

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

Наименование

Номер

49

САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)

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
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	18,5	12	1,85	1,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	26,3	21	2,63	2,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,5	6	0,75	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3	3	0,3	0,3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16	12	1,6	1,2
с 01.09 по 31.12	15	12	1,5	1,2
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,98	B1,	0,03	Ca,	24,80
Жиры, г	3,66	C, мг	13,05	Mg,	11,55
Углеводы, г	5,78	A, мг	0,32	P, мг	22,18
Энергетическая ценность,	60,41	E, мг	1,80	Fe, мг	0,47
		D,	0,00	K, мг	90,37
		B2,	0,04	I, мкг	1,23
				F, мг	0,01
				Se,	0,00

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, морковь, , лук репчатый нарезают. Горошек доводят до кипения, охлаждают, сливают отвар и соединяют с овощами, заправляют раствором лимонной кислоты с сахаром. Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: белокочанная капуста, морковь, перец сладкий нарезаны соломкой, лук мелко шинкован, овощи перемешаны с консервированным горошком. Салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, украшен продуктами, входящими в состав салата.
 Консистенция: упругая, сочная, капусты, моркови, - хрустящая.
 Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата.
 Вкус: приятно-кисловатый, свойственный продуктам, входящим в салат, в сочетании с растительным маслом.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 287

Наименование **ШИ НОВГОРОДСКИЕ**

Номер **287**

Наименование сборника

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НИИЗД
МИЗДРАВА
РОССИИ. ФГБУН ФИЦ питания, биотехнологии и
безопасности пищи.
Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО

Мясной суповой набор размораживают, хорошо промывают под проточной водой и готовят бульон 1-2 часа с добавлением кореньев на малом огне. Готовый бульон процеживают и на его основе готовят 1 блюдо
Подготовленные овощи нарезают: капусту свежую шинкуют, картофель – брусочками, морковь и лук репчатый – соломкой. Нарезанную морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 минут. Томатную пасту припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) 5-7 минут.
В оставшуюся часть кипящего бульона или воды закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенную томатную

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блистки масла. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста — шашками, морковь, лук, картофель — дольками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре; цвет-овощей — натуральный; жир на поверхности — оранжевый.
- вкус, запах — пассерованных овощей, капусты, картофеля, умеренно соленый;

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порц.			100 порц.		
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКАЧНАЯ	50	40	5		4	
КАРТОФЕЛЬ						
с 01.01 по 29.02	30,77	20	3,08		2	
с 01.03 по 31.07	33,33	20	3,33		2	
с 01.08 по 31.08	25	20	2,5		2	
с 01.09 по 31.10	26,67	20	2,67		2	
с 01.11 по 31.12	28,57	20	2,86		2	
МОРКОВЬ						
с 01.01 по 31.08	12,53	9,4	1,25		0,94	
с 01.09 по 31.12	11,75	9,4	1,18		0,94	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4	0,48		0,4	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18		18	
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,6	1,6	0,16		0,16	
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4		0,4	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16		0,16	
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5		0,5	
МЯСНОЙ СУПОВОЙ НАБОР	40	40	4		4	
Выход: 200						

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,47
Жиры, г	3,92
Углеводы, г	6,42
Энергетическая ценность,	71,18

Ca, мг	41,46
Mg,	16,59
P, мг	33,41
Fe, мг	0,77
K, мг	234,13
I, мкг	3,38
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

B1,	0,04
C, мг	9,45
A, мг	0,22
E, мг	0,22
D,	0,06
B2,	0,05

Технология приготовления:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

Наименование

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 160/20

Номер

223

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
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	150,4	150,4	15,04	15,04
КРУПА МАННАЯ	9,6	9,6	0,96	0,96
САХАР ПЕСОК	12,8	12,8	1,28	1,28
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,16 шт.	6,44	16 шт.	0,64
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,4	6,4	0,64	0,64
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,4	6,4	0,64	0,64
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,4	6,4	0,64	0,64
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	15,42	B1,	0,08	Ca, мг	278,16
Жиры, г	18,01	C, мг	0,39	Mg,	42,33
Углеводы, г	38,24	A, мг	0,13	P, мг	347,08
Энергетическая ценность,	417,94	E, мг	0,56	Fe, мг	1,23
		D,	0,25	K, мг	292,39
		B2,	0,42	I, мкг	3,27
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,04

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или в форму.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.
Консистенция: однородная, нежная, мягкая.
Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.
Запах: слабовыраженный - творога.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер **382**

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
КАКАО-ПОРОШОК	3,6	3,6	0,36	0,36
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,38	B1,	0,03	Ca, мг	98,16
Жиры, г	2,71	C, мг	0,47	Mg,	24,30
Углеводы, г	14,23	A, мг	0,01	P, мг	86,02
Энергетическая ценность,	95,94	E, мг	0,00	Fe, мг	0,78
		D,	0,00	K, мг	186,17
		B2,	0,11	I, мкг	8,10
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы,

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 с

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПП

Наименование **МОЛОКО ПРОМ ПРОИЗВОДСТВА Т/П ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**
Номер **ПП**
Наименование сборника

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	5,63	B1,	0,05	Ca, мг	204,00
Жиры, г	4,85	C, мг	1,04	Mg,	22,40
Углеводы, г	9,31	A, мг	0,03	P, мг	144,00
Энергетическая ценность,	104,76	E, мг	0,00	Fe, мг	0,16
		D,	0,00	K, мг	292,00
		B2,	0,21	I, мкг	18,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности
Консистенция: жидкая
Цвет: белый, с кремовым оттенком
Вкус: характерный для молока, сладковатый
Запах: молока, приятный

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
Жиры, г	0,25
Углеводы, г	20,07
Энергетическая ценность,	94,73

В1,	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,78
Д,	0,00
В2,	0,02

Са, мг	9,20
Mg,	13,20
P, мг	33,60
Fe, мг	0,80
K, мг	51,60
I, 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 "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клоков./

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.	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность,	81,58

B1,	0,07
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,88
D,	0,00
B2,	0,03

Ca, мг	7,20
Mg,	7,60
P, мг	34,80
Fe, мг	1,60
K, мг	54,40
I, мкг	2,24
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками

Технолог по питанию

Т.В.Русинова