



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клоков./
08 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 |
| Выход: 40 | | | | |

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

Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клюков/

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 |
| Выход: 50 | | | | |

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 |
| P, мг | 42,00 |
| Fe, мг | 1,00 |
| K, мг | 64,50 |
| I, 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"
 /Н.Н.Клоков./



"01" августа 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98

Наименование
 Номер **98**
 Наименование сборника

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ

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 |
| КРУПА РИСОВАЯ | 18,8 | 18,8 | 1,88 | 1,88 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 15 | 12,5 | 1,5 | 1,25 |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 3,1 | 3,1 | 0,31 | 0,31 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 312,5 | 312,5 | 31,25 | 31,25 |
| 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 | 12,53 | 9,4 | 1,25 | 0,94 |
| с 01.09 по 31.12 | 11,75 | 9,4 | 1,18 | 0,94 |
| МЯСНОЙ СУПОВОЙ НАБОР | 45 | 45 | 4,5 | 4,5 |
| Выход: 250 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

| | | | | | |
|----------------|--------|-------|------|--------|--------|
| Белки, г | 2,29 | В1, | 0,07 | Ca, мг | 25,26 |
| Жиры, г | 2,52 | С, мг | 3,54 | Mg, | 23,41 |
| Углеводы, г | 15,35 | А, мг | 0,20 | P, мг | 54,22 |
| Энергетическая | 116,26 | Е, мг | 0,30 | Fe, мг | 0,70 |
| | | Д, | 0,05 | K, мг | 253,17 |
| | | В2, | 0,04 | I, мкг | 2,84 |
| | | | | F, мг | 0,03 |
| | | | | Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Мясной суповой набор размораживают, хорошо промывают под проточной водой и готовят бульон 1-2 часа с добавлением корнеьев на малом огне. Готовый бульон процеживают и на его основе готовят 1 блюдо. В кипящий бульон засыпают подготовленную крупу рисовую, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварным мясом. Оптимальная температура подачи

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Рис хорошо сварен, лук мелко нашинкован. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — полупрозрачный, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — мясного бульона, риса с ароматом и привкусом пассерованных корнеьев, специй, умеренно соленый;
- консистенция мяса и лука — мягкая, рис хорошо разварившийся, но зерна целые; соотношение плотной и жидкой

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

Наименование **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер **35**

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 |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | 99 | 79 | 9,9 | 7,9 |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ | 15,3 | 10 | 1,53 | 1 |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 10 | 10 | 1 | 1 |
| САХАР ПЕСОК | 3,3 | 3,3 | 0,33 | 0,33 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход: 100 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

| | | | | | |
|----------------|-------|-------|-------|--------|--------|
| Белки, г | 1,69 | В1, | 0,03 | Са, мг | 36,65 |
| Жиры, г | 5,10 | С, мг | 15,22 | Mg, | 13,58 |
| Углеводы, г | 7,54 | А, мг | 0,00 | Р, мг | 28,34 |
| Энергетическая | 83,58 | Е, мг | 2,27 | Fe, мг | 0,78 |
| | | Д, | 0,00 | К, мг | 156,18 |
| | | В2, | 0,04 | І, мкг | 2,37 |
| | | | | F, мг | 0,01 |
| | | | | Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с зеленым горошком,

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены сахаром, лимонной кислотой и маслом растительным;
- цвет - типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи, характерный для используемых

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ /ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ/

Номер

Наименование сборника

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 100 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| Выход: 55 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

| | |
|----------------|--------|
| Белки, г | 4,13 |
| Жиры, г | 5,39 |
| Углеводы, г | 40,92 |
| Энергетическая | 229,35 |

| | |
|-------|------|
| В1, | 0,04 |
| С, мг | 0,00 |
| А, мг | 0,01 |
| Е, мг | 0,00 |
| Д, | 0,00 |
| В2, | 0,03 |

| | |
|--------|-------|
| Са, мг | 15,95 |
| Mg, | 11,00 |
| Р, мг | 49,50 |
| Fe, мг | 1,16 |
| К, мг | 60,50 |
| І, мкг | 0,00 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК /СНЕЖОК/**

Номер **386**

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 |
| СНЕЖОК | 220 | 220 | 22 | 22 |
| Выход: 220 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

| | |
|----------------|--------|
| Белки, г | 5,94 |
| Жиры, г | 5,50 |
| Углеводы, г | 23,76 |
| Энергетическая | 173,80 |

| | |
|-------|------|
| 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:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно перед отпуском в стакан.
Температура подачи не выше +14 С

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.Русинова

Директор ООО "ВИТАЛ-ЛАЙН"
/Н.Н.Клоков./

"01" августа 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 259

Наименование **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер **259**

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 |
| ГОВЯДИНА Б/К | 99,4 | 97,5 | 9,94 | 9,75 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 7,1 | 7,1 | 0,71 | 0,71 |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | |
| с 01.01 по 29.02 | 140,31 | 91,2 | 14,03 | 9,12 |
| с 01.03 по 31.07 | 152 | 91,2 | 15,2 | 9,12 |
| с 01.08 по 31.08 | 114 | 91,2 | 11,4 | 9,12 |
| с 01.09 по 31.10 | 121,5 | 91,2 | 12,16 | 9,12 |
| с 01.11 по 31.12 | 130,29 | 91,2 | 13,03 | 9,12 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 13,7 | 11,5 | 1,38 | 1,15 |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | 6,8 | 6,8 | 0,68 | 0,68 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Выход: 200 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

| | | | | | |
|----------------|--------|-------|------|--------|--------|
| Белки, г | 13,17 | В1, | 0,13 | Са, мг | 32,05 |
| Жиры, г | 14,07 | С, мг | 8,47 | Mg, | 41,00 |
| Углеводы, г | 16,14 | А, мг | 0,04 | Р, мг | 207,50 |
| Энергетическая | 179,12 | Е, мг | 2,22 | Fe, мг | 3,26 |
| | | Д, | 0,05 | К, мг | 902,41 |
| | | В2, | 0,16 | І, мкг | 11,93 |
| | | | | F, мг | 0,08 |
| | | | | Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Мясо нарезают по 2-3 куску на порцию, картофель и лук - дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Правила оформления, подачи блюда:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.
Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.
Цвет: мяса - коричневый, овощей - темно-красный.
Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.
Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова