,70
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова