



УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Ивант. Клоков./

01 июня 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ/ ОГУРЦЫ/

Наименование

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

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

B1,	0,02
C, мг	4,00
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D,	0,00
B2,	0,02

Ca, 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 подсоленной 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 - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 321

Наименование **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Номер **321**

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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	214,88	171,9	21,49	17,19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,25	5,25	0,53	0,53
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	7,14	6	0,71	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	9	9	0,9	0,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,14	0,14	0,01	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,37	4,37	0,44	0,44
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЪСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
САХАР ПЕСОК	3,5	3,5	0,35	0,35
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02	0,02	0,002	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,65	В1,	0,04	Ca, мг	84,97
Жиры, г	3,90	С, мг	32,18	Mg,	30,87
Углеводы, г	14,19	А, мг	0,11	P, мг	61,47
Энергетическая	113,32	Е, мг	0,25	Fe, мг	1,86
		Д,	0,08	K, мг	398,07
		В2,	0,07	I, мкг	5,52
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, масло сливочное, пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, лавровый лист и доводят до кипения. При приготовлении используется 3-ех процентный раствор лимонной кислоты массой 30 г на 1000 г выхода гарнира.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки.
 Консистенция: сочная, слабо хрустящая.
 Цвет: светло-коричневый.
 Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав блюда, умеренно соленый, кисло-сладкий.
 Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 256

Наименование

МЯСО ТУШЕНОЕ

Номер

256

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
СВИНИНА МЯСНАЯ	76,15	74,7	7,62	7,47
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4,8	3,6	0,48	0,36
с 01.09 по 31.12	4,5	3,6	0,45	0,36
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,3	3,6	0,43	0,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,3	6,3	0,63	0,63
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,7	2,7	0,27	0,27
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	7,86	B1,	0,25	Ca, мг	17,49
Жиры, г	12,52	C, мг	0,87	Mg,	19,42
Углеводы, г	19,47	A, мг	0,09	P, мг	108,95
Энергетическая ценность,	228,24	E, мг	1,92	Fe, мг	1,31
		D,	0,00	K, мг	271,05
		B2,	0,07	I, мкг	5,25
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Обжаренные крупные куски мяса тушат с добавлением воды, обжаренных овощей и томатной пасты до готовности. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус. Мясо нарезают по 1-2 куску на порцию, заливают соусом и доводят до кипения.

Обжаренное мясо и овощи заливают водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные - наполовину (60-

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: куски мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму,

Консистенция: мяса - мягкая, овощей не разварившаяся.

Цвет: красновато-коричневый.

Вкус: тушеного мяса, пассерованных овощей и соуса.

Запах: кисловатый, соответствующий данному виду мяса, овощей и соуса.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование

КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК /СНЕЖОК/

Номер

386

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
СНЕЖОК	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	4,86
Жиры, г	4,50
Углеводы, г	19,44
Энергетическая ценность,	142,20

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

Са, 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:

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 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