



УТВЕРЖДАЮ"  
«Директор ООО ВИТА-ЛАЙН»  
Н.Н.Клоков./  
августа\_2024  
г.

### 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 № 15

Наименование изделия: **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **15**

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
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,3	10	1,03	1
<b>Выход: 10</b>				

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

Белки, г	2,32	В1, мг	0,00	Са, мг	88,00
Жиры, г	2,95	С, мг	0,07	Mg, мг	3,50
Углеводы, г	0,00	А, мг	0,03	Р, мг	50,00
Энергетическая ценность,	36,40	Е, мг	0,03	Fe, мг	0,10
		Д, мкг	0,00	К, мг	8,80
		В2, мг	0,03	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Технолог по питанию

 Т.В.Русинова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 359

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **359**

Наименование сборника рецептур: **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
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	120	120	12	12
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	0,59
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	27,51
Энергетическая ценность,	113,04

В1, мг	0,01
С, мг	0,96
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	14,67
Mg, мг	5,29
Р, мг	13,10
Fe, мг	1,51
К, мг	145,80
І, мкг	1,20
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Сок плодовый или ягодный с сахаром (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения. Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 150-200 г в стаканы, можно посыпать сахаром в количестве 5-8% от нормы,

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +18 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: сока плодового или ягодного

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: сока плодового или ягодного

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

01 августа 2024 г.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника

**Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	38,7	38,7	3,87	3,87
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,5	64,5	6,45	6,45
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98,1	98,1	9,81	9,81
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
<b>Выход: 210</b>				

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

Белки, г	7,23
Жиры, г	8,91
Углеводы, г	31,50
Энергетическая ценность,	179,82

B1, мг	0,15
C, мг	1,29
A, мг	0,05
E, мг	0,13
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	142,01
Mg, мг	46,48
P, мг	178,16
Fe, мг	2,58
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 422

Наименование **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ ПП**  
 Номер **422**  
 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
БУЛКА ЯРОСЛАВСКАЯ СДОБНАЯ	1	1	0,1	0,1
<b>Выход: 100</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	9,07	В1,	0,00	Са, мг	0,19
Жиры, г	9,85	С, мг	0,00	Mg,	0,29
Углеводы, г	26,52	А, мг	0,00	Р, мг	0,77
Энергетическая	192,85	Е, мг	0,04	Fe, мг	0,02
		Д,	0,00	К, мг	1,32
		В2,	0,00	І, мкг	0,03
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Булку выкладывают на пирожковую тарелку

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста.

Технолог по питанию

  
 Т.В.Русинова