



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ / ГРЕНКИ 250/20**

Номер рецептуры: **102**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	71,1	46,25	7,11	4,63
с 01.03 по 31.07	77,1	46,25	7,71	4,63
с 01.08 по 31.08	57,8	46,25	5,78	4,63
с 01.09 по 31.10	61,7	46,25	6,17	4,63
с 01.11 по 31.12	66,1	46,25	6,61	4,63
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	20	20	2,0	2,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1,0
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,3	10	1,33	1,0
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,75	2,8	0,38	0,28
СУПОВОЙ НАБОР КУРИНЫЙ	37,5	37,5	3,75	3,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		20		20
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	26	26	2,6	2,6
Выход: 270				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,82
Жиры, г	4,72
Углеводы, г	18,57
Энергетическая ценность, ккал	142,55

В1, мг	0,19
С, мг	6,50
А, мг	0,24
Е, мг	3,14
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,07

Ca, мг	49,70
Mg, мг	35,09
P, мг	80,55
Fe, мг	1,99
K, мг	480,49
I, мкг	4,17
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления

Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие противни и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству бульона:

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.

Вкус: куриного бульона

Запах: куриного бульона. С ароматом корней

Свежие овощи перебирают, моют, очищают. Горох перебирают, промывают и целый замачивают на 4-5 часов, лущеный не замачивают. В кипящий бульон кладут подготовленный горох, проваривают почти до готовности, затем картофель, нарезанный кубиками, пассерованные отдельно лук и морковь, нарезанные мелкими кубиками. За 5-10 минут до окончания варки супа добавляют соль, специи.

Гренки из пшеничного хлеба

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-°С. При подаче в тарелку кладут мелко нарезанную зелень

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) , неразваренный

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового;

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху

Запах: продуктов, входящих в суп

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118.2

Наименование изделия: СУП С КЛЕЦКАМИ

Номер рецептуры: 118.2

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,3	10	1,33	1,0
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	14,8	14,8	1,48	1,48
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт.	4,2	11 шт.	0,42
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,2	23,2	2,32	2,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	170	170	17	17
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
СУПОВОЙ НАБОР КУРИНЫЙ	37,5	37,5	3,75	3,75
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,9	50	7,69	5,0
с 01.03 по 31.07	83,3	50	8,33	5,0
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5,0
с 01.09 по 31.10	66,7	50	6,67	5,0
с 01.11 по 31.12	71,4	50	7,14	5,0
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ				
ЗЕЛЕНЬ	6,4	5	0,64	0,5
Масса готовых клецок		50		
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,86
Жиры, г	8,18
Углеводы, г	22,02
Энергетическая ценность, ккал	183,17

В1, мг	0,09
С, мг	4,60
А, мг	0,25
Е, мг	1,44
Д, мкг	0,22
В2, мг	0,07

Ca, мг	36,25
Mg, мг	20,95
P, мг	62,51
Fe, мг	0,99
K, мг	353,46
I, мкг	4,64
F, мг	0,03
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие противни и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству бульона:

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.

Вкус: куриного бульона

Запах: куриного бульона. С ароматом корней

В кипящий бульон кладут картофель, слегка пассированные или припущенные морковь, лук и варят до готовности, за 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Клецки варят в небольшом количестве бульона и кладут в суп при отпуске.
Зелень мелко рубленную кладут при отпуске в тарелку.

Клецки

В воду кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 °С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

При подаче в тарелку кладут мелко нарезанную зелень

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки. Клецки одинакового размера, не разварившиеся.

Консистенция: овощи - мягкие; клецки - мягкие.

Цвет: бульона - прозрачный, золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: супа — умеренно соленый, овощей.

