

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Номер рецептуры: **321**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во Тютельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
МОРКОВЬ
с 01.01 по 31.08
с 01.09 по 31.12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ
САХАР ПЕСОК
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
Выход: 150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,10	В1, мг	0,04
Жиры, г	7,86	С, мг	32,18
Углеводы, г	14,14	А, мг	0,11
Энергетическая ценность, ккал	127,65	Е, мг	0,25
		Д, мкг	0,08
		В2, мг	0,07

Технология приготовления:

Технология приготовления Нарезанную соломкой капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, перец, лавровый лист и доводят до кипения. При приготовлении используется 3-ех процентный раствор лимонной кислоты массой 30 г на 1000 г выход.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная 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.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ПО-ХУТОРСКИ**

Номер рецептуры: **15**

Наименование сборника рецептов: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из

Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под
Рецептура №163

Наименование сырья
СОУС СМЕТАННЫЙ
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ
СЫР РОССИЙСКИЙ
КАРТОФЕЛЬ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ
Выход: 150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,00
Жиры, г	9,40
Углеводы, г	19,50
Энергетическая ценность, ккал	177,20

В1, мг	0,13
С, мг	10,13
А, мг	0,06
Е, мг	2,81
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,12

Технология приготовления:

Картофель и овощи слегка обжаривают, лук слегка пассеруют или припускают, соединяют, добавляют соевый соус. По окончании готовности посыпают тертым сыром.

Соус сметанный

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, заливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи сохранили первоначальную форму нарезки, набор компонентов и их соотношение
Консистенция: мягкая, в меру плотная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный используемым компонентам и соусу.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **125**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во
Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья
КАРТОФЕЛЬ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
Выход: 150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,89
Жиры, г	5,66
Углеводы, г	16,99
Энергетическая ценность, ккал	105,00

В1, мг	0,14
С, мг	11,77
А, мг	0,04
Е, мг	0,31
Д, мкг	0,11
В2, мг	0,10

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды 10 г на 1 л воды), сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин не следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности Отпускают 100 г картофеля с прокипяченным сливочным маслом (5 г) или соусом сметанным №330 (30 г)

Примечание:

1. Картофель варят очищенными, Картофель лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовы варка на пару для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится
2. Отвар из картофеля можно не использовать.
3. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г не
4. Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется отпускать свежие и соленые огурцы, помидоры, квашенук

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, политы маслом или соусом сметанны

Консистенция: рыхлая или умеренно плотная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: картофеля, масла сливочного или соуса сметанного, умеренно соленый

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
Выход: 150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,60
Жиры, г	5,50
Углеводы, г	38,40
Энергетическая ценность, ккал	228,10

В1, мг	0,13
С, мг	0,00
А, мг	0,03
Е, мг	1,15
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустые зерна удаляют. Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, пол прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяются.

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная рассыпчатая крупинки плотные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **КАША РАССЫПЧАТАЯ ПЕРЛОВАЯ**

Номер рецептуры: **171.3**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во
Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья
КРУПА ПЕРЛОВАЯ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
Выход: 150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,60	В1, мг	0,05
Жиры, г	4,60	С, мг	0,00
Углеводы, г	37,70	А, мг	0,04
Энергетическая ценность, ккал	206,00	Е, мг	1,93
		Д, мкг	0,15
		В2, мг	0,04

Технология приготовления:

Подготовленную крупу ячневую или перловую всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустые зерна удаляют. Каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 10 минут. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом (10 г) или вместе с кашей или подают отдельно в стакане.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным м
Оптимальная температура блюда 65° С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются меж
молоком

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный данному виду крупы (без признаков прогорклости и затхлости) и др. компонентов в со

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ И СЫРОМ**

Номер рецептуры: **21**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией
№206

Наименование сырья
СЫР РОССИЙСКИЙ
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ДЛЯ ЗАПЕЧЕННЫХ БЛЮД
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ. СОРТ
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
Выход: 150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,08	В1, мг	0,07
Жиры, г	10,90	С, мг	0,16
Углеводы, г	43,10	А, мг	0,18
Энергетическая ценность, ккал	239,10	Е, мг	3,03

Д, мкг	1,13
В2, мг	0,24

Технология приготовления:

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными выкладывают на смазанный маслом противень, посыпают тертым сыром и запекают 10 минут до образования порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Макаронные изделия отварные для запеченных блюд

Макаронные изделия (макарроны, лапшу, вермишель и др.) для приготовления запеченных блюд варят не о

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **206**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во Тугельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ДЛЯ ЗАПЕЧЕННЫХ БЛЮД
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
Выход: 150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,90	В1, мг	0,08
Жиры, г	12,30	С, мг	0,14
Углеводы, г	25,10	А, мг	0,13
Энергетическая ценность, ккал	257,60	Е, мг	2,93

Д, мкг	0,89
В2, мг	0,19

Технология приготовления:

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными выкладывают на смазанный маслом противень и запекают 10 минут до образования на поверхности макар поливают прокипяченным сливочным маслом.

