



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование

ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКО/

Номер

338

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
ЯБЛОКИ	110	110	11	11
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,44	B1,	0,03	Ca, мг	17,60
Жиры, г	0,44	C, мг	11,00	Mg,	8,80
Углеводы, г	10,78	A, мг	0,01	P, мг	12,10
Энергетическая ценность,	51,70	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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 201

Наименование

ФРИТАТА ИЗ ЯИЦ С ОВОЩАМИ

Номер

201

Наименование сборника

**Акт проработки За основу взят СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ. СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ.
ФГАУ НЦЗД
МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехнологии и
безопасности пищи, Отраслевой союз развития социального**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,11 шт.	85	211 шт.	8,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	26,5	26,5	2,65	2,65
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	22	16,5	2,2	1,65
с 01.09 по 31.12	20,63	16,5	2,06	1,65
ПЕРЕЦ ЗЕЛЕНый СЛАДКИЙ СВЕЖЕЗАМОРОЖЕННЫЙ	30,8	23,1	3,08	2,31
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,16	3	0,32	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,1	7,1	0,71	0,71
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	11,99	B1,	0,10	Ca, мг	91,47
Жиры, г	15,19	C, мг	21,15	Mg,	22,99
Углеводы, г	5,08	A, мг	0,68	P, мг	186,94
Энергетическая	211,67	E, мг	2,18	Fe, мг	2,38
		D,	1,98	K, мг	270,99
		B2,	0,38	I, мкг	20,52
				F, мг	0,07
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Все овощи нарезают кубиками. Лук и морковь пассеруют, болгарский перец слегка обжаривают. Яйца и молоко смешивают, добавляют соль, взбивают. Овощи выкладывают в гостроемкость, посыпают мелко рубленной зеленью и , заливают омлетной смесью слоем 5-6 см

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность зарумянена, без подгорелых мест
Консистенция: мягкая, сочная, пышная
Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда
Вкус: запеченных яиц и овощей
Запах: запеченных яиц и овощей

Технолог по питанию

Т.В. Русина



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / НЕ КРЕМОВЫЕ/

Номер

Наименование сборника

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,50	B1,	0,02	Ca, мг	5,80
Жиры, г	1,96	C, мг	0,00	Mg,	4,00
Углеводы, г	14,88	A, мг	0,00	P, мг	18,00
Энергетическая ценность,	83,40	E, мг	0,00	Fe, мг	0,42
		D,	0,00	K, мг	22,00
		B2,	0,01	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



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



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

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