Запах: овощей, клецек

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **112**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	12,5	12,5	1,25	1,25
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,9	50	7,69	5,0
с 01.03 по 31.07	83,3	50	8,33	5,0
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5,0
с 01.09 по 31.10	66,7	50	6,67	5,0
с 01.11 по 31.12	71,4	50	7,14	5,0
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,3	10	1,33	1,0
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	212	212	21,2	21,2
СУПОВОЙ НАБОР КУРИНЫЙ	37,5	37,5	3,75	3,75
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ЗЕЛЕНЬ	6,4	5	0,64	0,5
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,71
Жиры, г	4,57
Углеводы, г	18,42
Энергетическая ценность, ккал	128,13

В1, мг	0,09
С, мг	5,05
А, мг	0,22
Е, мг	1,53
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,05

Са, мг	29,95
Mg, мг	20,28
Р, мг	49,37
Fe, мг	0,97
К, мг	359,96
І, мкг	3,72
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления

Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству бульона:

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.

Вкус: куриного бульона

Запах: куриного бульона. С ароматом кореньев

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук слегка пассеруют или припускают.

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассированные овощи, соль и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные изделия - за 15-20 мин до готовности супа.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

При подаче в тарелку кладут мелко нарезанную зелень

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие.

Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: овощей, макаронных изделий, умеренно соленый.

Запах: овощей и макаронных изделий.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Наименование изделия: **СУП СЫРНЫЙ С СУХАРИКАМИ 250/20**

Номер рецептуры: **23**

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

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 ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	26	26	2,6	2,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ	37,5	37,5	3,75	3,75
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,9	50	7,69	5,0
с 01.03 по 31.07	83,3	50	8,33	5,0
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5,0
с 01.09 по 31.10	66,7	50	6,67	5,0
с 01.11 по 31.12	71,4	50	7,14	5,0
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	22,5	17	2,25	1,7
с 01.09 по 31.12	21,3	17	2,13	1,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,9	12,5	1,49	1,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
СУПОВОЙ НАБОР КУРИНЫЙ	37,5	37,5	3,75	3,75
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ЗЕЛЕНЬ	6,4	5	0,64	0,5
Выход: 270				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,69	В1, мг	0,07	Са, мг	23,71
Жиры, г	8,35	С, мг	4,84	Mg, мг	19,42
Углеводы, г	26,95	А, мг	0,35	Р, мг	41,43
Энергетическая ценность, ккал	182,38	Е, мг	1,30	Fe, мг	0,73
		Д, мкг	0,04	К, мг	340,63
		В2, мг	0,04	І, мкг	3,73
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие противни и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству бульона:

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.

Вкус: куриного бульона

Запах: куриного бульона. С ароматом кореньев

Пассеровать до полуготовности морковь и лук, нарезанные соломкой. В готовый бульон добавить пассерованные овощи, картофель кубиком и варить до готовности. Затем добавить сыр, довести до кипения, снять с огня. При необходимости посолить.

При подаче посыпать зеленью

Гренки из пшеничного хлеба

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд: Температура подачи +75 С

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

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**
Номер рецептуры: **15**
Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	11	10	1,1	1,0
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,32	В1, мг	0,00	Са, мг	88,00
Жиры, г	2,95	С, мг	0,07	Mg, мг	3,50
Углеводы, г	0,00	А, мг	0,03	Р, мг	50,00
Энергетическая ценность, ккал	36,40	Е, мг	0,03	Fe, мг	0,10
		Д, мкг	0,00	К, мг	8,80
		В2, мг	0,03	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы
Консистенция: мягкая, не крошащаяся
Цвет: соответствует виду сыра
Вкус: соответствует виду сыра
Запах: соответствует виду сыра

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **15**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	22	20	2,2	2,0
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,64	В1, мг	0,00	Ca, мг	88,00
Жиры, г	5,90	С, мг	0,07	Mg, мг	3,50
Углеводы, г	0,00	А, мг	0,03	P, мг	50,00
Энергетическая ценность, ккал	72,80	Е, мг	0,03	Fe, мг	0,10
		Д, мкг	0,00	K, мг	8,80
		В2, мг	0,03	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ БЕЛИП 100/20**

Номер рецептуры: **30**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений 2021 г., стр. 179.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	44	44	4,4	4,4
ФИЛЕ МИНТАЙ	63,1	50,5	6,31	5,05
ИЛИ ФИЛЕ ХЕКА	63,1	50,5	6,31	5,05
ИЛИ ФИЛЕ ГОРБУШИ	63,1	50,5	6,31	5,05
СПЕЦИИ	0,22	0,22	0,022	0,022
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,2	11,1	1,32	1,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	6,7	6,7	0,67	0,67
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,7	6,7	0,67	0,67
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт	4,4	11 шт	0,44
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	33,3	33,3	3,3	3,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Масса сырого п/ф		118		
Масса готовой тефтели		100		
Масса соуса		20		
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,20
Жиры, г	16,010
Углеводы, г	16,58
Энергетическая ценность, ккал	174,70

В1, мг	0,13
С, мг	1,38
А, мг	0,09
Е, мг	1,16
Д, мкг	0,34
В2, мг	0,31

Ca, мг	176,76
Mg, мг	64,20
P, мг	356,23
Fe, мг	1,45
K, мг	542,70
I, мкг	133,24
F, мг	0,56
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Технология приготовления: Филе рыбы без кожи и костей промыть, слегка отжать и пропустить через мясорубку. Фарш соединить с творогом, пассированным луком, замоченным в воде и отжатым пшеничным хлебом (без корок) и снова пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйца, предварительно обработанные согласно САНПиН, соль йодированную, хорошо вымешать разделить на тефтели и запечь в духовом шкафу при температуре 200 -210 град С 35-40 минут. За 15 мин до окончания приготовления залить молочным соусом и довести до готовности.

Технология приготовления соуса Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку.

Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют йодированной солью и еще раз доводят до кипения.

Требование к качеству соуса: Консистенция густой сметаны, цвет белый, вкус молочно-масляный. Не допускается вкус пригорелого молока.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — тефтели правильной округлой формы, поверхность и края ровные, без трещин, белого цвета, сочные, рыхлые, без комочков не промешанных продуктов.

Вкус рыбы и творога.

Аромат молочный.

Не допускаются грубая корочка, посторонние привкусы и запахи.

На тарелку аккуратно уложен гарнир, сбоку положена тефтеля в соусе

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

Наименование изделия: **УЗВАР ИЗ СУХОФРУКТОВ И ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **13**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ на основе Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений 2021 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	16,7	16,7	1,67	1,67
ШИПОВНИК СУХОЙ	11,1	11,1	1,11	1,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,33	В1, мг	0,01	Са, мг	14,27
Жиры, г	0,14	С, мг	48,84	Mg, мг	3,50
Углеводы, г	14,37	А, мг	0,09	Р, мг	1,70
Энергетическая ценность, ккал	66,25	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,30
		Д, мкг	0,00	К, мг	6,45
		В2, мг	0,03	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды шиповника и сухофрукты промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 1,5-2 часа. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: темно-красный

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника и сухофруктов

Запах: шиповника и сухофруктов

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО ВИТА-ЛАЙН"
/С.А.Бочаров/
15.07.20025 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 388

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **388**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ШИПОВНИК СУХОЙ	20	20	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,66	В1, мг	0,01	Са, мг	19,08
Жиры, г	0,27	С, мг	88,00	Mg, мг	4,86
Углеводы, г	19,05	А, мг	0,16	Р, мг	3,06
Энергетическая ценность,	93,80	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,54
		Д, мкг	0,00	К, мг	10,90
		В2, мг	0,05	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: темно-красный

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника

Запах: шиповника

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

Наименование изделия: УХА РОСТОВСКАЯ

Номер рецептуры: 106

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.

