



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
И.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
Р, мг	33,60
Fe, мг	0,80
К, 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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 366

Наименование **СОУС ТОМАТНЫЙ**

Номер **366**

Наименование сборника **Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под редакцией М.П.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,3	3,3	0,33	0,33
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4	3	0,4	0,3
с 01.09 по 31.12	3,75	3	0,38	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,7	1,5	0,17	0,15
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,7	0,7	0,07	0,07
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,60
Жиры, г	2,23
Углеводы, г	3,63
Энергетическая ценность,	39,95

B1,	0,01
C, мг	1,01
A, мг	0,10
E, мг	0,10
D,	0,04
B2,	0,00

Ca, мг	8,72
Mg,	4,65
P, мг	9,08
Fe, мг	0,18
K, мг	49,10
I, мкг	0,25
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70 С, вливают четвертую часть воды или бульона и вымешивают до образования однородной массы; затем постепенно вводят оставшуюся жидкость. Вымешивают, доводят до кипения. Мелко нарезанные корни , лук припускают, добавляют томатную пасту и

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клоков./
"01" ИЮНЯ 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
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,97
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	19,59
Энергетическая ценность,	83,42

В1,	0,02
С, мг	1,60
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д,	0,00
В2,	0,02

Са, мг	12,60
Mg,	7,20
Р, мг	12,60
Fe, мг	2,52
К, мг	240,00
І, мкг	2,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование

ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ/ ОГУРЦЫ/

Номер

71

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
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ или	145,5	80	14,55	8
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	84,2	80	8,42	8
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,64
Жиры, г	0,08
Углеводы, г	1,36
Энергетическая ценность, кДж	10,40

В1,	0,02
С, мг	4,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д,	0,00
В2,	0,02

Са, мг	18,40
Mg,	11,20
P, мг	19,20
Fe, мг	0,48
K, мг	112,80
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

ОГУРЦЫ ИЛИ ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ

Огурцы или помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсолённой или подкисленной воде. У огурцов

отрезают

стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров

вырезают место

прикрепления плодоножки. Используют в целом виде.

ОГУРЦЫ ИЛИ ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 +18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры.

Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая.

Цвет: огурцов - зелёный, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 241

Наименование

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ

Номер

241

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
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ Б/Г или	91,34	61,2	9,13	6,12
РЫБА ГОРБУША-ФИЛЕ	76,5	61,2	7,65	6,12
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	24	18	2,4	1,8
с 01.09 по 31.12	22,5	18	2,25	1,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,2	0,9	0,72
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	7,2	7,2	0,72	0,72
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,23 шт.	9,26	23 шт.	0,93
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9	9	0,9	0,9
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	10,42	В1,	0,12	Са, мг	36,54
Жиры, г	12,09	С, мг	0,92	Mg,	27,74
Углеводы, г	5,75	А, мг	0,40	Р, мг	150,81
Энергетическая ценность,	153,60	Е, мг	1,71	Fe, мг	0,90
		Д,	0,20	К, мг	289,01
		В2,	0,14	І, мкг	34,38
				F, мг	0,25
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбы нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в воде хлебом, вареной морковью и луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты по 1 шт. на порцию.

Изделия кладут в сотейник, смазанный маслом сливочным, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске котлеты аккуратно укладывают поливают их соусом паровым и гарнируют. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, политы соусом, рядом — гарнир;
- цвет — изделие на поверхности и в разрезе с розоватым оттенком от моркови;
- вкус - приятный сладковато-соленый, характерный для определенного вида рыбы, с привкусом овощей;
- запах - характерный для определенного вида припущенной рыбы с приятным оттенком овощей;

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 313

Наименование **КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ**

Номер **313**

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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	286,62	186,3	28,66	18,63
с 01.03 по 31.07	310,5	186,3	31,05	18,63
с 01.08 по 31.08	232,88	186,3	23,29	18,63
с 01.09 по 31.10	248,4	186,3	24,84	18,63
с 01.11 по 31.12	266,14	186,3	26,61	18,63
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,61	B1,	0,17	Ca, мг	21,74
Жиры, г	4,41	C, мг	14,90	Mg,	38,87
Углеводы, г	29,46	A, мг	0,01	P, мг	98,34
Энергетическая	172,28	E, мг	1,79	Fe, мг	1,71
		D,	0,00	K, мг	1 058,32
		B2,	0,11	I, мкг	9,32
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенный и промытый картофель нарезают ломтиками, варят до готовности. Затем сливают воду и обжаривают на раскаленной сковороде с растительным маслом либо нарезанный картофель выкладывают на гастроремкость и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 20-40 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 65 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель, нарезанный ломтиками, сохранившими форму, равномерно пропечен
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: корочки - от светло-золотистого до золотистого.
Вкус: умеренно соленый, свойственный запеченному картофелю с маслом.
Запах: запеченого картофеля без постороннего запаха.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова