

  
 «УТВЕРЖДАЮ»  
 Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  
 /Н.Н.Клоков/  
 «01» августа 2024 г.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование **СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИНОГРАДНЫЙ**  
 Номер **389**  
 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
СОК ВИНОГРАДНЫЙ	200	200	20	20
<b>Выход: 200</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1**

Белки, г	0,58	В1,	0,03	Са, мг	36,00
Жиры, г	0,39	С, мг	1,60	Mg,	16,20
Углеводы, г	31,62	А, мг	0,00	Р, мг	21,60
Энергетическая ценность,	135,80	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,72
		Д,	0,00	К, мг	300,00
		В2,	0,02	І, мкг	12,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00


**Технология приготовления:**

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 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



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 311

Наименование **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер **311**

Наименование сборника **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ или	101,4	97,3	10,14	9,73
ГРУДКА КУРИНАЯ	129,7	97,3	12,97	9,73
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,7	1,2	1,07
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,27	10,7	1,43	1,07
с 01.09 по 31.12	13,38	10,7	1,34	1,07
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,7	2,7	0,27	0,27
КРУПА РИСОВАЯ	46,7	46,7	4,67	4,67
<b>Выход: 200</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1***

Белки, г	22,60	B1,	0,10	Ca, мг	25,77
Жиры, г	20,75	C, мг	1,84	Mg,	43,01
Углеводы, г	35,58	A, мг	0,29	P, мг	220,24
Энергетическая	455,79	E, мг	3,88	Fe, мг	2,07
		D,	0,00	K, мг	299,22
		B2,	0,16	I, мкг	7,59
				F, мг	0,15
				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.

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

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

### ***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;

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Наименование САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

Номер **52**

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
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	129,33	97	12,93	9,7
с 01.09 по 31.12	121,25	97	12,13	9,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
<b>Выход: 100</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,42	B1,	0,02	Ca, мг	32,30
Жиры, г	6,09	C, мг	3,88	Mg,	19,21
Углеводы, г	8,28	A, мг	0,00	P, мг	37,66
Энергетическая ценность,	93,46	E, мг	2,66	Fe, мг	1,22
		D,	0,00	K, мг	279,36
		B2,	0,03	I, мкг	6,79
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 +18 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным. Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

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



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 172**

Наименование **СУП СЫРНЫЙ С СУХАРИКАМИ 250/20**  
 Номер рецептуры: **ТТК 172**  
 Наименование сборника

**АКТ ПРОРАБОТКИ НА ОСНОВЕ Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь,**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто,
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		20		2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	38	32	3,8	3,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ	37,5	37,5	3,75	3,75
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	22,53	16,9	2,25	1,69
с 01.09 по 31.12	21,13	16,9	2,11	1,69
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,9	12,5	1,49	1,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
<b>Выход: 270</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1**

Белки, г	6,70
Жиры, г	9,09
Углеводы, г	11,97
Энергетическая ценность,	141,72

B1,	0,07
C, мг	4,84
A, мг	0,36
E, мг	1,32
D,	0,06
B2,	0,04

Ca, мг	23,84
Mg,	19,42
P, мг	41,63
Fe, мг	0,73
K, мг	340,82
I, мкг	3,73
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

На масле пассировать до полуготовности морковь и лук соломкой. Сварить куриный бульон. В готовый бульон добавить пассированные овощи, картофель кубиком и варить до готовности. Затем добавить сыр, довести до кипения, снять с огня. При необходимости посолить.  
 Гренки из пшеничного хлеба

**Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи 75° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид – Суп, однородный, без посторонних включений.  
 Цвет – Свойственный входящим компонентам, без постороннего (Светло-желтый, пастельный).  
 Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

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	120	120	12	12
<b>Выход: 120</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 и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Технолог по питанию

 Т.В.Русинова

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



## 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	50	50	5	5
<b>Выход: 50</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1*

Белки, г	3,82
Жиры, г	0,31
Углеводы, г	25,09
Энергетическая ценность,	118,41

В1,	0,08
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,98
Д,	0,00
В2,	0,03

Са, мг	11,50
Mg,	16,50
Р, мг	42,00
Fe, мг	1,00
К, мг	64,50
І, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"

Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН" И.И. Клоков./

"01" августа 2024 г.

### 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.	40	40	4	4
<b>Выход: 40</b>				

#### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1***

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность,	81,58

В1,	0,07
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,88
Д,	0,00
В2,	0,03

Са, мг	7,20
Mg,	7,60
P, мг	34,80
Fe, мг	1,60
K, мг	54,40
I, мкг	2,24
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

#### ***Технология приготовления:***

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т.В.Русинова