



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



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

"01" августа\_2024  
г.

### 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
<b>Выход: 200</b>				

***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	l, 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



"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
<b>Выход: 20</b>				

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

Белки, г	1,12	В1,	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,22	С, мг	0,00	Mg,	0,00
Углеводы, г	9,88	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность,	45,98	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д,	0,00	К, мг	0,00
		В2,	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