Макаронные изделия отварные для запеченных блюд

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **312**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во Тугельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья
КАРТОФЕЛЬ
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
Выход: 150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,06
Жиры, г	4,80
Углеводы, г	20,40
Энергетическая ценность, ккал	137,25

В1, мг	0,10
С, мг	8,33
А, мг	0,03
Е, мг	0,22
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,10

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температуру пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи не ниже +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер **143**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 201**

Наименование сырья
КАРТОФЕЛЬ
с 01.01 по 28.02
с 01.03 по 31.07
с 01.08 по 31.08
с 01.09 по 31.10
с 01.11 по 31.12
МОРКОВЬ
с 01.01 по 31.08
с 01.09 по 31.12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
СОУС СМЕТАННЫЙ
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ

Выход: 150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,50
Жиры, г	7,20
Углеводы, г	17,70
Энергетическая ценность, ккал	176,30

3

В1, мг	0,09
С, мг	12,70
А, мг	0,49
Е, мг	1,50
Д, мкг	0,09
В2, мг	0,09

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук слегка пассеруют или припускают. Кап соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продо. При отпуске рагу поливают растопленным сливочным маслом, посыпают зеленью.

Соус сметанный

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: картофеля, овощей мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, слегка острый.

Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ К

Наименование изделия: **ТЫКВА, ПРИПУЩЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ**

Номер рецептуры: **6**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

За основу приготовления данного блюда взяты]

Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под
Рецептура №142

Наименование сырья

ТЫКВА СВЕЖАЯ

ЯБЛОКИ
САХАР ПЕСОК
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
Выход: 170

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,20
Жиры, г	8,90
Углеводы, г	19,30
Энергетическая ценность, ккал	162,00

В1, мг	0,08
С, мг	11,78
А, мг	0,38
Е, мг	3,14
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную тыкву очищают, удаляют семена и нарезают ломтиками. Яблоки очищают от кожицы, уд промывают. Тыкву припускают с добавлением воды (на 1 кг овощей 0,2 л), масла сливочного, сахара, зате

Правила оформления, подачи блюд:

Тыкву кладут горкой на тарелку, поливают растопленным прокипяченным маслом сливочным. Оптимальн

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — тыква и яблоки порезаны ломтиками, соединены с изюмом, политы сливочным маслом;
- цвет — свойственный используемым овощам и фруктам;
- вкус — умеренно-сладкий с привкусом тыквы и изюма;
- запах — тыквы и яблок, без порочащих признаков;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер **181**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организ Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
Выход: 150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	186,00
-------------------------------	--------

С, мг	0,00
-------	------

Жиры, г	4,60
Белки, г	3,60
Углеводы, г	27,70

В1, мг	0,21
Е, мг	0,58
А, мг	0,03
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при снятии с огня и дают каше упреть.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным в соответствии с рецептурой нормы выхода блюда.

Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга.

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ 321

в всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	214,88	171,9	21,49	17,19
	5,25	5,25	0,53	0,53
	4	3	0,4	0,3
	3,75	3	0,38	0,3
	7,14	6	0,71	0,6
	9	9	0,9	0,9
	0,14	0,14	0,01	0,01
	4,37	4,37	0,44	0,44
	1,8	1,8	0,18	0,18
	4,5	4,5	0,45	0,45
	0,02	0,02	0,002	0,002
	1,5	1,5	0,15	0,15

Ca, мг	84,99
Mg, мг	30,87
P, мг	61,47
Fe, мг	1,86
K, мг	398,10
I, мкг	5,52
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

лимонную кислоту, масло сливочное, пассерованное томатное пюре и соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца пения.
да гарнира.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

АРГА № 15

редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2016.-640с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
		20		2
4	4		0,4	0,4
13	13		1,3	1,3
2	2		0,2	0,2
20	18,18		2	1,82
160	120		16	12
6	6		0,6	0,6
35,7	30		3,57	3
3	3		0,3	0,3
0,02	0,02		0,002	0,002

Ca, мг	158,42
Mg, мг	32,52
P, мг	150,36
Fe, мг	1,45
K, мг	706,27
I, мкг	6,84
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

с сметанный, соль, лавровый лист и тушат до готовности, за 5 мин до

, не допуская пригорания. В пассерованную муку , охлажденную до 60-70 С,

облюдено.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ 125

во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	196,13	147,1	19,61	14,71
	7,1	7,1	0,71	0,71
	1	1	0,1	0,1
	100	100	10	10

Ca, мг	21,32
Mg, мг	31,55
P, мг	78,55
Fe, мг	1,36
K, мг	836,99
I, мкг	7,36
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

и должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета
и менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду
паром, образующимся в котле.

