

"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.	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. Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234

Наименование **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С МАСЛОМ 100/5**
 Номер **234**
 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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	81,7	77	8,17	7,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	18	18	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26	26	2,6	2,6
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	10	10	1	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,8	2,8	0,28	0,28
Выход: 105				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	5,71	В1,	0,10	Ca, мг	46,60
Жиры, г	8,49	С, мг	0,56	Mg,	53,44
Углеводы, г	14,77	А, мг	0,03	Р, мг	214,71
Энергетическая	132,09	Е, мг	4,86	Fe, мг	1,68
		Д,	0,08	К, мг	380,70
		В2,	0,10	І, мкг	115,50
				F, мг	0,49
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку - гарнир
 Консистенция: сочная, однородная
 Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый
 Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый
 Запах: приятный, рыбы и соуса.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 321

Наименование **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Номер **321**

Наименование сборника

Сборник рецептур 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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	257,9	206,3	25,79	20,63
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,3	6,3	0,63	0,63
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4,8	3,6	0,48	0,36
с 01.09 по 31.12	4,5	3,6	0,45	0,36
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
ТОМАТНАЯ ПАСТА	10,8	10,8	1,08	1,08
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,2	5,2	0,52	0,52
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЪСШ.СОРТ	2,2	2,2	0,22	0,22
САХАР ПЕСОК	4,2	4,2	0,42	0,42
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02	0,02	0,002	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	4,39	В1,	0,06	Са, мг	101,98
Жиры, г	4,67	С, мг	38,62	Mg,	37,05
Углеводы, г	17,05	А, мг	0,13	Р, мг	73,78
Энергетическая	135,98	Е, мг	0,29	Fe, мг	2,23
		Д,	0,09	К, мг	477,76
		В2,	0,08	І, мкг	6,62
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, масло сливочное, пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, лавровый лист и доводят до кипения. При приготовлении используется 3-ех процентный раствор лимонной кислоты массой 30 г на 1000 г выхода гарнира.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав блюда, умеренно соленый, кисло-сладкий.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
И.И. Клоков./
"01 августа_2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер **382**

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
КАКАО-ПОРОШОК	3,6	3,6	0,36	0,36
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,37
Жиры, г	2,70
Углеводы, г	14,23
Энергетическая ценность,	95,93

В1,	0,03
С, мг	0,47
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д,	0,00
В2,	0,11

Са, мг	98,16
Mg,	24,30
P, мг	86,02
Fe, мг	0,78
K, мг	186,17
I, мкг	8,10
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы,

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 с

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Технолог по питанию

Т.В.Русинова