



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер ПП

Наименование сборника

МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ.	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,12
Жиры, г	0,22
Углеводы, г	9,88
Энергетическая ценность,	45,98

В1,	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д,	0,00
В2,	0,00

Са, мг	0,00
Mg,	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технология по питанию

Т.В. Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**
 Номер _____ ПП _____
 Наименование сборника **МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным**

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

Белки, г	3,05	В1,	0,06	Са, мг	9,20
Жиры, г	0,25	С, мг	0,00	Mg,	13,20
Углеводы, г	20,07	А, мг	0,00	Р, мг	33,60
Энергетическая ценность,	94,73	Е, мг	0,78	Fe, мг	0,80
		Д,	0,00	К, мг	51,60
		В2,	0,02	І, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н. Колоков./



01 августа 2024 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

Наименование **САЛАТ ФРУКТОВЫЙ С ЙОГУРТОМ**

Номер **Т ТК 43**

Наименование сборника **АКТ ПРОРАБОТКИ на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	23	15,4	2,3	1,54
ЯБЛОКИ	33	23,2	3,3	2,32
БАНАН	38,5	23,1	3,85	2,31
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	38,3	38,3	3,83	3,83
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,61
Жиры, г	1,17
Углеводы, г	9,79
Энергетическая ценность,	59,49

В1,	0,04
С, мг	5,66
А, мг	0,02
Е, мг	0,18
Д,	0,00
В2,	0,06

Са, мг	48,80
Mg,	16,49
Р, мг	40,42
Fe, мг	0,64
К, мг	231,15
І, мкг	0,77
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки свежие промывают проточной водой, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками. Апельсины промывают, очищают от цедры, нарезают ломтиком. Бананы очищают, нарезают кружочками толщиной 5–8 мм. Подготовленные фрукты укладывают в са-латники и поливают при подаче йогуртом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрукты и ягоды сохраняют форму, равномерно распределены в салате
Консистенция: соответствует виду фруктов или ягод
Цвет: продуктов, входящих в состав блюда
Вкус: свойственный вкусу фруктов и ягод
Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Наименование **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер **312**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и

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	237,08	154,1	23,71	15,41
с 01.03 по 31.07	256,83	154,1	25,68	15,41
с 01.08 по 31.08	192,63	154,1	19,26	15,41
с 01.09 по 31.10	205,47	154,1	20,55	15,41
с 01.11 по 31.12	220,14	154,1	22,01	15,41
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	38,8	38,8	3,88	3,88
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,2	2,2	0,22	0,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	4,12	В1,	0,15	Са, мг	65,77
Жиры, г	6,11	С, мг	12,53	Mg,	37,64
Углеводы, г	26,22	А, мг	0,05	Р, мг	110,86
Энергетическая	182,58	Е, мг	0,29	Fe, мг	1,48
		Д,	0,10	К, мг	933,44
		В2,	0,14	І, мкг	11,20
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину.

Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер **349**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	16	16	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,00	B1,	0,00	Ca, мг	8,24
Жиры, г	0,00	C, мг	0,00	Mg,	1,80
Углеводы, г	7,74	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность,	30,96	E, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д,	0,00	K, мг	0,84
		B2,	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 271

Наименование изделия: **КНЕЛИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ 120/30**

Номер рецептуры: **271**

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
РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ БГ или	149,25	100	14,93	10
РЫБА ГОРБУША-ФИЛЕ	120	100	12,0	10
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	10,5	10,5	1,05	1,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36	36	3,6	3,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
СОУС СМЕТАННЫЙ №371		30		3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,3	5,3	0,53	0,53
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	87	87	8,7	8,7
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9	9	0,9	0,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,73
Жиры, г	12,07
Углеводы, г	22,73
Энергетическая ценность, ккал	248,03

В1, мг	0,20
С, мг	0,58
А, мг	0,10
Е, мг	0,41
Д, мкг	0,18
В2, мг	0,24

Са, мг	85,62
Mg, мг	37,69
P, мг	237,54
Fe, мг	0,99
K, мг	438,76
I, мкг	56,39
F, мг	0,39
Se, мг	0,05

Технология приготовления:

Филе рыбы дважды измельчают вместе с замоченным в воде хлебом, постепенно добавляя воду, соль. Кусочек хорошо взбитой сырой кнельной массы не тонет в горячей воде. Кнельную массу разделяют на кнели (по 1-2 шт на порцию) и припускают 10-15 мин, не допуская сильного кипения.

При подаче кнели поливают сметанным соусом
Соус сметанный №371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия в форме кнелей, одинакового размера, сбоку гарнир

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная

Цвет: от белого до беловато-серого

Вкус: продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технолог по питанию

Т.В.Русинова