	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц.		100 порц.	
		брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ					
с 01.01 по 28.02		98,8	64,25	9,88	6,43
с 01.03 по 31.07		107,08	64,25	10,78	6,43
с 01.08 по 31.08		80,31	64,25	8,03	6,43
с 01.09 по 31.10		85,7	64,25	8,57	6,43
с 01.11 по 31.12		91,8	64,25	9,18	6,43
МОРКОВЬ					
с 01.01 по 31.08		13,3	10	1,33	1,0
с 01.09 по 31.12		12,5	10	1,25	1,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ		12	10	1,2	1,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ		175	175	17,5	17,5
ФИЛЕ МИНТАЙ		75	60	7,5	6,0
ИЛИ ФИЛЕ ХЕКА		75	60	7,5	6,0
ИЛИ ФИЛЕ ГОРБУШИ		75	60	7,5	6,0
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)		2	1,9	0,2	0,19
ТОМАТНАЯ ПАСТА		6,3	6,3	0,63	0,63
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		2,5	2,5	0,25	0,25
ЗЕЛЕНЬ		6,4	5	0,64	0,5
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ		0,01	0,01	0,001	0,001
Масса готовой рыбы			50		
Выход: 250					

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,14
Жиры, г	12,99
Углеводы, г	12,96
Энергетическая ценность, ккал	144,39

В1, мг	0,14
С, мг	8,45
А, мг	0,26
Е, мг	1,50
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,12

Са, мг	49,10
Mg, мг	53,67
P, мг	179,58
Fe, мг	1,38
K, мг	726,01
I, мкг	94,59
F, мг	0,41
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе рыбное с кожей промывают, нарезают на порционные куски, на коже делают 1-2 надреза, чтобы кожа не деформировалась при варке. В кипящую воду закладывают картофель, корень петрушки, морковь, лук репчатый нарезанный соломкой, и варят при медленном кипении. За 10-15 мин до окончания варки кладут подготовленное филе, соль, пассированную томатную пасту. За 1-2 мин до окончания варки в уху кладут прокипяченное масло сливочное, нашинкованную зелень петрушки.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

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

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКО/**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	В1, мг	0,03	Са, мг	16,00
Жиры, г	0,40	С, мг	10,00	Mg, мг	8,00
Углеводы, г	9,80	А, мг	0,01	Р, мг	11,00
Энергетическая ценность, ккал	47,00	Е, мг	0,63	Fe, мг	2,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	278,00
		В2, мг	0,02	І, мкг	2,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

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 № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /АПЕЛЬСИН/**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90	В1, мг	0,03	Ca, мг	17,60
Жиры, г	0,20	С, мг	11,00	Mg, мг	8,80
Углеводы, г	8,00	А, мг	0,01	P, мг	12,10
Энергетическая ценность, ккал	47,00	Е, мг	0,69	Fe, мг	2,42
		Д, мкг	0,00	K, мг	305,80
		В2, мг	0,02	I, мкг	2,20
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

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 № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ГРУША/**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУШИ СВЕЖИЕ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	B1, мг	0,03	Ca, мг	17,60
Жиры, г	0,30	C, мг	11,00	Mg, мг	8,80
Углеводы, г	10,30	A, мг	0,01	P, мг	12,10
Энергетическая ценность,	47,00	E, мг	0,69	Fe, мг	2,42
		D, мкг	0,00	K, мг	305,80
		B2, мг	0,02	I, мкг	2,20
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

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



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,53	В1, мг	0,03	Са, мг	4,60
Жиры, г	0,12	С, мг	0,00	Mg, мг	6,60
Углеводы, г	10,04	А, мг	0,00	Р, мг	16,80
Энергетическая ценность, ккал	47,36	Е, мг	0,39	Fe, мг	0,40
		Д, мкг	0,00	К, мг	25,80
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН. ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ. СОРТ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,29
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	15,05
Энергетическая ценность, ккал	71,05

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,59
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	6,90
Mg, мг	9,90
P, мг	25,20
Fe, мг	0,60
K, мг	38,70
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

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 порцию:

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

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

Са, мг	9,20
Mg, мг	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



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,82
Жиры, г	0,31
Углеводы, г	25,09
Энергетическая ценность, ккал	118,41

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

Са, мг	9,20
Mg, мг	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»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ
Номер рецептуры: 1
Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	60	60	6	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,58	В1, мг	0,11	Са, мг	16,10
Жиры, г	0,37	С, мг	0,00	Mg, мг	23,10
Углеводы, г	30,11	А, мг	0,00	Р, мг	58,80
Энергетическая ценность, ккал	142,09	Е, мг	1,37	Fe, мг	1,40
		Д, мкг	0,00	К, мг	90,30
		В2, мг	0,04	І, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию
Т.В.Русинова



Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

В1, мг	0,11
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	1,37
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Ca, мг	16,10
Mg, мг	23,10
P, мг	58,80
Fe, мг	1,40
K, мг	90,30
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Хлеб нарезать на порции.

