

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.	40	40	4	4
<b>Выход: 40</b>				

**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
Р, мг	34,80
Fe, мг	1,60
К, мг	54,40
І, мкг	2,24
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Хлеб нарезать на порционные кусочки

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	50	50	5	5
<b>Выход: 50</b>				

#### 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
Р, мг	42,00
Fe, мг	1,00
К, мг	64,50
І, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

#### Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

  
Т.В.Русинова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 740

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ /АПЕЛЬСИНЫ/**

Номер рецептуры: **740**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
АПЕЛЬСИН	150	150	15	15
<b>Выход: 150</b>				

***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	1,17	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,26	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	10,40	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	51,30	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

***Технология приготовления:***

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

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

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

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

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Технолог по питанию

  
 Т.В.Русинова

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



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 68**

Наименование **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ**

Номер **68**

Наименование сборника **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи, Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2022. — 698 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	113,33	85	11,33	8,5
с 01.09 по 31.12	106,25	85	10,63	8,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1,0	0,11	0,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,8	10	1,18	1
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,001	0,001
<b>Выход: 100</b>				

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

Белки, г	1,26	В1,	0,05	Са, мг	45,47
Жиры, г	4,96	С, мг	2,82	Mg,	31,31
Углеводы, г	7,55	А, мг	1,71	Р, мг	48,63
Энергетическая ценность,	80,88	Е, мг	2,68	Fe, мг	0,89
		Д,	0,00	К, мг	197,16
		В2,	0,05	І, мкг	4,55
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Подготовленную нашинкованную соломкой морковь соединяют с лимонной кислотой, сахаром, солью, зеленью и тщательно растирают. Затем добавляют подогретое растительное масло и перемешивают, охлаждают

**Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи +14С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой  
 Консистенция: мягкая, сочная  
 Цвет: оранжевый  
 Вкус: свойственный моркови с растительным маслом  
 Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технолог по питанию

 Т.В.Русинова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**

Номер рецептуры: **96**

Наименование сборника

**Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-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	100	65	10	6,5
с 01.03 по 31.07	108,33	65	10,83	6,5
с 01.08 по 31.08	81,25	65	8,13	6,5
с 01.09 по 31.10	86,67	65	8,67	6,5
с 01.11 по 31.12	92,86	65	9,29	6,5
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	5	5	0,5	0,5
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
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,6	0,5
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	16,8	9,2	1,68	0,92
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,5	187,5	18,75	18,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,9	1,9	0,19	0,19
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
МЯСНОЙ СУПОВОЙ НАБОР	45	45	4,5	4,5
<b>Выход: 250</b>				

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

Белки, г	2,01	В1, мг	0,08	Ca, мг	29,58
Жиры, г	3,86	С, мг	5,77	Mg, мг	22,33
Углеводы, г	14,76	А, мг	0,20	P, мг	59,77
Энергетическая ценность,	106,45	Е, мг	0,44	Fe, мг	0,92
		Д, мкг	0,08	K, мг	419,80
		В2, мг	0,06	I, мкг	3,87
				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 корней на малом огне. Готовый бульон процеживают и на его основе готовят 1 блюдо.

Свежие овощи перебирают, моют, очищают. Перловую крупу перебирают, отваривают отдельно. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов (банки, ведра) промывают проточной водой и протирают ветошью, затем вскрывают. Огурцы консервированные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцы промывают, срезают плодоножку и верхушку, нарезают соломкой и припускают с небольшим количеством бульона. Морковь и лук шинкуют соломкой, пассеруют, картофель нарезают дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают картофель, доводят до кипения, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин. до готовности добавляют подготовленную перловую крупу. Перед окончанием варки рассольник заправляют солью, лавровым листом

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда +75 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов, входящих в рассольник

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

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



01" августа 2024  
г.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 206

Наименование **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ**  
Номер **206**  
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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ДЛЯ		129,3		12,93
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	45,7	45,7	4,57	4,57
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	119,2	119,2	11,92	11,92
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,17 шт.	47,2	117 шт.	4,72
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	35,8	35,8	3,58	3,58
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	11,29	В1,	0,09	Са, мг	75,83
Жиры, г	15,74	С, мг	0,19	Mg,	16,88
Углеводы, г	26,02	А, мг	0,17	Р, мг	145,11
Энергетическая ценность,	316,05	Е, мг	3,88	Fe, мг	1,95
		Д,	1,19	К, мг	176,36
		В2,	0,25	l, мкг	13,34
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,02

#### Технология приготовления:

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают 10 минут до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.  
Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.  
Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового.  
Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам.  
Запах: запеченных макаронных изделий и яиц.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК / КЕФИР С САХАРОМ 210/10**

Номер рецептуры: **386**

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, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	210	210	21	21
<b>Выход: 220</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	6,09	В1, мг	0,08	Са, мг	252,18
Жиры, г	5,25	С, мг	1,47	Mg, мг	29,40
Углеводы, г	18,08	А, мг	0,06	Р, мг	199,50
Энергетическая ценность, ккал	150,00	Е, мг	0,15	Fe, мг	0,21
		Д, мкг	0,00	К, мг	306,90
		В2, мг	0,36	І, мкг	18,90
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

**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