



"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор: ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
/Н.Н.Клоков./  
"01" августа\_2024  
г.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**  
Номер **3**  
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
СЫР РОССИЙСКИЙ	11	10	1,1	1
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	5,13	В1,	0,02	Са, мг	153,90
Жиры, г	9,92	С, мг	0,00	Mg,	7,98
Углеводы, г	8,44	А, мг	0,09	Р, мг	98,04
Энергетическая ценность,	149,34	Е, мг	0,46	Fe, мг	0,34
		Д,	0,00	К, мг	0,00
		В2,	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

#### **Технология приготовления:**

На хлеб кладут ломтик сыра толщиной 3-4 мм.

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

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

#### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;
- цвет, консистенция хлеба, масла, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
/Н.Н.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.	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				

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

Белки, г	1,68	В1,	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,33	С, мг	0,00	Mg,	0,00
Углеводы, г	14,82	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность,	68,97	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д,	0,00	К, мг	0,00
		В2,	0,00	l, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

#### **Технология приготовления:**

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог 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
<b>Выход: 40</b>				

### 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

ПРЕДТВЕРЖДАЮ  
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
/Н.Н.Жоков./

01 августа 2024  
г.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289

Наименование **РАГУ ИЗ ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА**  
Номер **289**  
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
КУРИНАЯ ГРУДКА	90,4	82,3	9,04	8,23
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	140,62	91,4	14,06	9,14
с 01.03 по 31.07	152,33	91,4	15,23	9,14
с 01.08 по 31.08	114,25	91,4	11,43	9,14
с 01.09 по 31.10	121,87	91,4	12,19	9,14
с 01.11 по 31.12	130,57	91,4	13,06	9,14
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	25,87	19,4	2,59	1,94
с 01.09 по 31.12	24,25	19,4	2,43	1,94
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,9	6,9	0,69	0,69
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,6	11,4	1,36	1,14
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1	0,11	0,11
<b>Выход: 220</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	11,14	В1,	0,16	Са, мг	33,58
Жиры, г	17,33	С, мг	9,99	Mg,	43,59
Углеводы, г	18,67	А, мг	0,46	Р, мг	190,61
Энергетическая ценность,	299,83	Е, мг	1,43	Fe, мг	2,43
		Д,	0,00	К, мг	799,28
		В2,	0,17	І, мкг	11,46
				F, мг	0,14
				Se, мг	0,02

### Технология приготовления:

Подготовленные тушки, нарубленные на куски по 30-35 г тушат полуготовности, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы

набора продуктов, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 30-40 мин.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки печени. Добавляют

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы или кролика с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный мясу птицы или кролика, томата и овощей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / НЕ КРЕМОВЫЕ/**  
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	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

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

Белки, г	1,50	В1,	0,02	Са, мг	5,80
Жиры, г	1,96	С, мг	0,00	Mg,	4,00
Углеводы, г	14,88	А, мг	0,00	Р, мг	18,00
Энергетическая ценность,	83,40	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,42
		Д,	0,00	К, мг	22,00
		В2,	0,01	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

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

"01" августа 2024  
г.

## 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
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,00	В1,	0,00	Са, мг	8,24
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg,	1,80
Углеводы, г	7,74	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность,	30,96	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д,	0,00	К, мг	0,84
		В2,	0,00	І, 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