е качества продукта сохраняются лучше. Особое значение приобретает
гся водянистым и менее вкусным.

что на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).
о капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда

М

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ 181

питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. -

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	57,7	57,7	5,77	5,77
	103,8	103,8	10,38	10,38
	1,5	1,5	0,15	0,15
	5,8	5,8	0,58	0,58

Ca, мг	27,65
Mg, мг	34,57
P, мг	148,63
Fe, мг	2,30
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.
Посыпав кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание

маслом сливочным.

Смешиваются друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ 171.3

во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	46,66	46,19	4,67	4,62
	10	10	1	1
	112,5	112,5	11,25	11,25
	1,4	1,4	0,14	0,14

Ca, мг	26,01
Mg, мг	17,93
P, мг	136,74
Fe, мг	0,89
K, мг	81,42
I, мкг	0,00
F, мг	0,03
Se, мг	0,02

пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша готова, ее варят еще 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. Кашу посыпают сахаром (10 г). Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке

маслом сливочным.

ду собой. Каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с

ответствии с рецептурой

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

АРТА № 21

й М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с. Рецептура

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
11	10	1,1	1	
	90		9	
31,5	31,5	3,15	3,15	
0,5	0,5	0,05	0,05	
81,7	81,7	8,17	8,17	
2	2	0,2	0,2	
1,15 шт.	46,29	115 шт.	4,63	
25	25	2,5	2,5	
3	3	0,3	0,3	
5	5	0,5	0,5	

Ca, мг	134,28
Mg, мг	15,98
P, мг	164,11
Fe, мг	1,73

К, мг	150,21
І, мкг	11,98
F, мг	0,04
Se, мг	0,02

ими, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, ания на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают

ткidyвая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____ Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

№ 206

во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
		97		9,7
	33,9	33,9	3,39	3,39
	0,5	0,5	0,05	0,05
	88,3	88,3	8,83	8,83
	2,1	2,1	0,21	0,21
	0,88 шт.	35,4	88 шт.	3,54
	26,8	26,8	2,68	2,68
	3,2	3,2	0,32	0,32
	5,4	5,4	0,54	0,54

Ca, мг	56,65
Mg, мг	12,60
P, мг	108,54
Fe, мг	1,45

К, мг	131,83
I, мкг	10,00
F, мг	0,03
Se, мг	0,02

ими, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, он поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

№ 312

во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	171	128,25	17,1	10,26
	23,7	23,7	2,37	2,37
	5,25	5,25	0,53	0,53
	1,8	1,8	0,18	0,18

Ca, мг	43,55
Mg, мг	25,07
P, мг	72,64
Fe, мг	1,01
K, мг	618,59
I, мкг	7,26
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, за протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное сырно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и

ка, умеренно соленый, нежный.

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

01 ноября 2023 г

№ 143

ся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П.
7.-544с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	87,85	57,1	8,79	5,71
	95,17	57,1	9,52	5,71
	71,38	57,1	7,14	5,71
	76,13	57,1	7,61	5,71
	81,57	57,1	8,16	5,71
	30,53	22,9	3,05	2,29
	28,63	22,9	2,86	2,29
	13,6	11,4	1,36	1,14
	50	40	5	4
	2,7	2,7	0,27	0,27
		40		4
	10	10	1	1
	3	3	0,3	0,3
	30	30	3	3
	0,4	0,4	0,04	0,04
	0,01	0,01	0,001	0,001
	6,1	6,1	0,61	0,61

Ca, мг	47,07
Mg, мг	28,27
P, мг	66,63
Fe, мг	1,25
K, мг	479,69
I, мкг	6,50
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

тусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи
 лжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____ Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

АРТА № 6

рекомендации из

редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2016.-640с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	186,8	130,8	18,68	13,08

	65,4	45,8	6,54	4,58
	6,6	6,6	0,66	0,66
	6,6	6,6	0,66	0,66

Ca, мг	52,35
Mg, мг	27,48
P, мг	57,58
Fe, мг	2,62
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

деляют семенные гнезда, нарезают ломтиками. Изюм перебирают и
м добавляют яблоки, изюм и доводят до готовности.

ная температура подачи 65° С.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ 181

ации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	69,2	69,2	6,92	6,92
	103,9	103,9	10,39	10,39
	1,5	1,5	0,15	0,15
	5,8	5,8	0,58	0,58

Ca, мг	18,36
--------	-------

P, мг	201,95
Fe, мг	4,59
Mg, мг	135,40
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

аляют. Кашу варят до загустения, помешивая.
и отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают

ым, можно отпускать с маслом сливочным и сахаром, соответственно увеличив

руга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;