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНОЙ

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,12
Жиры, г	0,22
Углеводы, г	9,88
Энергетическая ценность, ккал	45,98

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

Са, мг	0,00
Mg, мг	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



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,99
Жиры, г	0,26
Углеводы, г	12,72
Энергетическая ценность, ккал	61,19

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,66
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	5,40
Mg, мг	5,70
P, мг	26,10
Fe, мг	1,20
K, мг	40,80
I, мкг	1,68
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНОЙ

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

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

В1, мг	0,07
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,88
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	7,20
Mg, мг	7,60
Р, мг	34,80
Fe, мг	1,60
К, мг	54,40
І, мкг	2,24
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		36		3,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38,9	38,9	3,89	3,89
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
ЛИМОН	8	7	0,8	0,7
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,25
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	9,32
Энергетическая ценность, ккал	39,55

В1, мг	0,00
С, мг	1,16
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	14,55
Mg, мг	6,37
P, мг	8,81
Fe, мг	0,80
K, мг	37,03
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто- коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю со вкусом лимона.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОН	8	7	0,8	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,25
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	10,29
Энергетическая ценность, ккал	43,42

В1, мг	0,00
С, мг	1,16
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	15,43
Мg, мг	6,56
Р, мг	8,81
Fe, мг	0,80
К, мг	37,12
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 минут и доливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения.

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **378**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,00
Жиры, г	2,43
Углеводы, г	14,75
Энергетическая ценность, ккал	93,49

В1, мг	0,03
С, мг	0,56
А, мг	0,02
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,12

Са, мг	112,88
Mg, мг	16,55
P, мг	79,42
Fe, мг	0,82
K, мг	171,56
I, мкг	9,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко .

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		36		3,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38,9	38,9	3,89	3,89
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,19
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	8,15
Энергетическая ценность, ккал	33,37

В1, мг	0,00
С, мг	0,04
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	12,01
Mg, мг	5,61
Р, мг	7,42
Fe, мг	0,74
К, мг	25,59
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто- коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,19	В1, мг	0,00	Ca, мг	12,86
Жиры, г	0,00	С, мг	0,04	Mg, мг	5,80
Углеводы, г	7,19	А, мг	0,00	P, мг	7,42
Энергетическая ценность, ккал	29,50	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,74
		Д, мкг	0,00	K, мг	25,62
		В2, мг	0,01	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 1 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +75С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан,

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий

Запах: свойственный чаю

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ С ЛИМОНОМ И ЯБЛОКОМ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЯБЛОКИ	7,95	7	0,8	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
ЛИМОН	5	4	0,5	0,4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,26
Жиры, г	0,03
Углеводы, г	10,88
Энергетическая ценность, ккал	45,62

В1, мг	0,00
С, мг	0,96
А, мг	0,00
Е, мг	0,04
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Ca, мг	15,36
Mg, мг	6,73
P, мг	8,90
Fe, мг	0,92
K, мг	51,69
I, мкг	0,14
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон и яблоки ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон и яблоки нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают напиток в стакане или чашке при температуре не менее 75 0С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона и дольки яблока

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона и яблок

Запах: свойственный чаю и лимону и яблок

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ С ЛИМОНОМ И ЯБЛОКОМ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38,9	38,9	3,89	3,89
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ЯБЛОКИ	7,95	7	0,8	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
ЛИМОН	5	4	0,5	0,4
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,26
Жиры, г	0,03
Углеводы, г	10,88
Энергетическая ценность, ккал	45,62

