



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

01 августа 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 143

Наименование **РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер **143**

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	105,38	68,5	10,54	6,85
с 01.03 по 31.07	114,17	68,5	11,42	6,85
с 01.08 по 31.08	85,63	68,5	8,56	6,85
с 01.09 по 31.10	91,4	68,5	9,14	6,85
с 01.11 по 31.12	97,86	68,5	9,79	6,85
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	36,67	27,5	3,67	2,75
с 01.09 по 31.12	34,4	27,5	3,44	2,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,3	13,7	1,63	1,37
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	60	48	6	4,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОУС ТОМАТНЫЙ		48		4,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,6	0,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36	36	3,6	3,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,3	7,3	0,73	0,73
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	7,65	В1,	0,12	Са, мг	48,91
Жиры, г	8,65	С, мг	16,30	Mg,	35,87
Углеводы, г	19,56	А, мг	0,60	Р, мг	77,89
Энергетическая	177,47	Е, мг	1,86	Fe, мг	1,62
		Д,	0,11	К, мг	615,01
		В2,	0,10	І, мкг	7,25
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук слегка пассеруют или припускают.

Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: картофеля, овощей мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, слегка острый.

Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

"01" августа_2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 55

Наименование

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕННЫМИ

Номер

55

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	82	61,5	8,2	6,15
с 01.09 по 31.12	76,9	61,5	7,69	6,15
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	36,3	20	3,63	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,6	0,5
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	15,3	10	1,53	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,43	В1,	0,02	Ca, мг	17,06
Жиры, г	6,10	С, мг	2,62	Mg,	10,54
Углеводы, г	6,63	А, мг	0,00	Р, мг	22,32
Энергетическая ценность,	87,63	Е, мг	1,64	Fe, мг	0,61
		Д,	0,00	К, мг	134,38
		В2,	0,01	І, мкг	2,67
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют соленые огурцы, нарезанные ломтиками, нарезанный соломкой лук и прогретый зеленый горошек. При отпуске салат заправляют маслом растительным.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14+18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла и лук мелко измельчены. Огурцы нарезаны ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: огурцов - хрустящая, остальных овощей мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный соленым огурцам, свекле, луку, зеленому горошку.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование **СОК ФРУКТОВЫЙ /ЯБЛОЧНЫЙ/**

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 ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,97	В1,	0,02	Са, мг	12,60
Жиры, г	0,19	С, мг	1,60	Mg,	7,20
Углеводы, г	19,59	А, мг	0,00	Р, мг	12,60
Энергетическая ценность,	83,42	Е, мг	0,00	Fe, мг	2,52
		Д,	0,00	К, мг	240,00
		В2,	0,02	I, мкг	2,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 + 18 С

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 № 278

Наименование
 Номер **278**
 Наименование сборника

ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ 100/50/СВИНИНА

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
СОУС МОЛОЧНЫЙ ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ		50		5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25	25	2,5	2,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,75	2,75	0,275	0,275
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25	2,5	2,5
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,75	2,75	0,275	0,275
СВИНИНА МЯСНАЯ	82,47	80,9	8,25	8,09
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	13,2	13,2	1,32	1,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	2	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	30,9	25,96	3,09	2,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,27	2,27	0,23	0,23
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,66	6,66	0,67	0,67
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	8,27	В1,	0,32	Са, мг	54,46
Жиры, г	13,23	С, мг	1,22	Mg,	28,42
Углеводы, г	16,56	А, мг	0,03	Р, мг	163,09
Энергетическая	227,83	Е, мг	1,39	Fe, мг	1,70
		Д,	0,09	К, мг	356,64
		В2,	0,14	І, мкг	9,41
				F, мг	0,06
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 1-2 шт. на порцию, панируют в муке, укладывают на противень, смазанный маслом и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200 С в течение 20-30 мин, заливают соусом и доводят до готовности еще 5-10 мин. Отпускают тефтели с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Соус молочный для подачи к блюду

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60/70 градусов, разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения..

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса с ароматом мяса, соуса и гарнира

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

Наименование изделия: **УХА РОСТОВСКАЯ**

Номер рецептуры: **106**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.

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	98,92	64,3	9,89	6,43
с 01.03 по 31.07	107,17	64,3	10,72	6,43
с 01.08 по 31.08	80,38	64,3	8,04	6,43
с 01.09 по 31.10	85,6	64,3	8,56	6,43
с 01.11 по 31.12	91,86	64,3	9,19	6,43
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ Б/Г или	89,6	60	8,96	6
РЫБА ГОРБУША (ФИЛЕ)	75	60	7,5	6
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2	1,9	0,2	0,19
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,3	6,3	0,63	0,63
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,11
Жиры, г	5,83
Углеводы, г	14,95
Энергетическая ценность,	162,16

В1, мг	0,18
С, мг	8,24
А, мг	0,27
Е, мг	0,29
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,15

Са, мг	38,30
Мg, мг	40,17
Р, мг	157,93
Fe, мг	1,27
К, мг	675,01
І, мкг	34,59
F, мг	0,26
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Филе рыбное с кожей промывают, нарезают на порционные куски, на коже делают 1-2 надреза, чтобы кожа не деформировалась при варке. В кипящую воду закладывают картофель, корень петрушки, морковь, лук репчатый нарезанный соломкой, и варят при медленном кипении. За 10-15 мин до окончания варки кладут подготовленное филе, соль, помидоры нарезанные дольками.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер

ПП

Наименование сборника

MP 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
Жиры, г	0,25
Углеводы, г	20,07
Энергетическая ценность,	94,73

В1,	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,78
Д,	0,00
В2,	0,02

Са, мг	9,20
Mg,	13,20
Р, мг	33,60
Fe, мг	0,80
К, мг	51,60
І, мкг	0,00
F, мг	0,01
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.	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,68
Жиры, г	0,33
Углеводы, г	14,82
Энергетическая ценность,	68,97

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.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова