

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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Наименование

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

Номер

52

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 |
| СВЕКЛА                            |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 31.08                  | 77,6                          | 58,2     | 7,76       | 5,82      |
| с 01.09 по 31.12                  | 72,75                         | 58,2     | 7,28       | 5,82      |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 3,6                           | 3,6      | 0,36       | 0,36      |
| Выход: 60                         |                               |          |            |           |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

|                          |       |       |      |        |        |
|--------------------------|-------|-------|------|--------|--------|
| Белки, г                 | 0,85  | B1,   | 0,01 | Ca, мг | 19,38  |
| Жиры, г                  | 3,65  | C, мг | 2,33 | Mg,    | 11,52  |
| Углеводы, г              | 4,97  | A, мг | 0,00 | P, мг  | 22,60  |
| Энергетическая ценность, | 56,07 | E, мг | 1,59 | Fe, мг | 0,73   |
|                          |       | D,    | 0,00 | K, мг  | 167,62 |
|                          |       | B2,   | 0,02 | I, мкг | 4,07   |
|                          |       |       |      | F, мг  | 0,01   |
|                          |       |       |      | Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 +18 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным. Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН" /Н.Н.Клоков/

"01" ИЮНЯ 2024

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 172

Наименование

СУП СЫРНЫЙ С СУХАРИКАМИ 200/20

Номер

172

Наименование сборника

АКТ ПРОРАБОТКИ НА ОСНОВЕ Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА        |                               | 20       |            | 2         |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ                    | 38                            | 32       | 3,8        | 3,2       |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ                    | 30                            | 30       | 3          | 3         |
| КАРТОФЕЛЬ                         |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 29.02                  | 61,54                         | 40       | 6,15       | 4         |
| с 01.03 по 31.07                  | 66,67                         | 40       | 6,67       | 4         |
| с 01.08 по 31.08                  | 50                            | 40       | 5          | 4         |
| с 01.09 по 31.10                  | 53,33                         | 40       | 5,33       | 4         |
| с 01.11 по 31.12                  | 57,14                         | 40       | 5,71       | 4         |
| МОРКОВЬ                           |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 31.08                  | 18                            | 13,5     | 1,8        | 1,35      |
| с 01.09 по 31.12                  | 16,88                         | 13,5     | 1,69       | 1,35      |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 11,9                          | 10       | 1,19       | 1         |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 152                           | 152      | 15,2       | 15,2      |
| <b>Выход: 220</b>                 |                               |          |            |           |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

|                          |        |       |      |        |        |
|--------------------------|--------|-------|------|--------|--------|
| Белки, г                 | 7,56   | B1,   | 0,10 | Ca, мг | 25,06  |
| Жиры, г                  | 8,14   | C, мг | 3,87 | Mg,    | 19,53  |
| Углеводы, г              | 15,37  | A, мг | 0,28 | P, мг  | 53,29  |
| Энергетическая ценность, | 127,13 | E, мг | 1,66 | Fe, мг | 0,99   |
|                          |        | D,    | 0,05 | K, мг  | 272,61 |
|                          |        | B2,   | 0,04 | I, мкг | 2,98   |
|                          |        |       |      | F, мг  | 0,02   |
|                          |        |       |      | Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

На масле пассировать до полуготовности морковь и лук соломкой. Сварить куриный бульон. В готовый бульон добавить пассированные овощи, картофель кубиком и варить до готовности. Затем добавить сыр, довести до кипения, снять с огня. При необходимости посолить.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – Суп, однородный, без посторонних включений.

Цвет – Свойственный входящим компонентам, без постороннего (Светло-желтый, пастельный).

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75° С.

Технолог по питанию

Т.В.Рвсинова

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 311

Наименование

**ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер

**311**

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 |
| КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ | 76,04                         | 73       | 7,6        | 7,3       |
| ГРУДКА КУРИНАЯ                     | 97,3                          | 73       | 9,73       | 7,3       |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ  | 6                             | 6        | 0,6        | 0,6       |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                       | 9                             | 8        | 0,9        | 0,8       |
| МОРКОВЬ                            |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 31.08                   | 10,67                         | 8        | 1,07       | 0,8       |
| с 01.09 по 31.12                   | 10                            | 8        | 1          | 0,8       |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА                     | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| КРУПА РИСОВАЯ                      | 35                            | 35       | 3,5        | 3,5       |
| <b>Выход: 150</b>                  |                               |          |            |           |

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

|                          |        |       |      |        |        |
|--------------------------|--------|-------|------|--------|--------|
| Белки, г                 | 15,57  | B1,   | 0,06 | Ca,    | 19,29  |
| Жиры, г                  | 19,21  | C, мг | 1,36 | Mg,    | 32,23  |
| Углеводы, г              | 36,66  | A, мг | 0,22 | P, мг  | 165,13 |
| Энергетическая ценность, | 366,78 | E, мг | 2,92 | Fe, мг | 1,56   |
|                          |        | D,    | 0,00 | K, мг  | 224,12 |
|                          |        | B2,   | 0,11 | I, мкг | 5,69   |
|                          |        |       |      | F, мг  | 0,10   |
|                          |        |       |      | Se,    | 0,03   |

## Технология приготовления:

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают сначала теплой (40° С), а затем горячей водой (60-70° С). Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Птицу нарезают крупным кубиком (у грудки удаляют киль) на порции, обжаривают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, пассерованную томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (2,1 л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения.

## Правила оформления, подачи блюд:

Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

## Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плов уложен горкой, сверху кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;
- цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом и специями;

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование **СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИНОГРАДНЫЙ**

Номер **389**

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 |
| СОК ВИНОГРАДНЫЙ    | 200                           | 200      | 20         | 20        |
| Выход: 200         |                               |          |            |           |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

|                          |        |       |      |        |        |
|--------------------------|--------|-------|------|--------|--------|
| Белки, г                 | 0,58   | B1,   | 0,03 | Ca, мг | 36,00  |
| Жиры, г                  | 0,39   | C, мг | 1,60 | Mg,    | 16,20  |
| Углеводы, г              | 31,62  | A, мг | 0,00 | P, мг  | 21,60  |
| Энергетическая ценность, | 135,80 | E, мг | 0,00 | Fe, мг | 0,72   |
|                          |        | D,    | 0,00 | K, мг  | 300,00 |
|                          |        | B2,   | 0,02 | I, мкг | 12,00  |
|                          |        |       |      | 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 +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 №

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         |
| <b>Выход: 40</b>                     |                               |          |            |           |

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1***

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Белки, г                 | 3,05  |
| Жиры, г                  | 0,25  |
| Углеводы, г              | 20,07 |
| Энергетическая ценность, | 94,73 |

|       |      |
|-------|------|
| B1,   | 0,06 |
| C, мг | 0,00 |
| A, мг | 0,00 |
| E, мг | 0,78 |
| D,    | 0,00 |
| B2,   | 0,02 |

|        |       |
|--------|-------|
| Ca, 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



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование

**ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ/ЯБЛОКО/**

Номер

**338**

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 |
| ЯБЛОКИ             | 120                           | 120      | 12         | 12        |
| <b>Выход: 120</b>  |                               |          |            |           |

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1***

|                |       |       |       |        |        |
|----------------|-------|-------|-------|--------|--------|
| Белки, г       | 0,48  | B1,   | 0,03  | Ca, мг | 17,60  |
| Жиры, г        | 0,48  | C, мг | 11,00 | Mg,    | 8,80   |
| Углеводы, г    | 11,76 | A, мг | 0,01  | P, мг  | 12,10  |
| Энергетическая | 56,40 | E, мг | 0,69  | Fe, мг | 2,42   |
|                |       | D,    | 0,00  | K, мг  | 305,80 |
|                |       | B2,   | 0,02  | I, мкг | 2,20   |
|                |       |       |       | F, мг  | 0,01   |
|                |       |       |       | Se, мг | 0,00   |

### ***Технология приготовления:***

Фрукты свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Технолог по питанию

Т.В.Русинова