



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

"01" августа 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 285

Наименование **МАКАРОННИК С СУБПРОДУКТАМИ ГОВЯЖЬИМИ**

Номер **285**

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
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	119,7	108,9	11,97	10,89
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,5	5,5	0,55	0,55
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	48,3	48,3	4,83	4,83
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	289,6	289,6	28,96	28,96
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,4	13,7	1,64	1,37
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,1	4,1	0,41	0,41
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4,1	4,1	0,41	0,41
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	17,94	В1,	0,37	Са, мг	46,74
Жиры, г	19,70	С, мг	2,29	Mg,	38,42
Углеводы, г	36,62	А, мг	0,05	Р, мг	267,82
Энергетическая	375,11	Е, мг	4,32	Fe, мг	6,33
		Д,	0,10	К, мг	382,34
		В2,	0,74	І, мкг	9,08
				F, мг	0,06
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Макаронны варят в подсоленной воде (6 л воды на 1 кг макарон), охлаждают до 75 °С. Сердце варят. Готовые мясoпродукты пропускают через мясорубку, добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук. Подготовленные макаронны делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть отварных макарон. После разравнивания изделие посыпают сухарями и запекают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макаронник аккуратно нарезан в виде ромба или квадрата, полит маслом.

Консистенция: мягкая, сочная, рыхлая.

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-коричневого до коричневого.

Вкус: свойственный запеченным макаронам, мясу или субпродуктам, умеренно соленый

Запах: запеченных макарон, мяса или субпродуктов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 388

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **388**

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
ШИПОВНИК СУХОЙ	18	18	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
САХАР ПЕСОК	10,8	10,8	1,08	1,08
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,59
Жиры, г	0,24
Углеводы, г	18,89
Энергетическая ценность, ккал	91,39

В1, мг	0,01
С, мг	79,20
А, мг	0,14
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Са, мг	17,21
Mg, мг	4,37
P, мг	2,75
Fe, мг	0,49
K, мг	9,86
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток налит в стакан
Консистенция: жидкая
Цвет: темно-красный
Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника
Запах: шиповника

Технолог по питанию


Т.В.Русинова

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ/ ОГУРЦЫ/**
 Номер **71**
 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
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ или	181,9	100	18,19	10
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	105,3	100	10,53	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,80
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	1,70
Энергетическая ценность, кДж	13,00

В1,	0,02
С, мг	5,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д,	0,00
В2,	0,02

Са, мг	23,00
Mg,	14,00
P, мг	24,00
Fe, мг	0,60
К, мг	141,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

ОГУРЦЫ ИЛИ ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ

Огурцы или помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают

стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место

прикрепления плодоножки. Используют в целом виде.

ОГУРЦЫ ИЛИ ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 +18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры.

Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая.

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 372

Наименование **СОУС СМЕТАННЫЙ**

Номер **372**

Наименование сборника **Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под редакцией М.П.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	11	11	1,1	1,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,7	3,7	0,37	0,37
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,7	3,7	0,37	0,37
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,66
Жиры, г	2,18
Углеводы, г	2,87
Энергетическая ценность,	33,97

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

Са, мг	9,78
Mg,	1,33
Р, мг	8,35
Fe, мг	0,07
К, мг	16,54
І, мкг	1,05
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70 С, выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут,

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 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	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность,	47,36

В1,	0,03
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,39
Д,	0,00
В2,	0,01

Са, мг	4,60
Mg,	6,60
Р, мг	16,80
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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. Русина