



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

Наименование

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Номер

35

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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	59,4	47,4	5,94	4,74
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	9,2	6	0,92	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6	6	0,6	0,6
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,01	В1,	0,02	Са, мг	21,99
Жиры, г	3,05	С, мг	9,13	Mg,	8,14
Углеводы, г	4,55	А, мг	0,00	Р, мг	17,00
Энергетическая ценность,	50,22	Е, мг	1,36	Fe, мг	0,46
		Д,	0,00	К, мг	93,71
		В2,	0,02	І, мкг	1,42
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с зеленым горошком,

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены сахаром, лимонной кислотой и маслом растительным;
- цвет - типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи, характерный для используемых

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98

Наименование

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ

Номер **98**

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
КРУПА РИСОВАЯ	15	15	1,5	1,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	250	250	25	25
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	36,92	24	3,69	2,4
с 01.03 по 31.07	40	24	4	2,4
с 01.08 по 31.08	30	24	3	2,4
с 01.09 по 31.10	32	24	3,2	2,4
с 01.11 по 31.12	34,29	24	3,43	2,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
МЯСНОЙ СУПОВОЙ НАБОР	40	40	4	4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,82	В1,	0,04	Са, мг	20,23
Жиры, г	2,02	С, мг	2,83	Mg,	18,70
Углеводы, г	16,25	А, мг	0,17	Р, мг	43,32
Энергетическая ценность,	93,02	Е, мг	0,24	Fe, мг	0,58
		Д,	0,04	К, мг	202,45
		В2,	0,04	І, мкг	2,27
				F, мг	0,02

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

В кипящий бульон засыпают подготовленную крупу рисовую, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные лук репчатый и морковь разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту и доводят

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Рис хорошо сварен, лук мелко нашинкован. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — полупрозрачный, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — мясного бульона, риса с ароматом и привкусом пассерованных корней, специй, умеренно соленый;
- консистенция мяса и лука — мягкая, рис хорошо разварившийся, зерна целые; соотношение плотной и жидкой

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 259

Наименование

ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С ГОВЯДИНОЙ

Номер

259

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
ГОВЯДИНА Б/К	84,51	82,9	8,45	8,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	119,23	77,5	11,92	7,75
с 01.03 по 31.07	129,17	77,5	12,92	7,75
с 01.08 по 31.08	96,88	77,5	9,69	7,75
с 01.09 по 31.10	103,33	77,5	10,33	7,75
с 01.11 по 31.12	110,71	77,5	11,07	7,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,7	9,8	1,17	0,98
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,8	5,8	0,58	0,58
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	12,81	В1,	0,10	Ca, мг	27,35
Жиры, г	14,20	С, мг	7,19	Mg,	34,86
Углеводы, г	13,72	А, мг	0,02	P, мг	176,44
Энергетическая ценность,	238,22	Е, мг	1,90	Fe, мг	2,78
		Д,	0,05	K, мг	767,18
		В2,	0,12	I, мкг	10,14
				F, мг	0,06
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо нарезают по 2-3 куску на порцию, картофель и лук - дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки. Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная. Цвет: мяса - коричневый, овощей - темно-красный. Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый. Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК /СНЕЖОК/**

Номер **386**

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
СНЕЖОК	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	4,86	B1,	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	4,50	C, мг	0,00	Mg,	0,00
Углеводы, г	19,44	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность,	142,20	E, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		D,	0,00	K, мг	0,00
		B2,	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно перед отпуском в стакан.
Температура подачи не выше +14 С

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14 градусов,

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

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

"01" ИЮНЯ 2024
г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер

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	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,05	В1,	0,06	Са, мг	9,20
Жиры, г	0,25	С, мг	0,00	Mg,	13,20
Углеводы, г	20,07	А, мг	0,00	Р, мг	33,60
Энергетическая ценность,	94,73	Е, мг	0,78	Fe, мг	0,80
		Д,	0,00	К, мг	51,60
		В2,	0,02	І, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ООО «ВИТАЛАЙН»
/Н.Н.Кляков/

"01" июня 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование

ХЛЕБ РЖАНОЙ

Номер

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	1,32	B1,	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,18	C,	0,00	Mg,	0,00
Углеводы, г	8,48	A,	0,00	P,	0,00
Энергетическая ценность,	40,79	E,	0,00	Fe,	0,00
		D,	0,00	K,	0,00
		B2,	0,00	I,	0,00
				F,	0,00
				Se,	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование
Номер
Наименование сборника

кондитерские изделия /печенье сахарное/

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
печенье сахарное мука высш.сорт	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,25	В1,	0,02	Ca, мг	8,70
Жиры, г	2,94	С, мг	0,00	Mg,	6,00
Углеводы, г	22,32	А, мг	0,00	P, мг	27,00
Энергетическая ценность,	125,10	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,63
		Д,	0,00	K, мг	33,00
		В2,	0,02	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке
Технолог по питанию

Т.В.Русинова