

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н. Колоков./
01 июня 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 284 ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ С КУРИЦЕЙ

Наименование

Номер 284

Наименование сборника

Сборник рецептур 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
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ или	52,7	50,59	5,27	5,06
ГРУДКА КУРИНАЯ	67,4	50,59	6,74	5,06
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	121,32	78,86	12,13	7,89
с 01.03 по 31.07	131,43	78,86	13,14	7,89
с 01.08 по 31.08	98,58	78,86	9,86	7,89
с 01.09 по 31.10	105,15	78,86	10,52	7,89
с 01.11 по 31.12	112,66	78,86	11,27	7,89
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	30	25,2	3	2,52
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	28,13	21,1	2,81	2,11
с 01.09 по 31.12	26,38	21,1	2,64	2,11
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	27,5	22	2,75	2,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	8,55	B1,	0,14	Ca, мг	47,65
Жиры, г	11,04	C, мг	12,06	Mg,	41,70
Углеводы, г	19,08	A, мг	0,47	P, мг	159,44
Энергетическая	236,26	E, мг	2,37	Fe, мг	2,37
		D,	0,08	K, мг	685,86
		B2,	0,17	I, мкг	9,46
				F, мг	0,10
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают при

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий – не растрескавшаяся, изделие полито маслом или соусом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки – свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша – мясу птицы, умеренно соленый.

Запах: запеченного картофеля, мяса.

Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
Н.Н. Клоков./

"01" ИЮНЯ 2024

«ВИТА ЛАЙН»

ИНН 2312227427

ОГРН 1152312004349

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование

ЧАЙ С МОЛОКОМ

Номер

378

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
ЧАЙ-ЗАВАРКА		45		4,5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,6	48,6	4,86	4,86
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45	45	4,5	4,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,44	B1,	0,01	Ca, мг	55,69
Жиры, г	1,10	C, мг	0,28	Mg,	9,85
Углеводы, г	11,18	A, мг	0,01	P, мг	39,08
Энергетическая ценность,	60,56	E, мг	0,00	Fe, мг	0,71
		D,	0,00	K, мг	88,71
		B2,	0,06	I, мкг	4,05
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН" /Н.Н.Клоков/
101 июня 2024

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
Жиры, г	0,18
Углеводы, г	8,48
Энергетическая ценность,	40,79

B1,	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D,	0,00
B2,	0,00

Ca, мг	0,00
Mg,	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова