



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 №

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	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,29
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	15,05
Энергетическая ценность,	71,05

B1,	0,05
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,59
Д,	0,00
B2,	0,02

Ca, мг	6,90
Mg,	9,90
P, мг	25,20
Fe, мг	0,60
K, мг	38,70
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технология по питанию

Т.В. Русинова

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

"01" августа 2024

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56

Наименование изделия: **САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ**

Номер рецептуры: **56**

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
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	22,7	17	2,27	1,7
с 01.09 по 31.12	21,3	17	2,13	1,7
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	17,4	13	1,74	1,3
с 01.09 по 31.12	16,3	13	1,63	1,3
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,5	30	3,75	3
ЯБЛОКИ	47,2	37,6	4,72	3,76
ЛИМОН	19,8	15,8	1,98	1,58
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,71	В1, мг	0,02	Са, мг	22,02
Жиры, г	0,13	С, мг	13,72	Mg, мг	10,29
Углеводы, г	4,41	А, мг	0,19	Р, мг	17,56
Энергетическая ценность,	23,64	Е, мг	0,19	Fe, мг	0,90
		Д, мкг	0,00	К, мг	144,89
		В2, мг	0,02	І, мкг	2,04
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанные соломкой морковь, капусту, яблоки очищенные, с удаленным семенным гнездом (отходы 30%).

При отпуске салат заправляют соком лимона - 8,3 г сока при брутто лимонов 19,8 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14+18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи нарезаны соломкой, салат уложен горкой, заправлен соком лимона

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 311

Наименование **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер **311**

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
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ или	101,4	97,3	10,14	9,73
ГРУДКА КУРИНАЯ	129,7	97,3	12,97	9,73
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,7	1,2	1,07
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,27	10,7	1,43	1,07
с 01.09 по 31.12	13,38	10,7	1,34	1,07
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,7	2,7	0,27	0,27
КРУПА РИСОВАЯ	46,7	46,7	4,67	4,67
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	22,60	B1,	0,10	Ca, мг	25,77
Жиры, г	20,75	C, мг	1,84	Mg,	43,01
Углеводы, г	35,58	A, мг	0,29	P, мг	220,24
Энергетическая	455,79	E, мг	3,88	Fe, мг	2,07
		D,	0,00	K, мг	299,22
		B2,	0,16	I, мкг	7,59
				F, мг	0,15
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают сначала теплой (40° С), а затем горячей водой (60-70° С). Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Птицу нарезают крупным кубиком (у грудки удаляют киль) на порции, обжаривают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, пассерованную томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (2,1 л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плов уложен горкой, сверху кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;
- цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом и специями;

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"

И.Н.Клоков

01 августа 2024

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 375

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД**

Номер рецептуры: **375**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делти принт, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ	30,9	30	3,09	3
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	173	173	17,3	17,3
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,41	В1, мг	0,01	Са, мг	20,90
Жиры, г	0,16	С, мг	33,60	Mg, мг	13,30
Углеводы, г	13,63	А, мг	0,01	Р, мг	12,47
Энергетическая ценность,	60,50	Е, мг	0,30	Fe, мг	0,50
		Д, мкг	0,00	К, мг	147,86
		В2, мг	0,02	І, мкг	0,42
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют. В горячий готовый сироп кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения и охлаждают.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 180-200 г на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, ягоды сохраняют форму

Консистенция: сиропа - жидкая с наличием в нем ягод

Цвет: свойственный цвету ягод

Вкус: сладко-кисловатый

Запах: свойственный ягодам, входящим в состав компота

Технолог по питанию

Т.В.Русинова