



«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. МИКРОЭЛЕМЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,99
Жиры, г	0,26
Углеводы, г	12,72
Энергетическая ценность,	61,10

Н1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
В6, мг	0,00

Са, мг	5,40
Mg, мг	5,70
P, мг	26,10
Fe, мг	1,20
K, мг	40,80
I, мкг	1,68
Li, 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
05 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **МР 2.4.0179-20. 2.1. 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

Na, мг	0,05
S, мг	0,00
K, мг	0,00
Ca, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
Zn, мг	0,00
Cu, мг	0,00
Mn, мг	0,00
Co, мг	0,00
Se, мг	0,00

Ca, мг	6,90
Mg, мг	9,90
P, мг	25,20
Fe, мг	0,60
K, мг	38,70
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Хлеб нарезать на порции.

Технолог по разработке

Т.В. Русинова



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

01 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК СНЕЖОК 2,5%**

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 принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СНЕЖОК				
Выход: 225	225	225	22,5	22,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,08
Жиры, г	5,63
Углеводы, г	24,30
Энергетическая ценность,	177,75

B1, мг	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно перед отпуском в стакан

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14 градусов,

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.Пушинова



"УТВЕРЖДАЮ"
"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
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
Г, мг	0,00
So, 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 № 311

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **311**

Наименование сборника рецептур: **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
КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	76,04	73	7,6	7,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	8	0,9	0,8
МОРКОВЬ				
с 01:01 по 31.08				
с 01:09 по 31.12	10,67	8	1,07	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	10	8	1	0,8
КРУПА РИСОВАЯ	2	2	0,2	0,2
Выход: 150	35	35	3,5	3,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,57
Жиры, г	11,21
Углеводы, г	26,66
Энергетическая ценность,	232,78

В1, мг	0,06
С, мг	1,36
А, мг	0,22
Е, мг	2,92
Д, мг	0,00
Н2, мг	0,11

Са, мг	19,29
Mg, мг	32,23
Р, мг	165,13
К, мг	1,56
К, мг	224,12
Ca, мкг	5,69
Fe, мг	0,10
So, 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 на сковороде с маслом, 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 готовности. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф с температурой 250-280° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плов уложен горкой, сверху кусочками риса, равномерно смешанные с мякотью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;
- цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светлого оттенка;
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом и специями;
- консистенция птицы — мягкая, сочная, риса — рассыпчатый.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 2

Наименование изделия: САЛАТ ВИТАМИННЫЙ

Номер рецептуры: ТТК 2

Наименование сборника

Акт проработки

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ				
ЯБЛОКИ	37,8	30	3,78	3
МОРКОВЬ	16,8	15	1,68	1,5
с 01.01 по 31.08				
с 01.09 по 31.12	12,8	9,6	1,28	0,96
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	12	9,6	1,2	0,96
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 60	0,6	0,6	0,06	0,06

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,72
Жиры, г	3,12
Углеводы, г	5,70
Энергетическая ценность,	54,04

В1, мг	0,02
С, мг	15,61
А, мг	0,10
Е, мг	1,44
Д, мг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	21,61
Mg, мг	10,21
P, мг	16,21
Fe, мг	0,66
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
Ca, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Морковь предварительно промывают, тщательно очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают, удаляют семенное гнездо, нарезают тонкими ломтиками или соломкой. Белокочанную капусту зачищают, промывают, разрезают на 2-4 части, ошпаривают погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока. Капусту заправляют лимонной кислотой, сахаром, добавляют нарезанные морковь, яблоки и все перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи и яблоки равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
- цвет — типичный для смеси овощей и яблок;
- вкус, запах — слегка кисловато-сладковатый, характерный для смеси свежих сырых овощей и яблок с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей сырых — упругая, хрустящая.

Технологическая карта

И.В. Русина



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

Наименование изделия: УХА РОСТОВСКАЯ

Номер рецептуры: 106

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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02				
с 01.03 по 31.07	79,08	51,4	7,91	5,14
с 01.08 по 31.08	85,67	51,4	8,57	5,14
с 01.09 по 31.10	64,25	51,4	6,43	5,14
с 01.11 по 31.12	68,53	51,4	6,85	5,14
МОРКОВЬ	73,43	51,4	7,34	5,14
с 01.01 по 31.08				
с 01.09 по 31.12	10,67	8	1,07	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8	1	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	9,5	8	0,95	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ Б/Г или	140	140	14	14
РЫБА ГОРБУША-ФИЛЕ	71,64	48	7,16	4,8
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	60	48	6	4,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,6	1,5	0,16	0,15
Выход: 200	5	5	0,5	0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,05	В1, мг	0,14	Са, мг	30,37
Жиры, г	5,66	С, мг	6,96	Мg, мг	32,09
Углеводы, г	20,35	А, мг	0,22	Р, мг	126,03
Энергетическая ценность,	159,64	Е, мг	2,34	К, мг	1,01
		Д, мг	1,06	К, мг	538,96
		В2, мг	0,12	Е, мкг	27,66
				Р, мг	0,21
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Филе рыбное с кожей промывают, нарезают на порционные куски, на коже делают 1-2 надреза, чтобы кожа не деформировалась при варке. В кипящую воду закладывают картофель, морковь, петрушку и лук. Лук репчатый нарезанный соломкой, и варят при медленном кипении. За 10-15 мин до окончания варки кладут поджаренную морковь, лук репчатый нарезанный соломкой, и варят при медленном кипении. За 1-2 мин до окончания варки в уху кладут прокипяченную морковь, лук репчатый нарезанный соломкой, пассерованную томатную пасту. За 1-2 мин до окончания варки в уху кладут прокипяченную морковь, лук репчатый нарезанный соломкой, пассерованную томатную пасту.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 60-70 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав ингредиентов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав ингредиентов, наличие специфических привкусов и запахов.

Технологическая карта

Т.В.Русинова