В1, мг	0,00
С, мг	0,96
А, мг	0,00
Е, мг	0,04
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	15,36
Mg, мг	6,73
Р, мг	8,90
Fe, мг	0,92
К, мг	51,69
І, мкг	0,14
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон и яблоки ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон и яблоки нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают напиток в стакане или чашке при температуре не менее 75 0С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона и дольки яблока

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона и яблок

Запах: свойственный чаю и лимону и яблок

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **88**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц.		100 порц.	
		брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ					
с 01.01 по 28.02		46,2	30	4,62	3,0
с 01.03 по 31.07		50	30	5	3,0
с 01.08 по 31.08		37,5	30	3,75	3,0
с 01.09 по 31.10		40	30	4,0	3,0
с 01.11 по 31.12		46,2	30	4,62	3,0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ		62,5	50	6,25	5,0
МОРКОВЬ					
с 01.01 по 31.08		13,3	10	1,33	1,0
с 01.09 по 31.12		12	10	1,2	1,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ		12	10	1,2	1,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА		5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		5	5	0,5	0,5
НАБОР ДЛЯ БУЛЬОНА КУРИНЫЙ		37,5	37,5	3,75	3,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ		200	200	20	20
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ		0,004	0,004	0,0004	0,0004
ЗЕЛЕНЬ		6,4	5	0,64	0,5
Выход: 250					

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,94
Жиры, г	4,40
Углеводы, г	9,16
Энергетическая ценность, ккал	86,98

В1, мг	0,07
С, мг	13,95
А, мг	0,24
Е, мг	1,33
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,05

Са, мг	52,63
Мg, мг	23,34
Р, мг	45,23
Fe, мг	1,06
К, мг	343,44
І, мкг	4,03
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие противни и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству бульона:

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.

Вкус: куриного бульона

Запах: куриного бульона. С ароматом кореньев

Капусту нарезают шашками, картофель дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассированные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассированную томатную пасту. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

При подаче добавляют мелконарезанную зелень

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.

Цвет: желто-оранжевый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам, капусты.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209

Наименование изделия: **ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **209**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	40,25	100 шт.	4,03
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,96	В1, мг	0,02	Са, мг	19,93
Жиры, г	4,49	С, мг	0,00	Мg, мг	4,35
Углеводы, г	0,27	А, мг	0,10	Р, мг	69,55
Энергетическая ценность, ккал	61,29	Е, мг	0,81	Fe, мг	0,91
		Д, мкг	0,89	К, мг	56,35
		В2, мг	0,15	І, мкг	8,05
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Яйца, предварительно обработанные по САНПиН, погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок - белый, желток - желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ЦЫПЛЕНКА**

Номер рецептуры: **289**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц.		100 порц.	
		брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ		114,1	91,3	11,41	9,13
ИЛИ БЕДРО КУРИНОЕ Б/К		114,1	91,3	11,41	9,13
Масса запечённой птицы			63		
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		2,5	2,5	0,25	0,25
КАРТОФЕЛЬ					
ВОДА ПИТЬЕВАЯ		42,7	42,7	4,270	4,270
с 01.09 по 31.10		134	100,5	13,4	10,05
с 31.10 по 31.12		143,6	100,5	14,36	10,05
с 31.12 по 28.2		154,6	100,5	15,46	10,05
с 29.2 по 1.09		167,5	100,5	16,75	10,05
МОРКОВЬ					
с 01.01 по 31.08		25,87	19,4	2,59	1,94
с 01.09 по 31.12		24,25	19,4	2,43	1,94
ТОМАТНАЯ ПАСТА		7,5	7,5	0,75	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ		14,5	12,5	1,36	1,14
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ		1,1	1,1	0,11	0,11
Масса гарнира и соуса			157		
Выход: 220					

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,14	В1,	0,16	Ca,	33,58
Жиры, г	9,95	С, мг	9,99	Mg,	43,59
Углеводы, г	9,02	А, мг	0,46	P, мг	190,61
Энергетическая ценность, кДж	176,81	Е, мг	1,43	Fe, мг	2,43
		Д,	0,00	K, мг	799,28
		В2,	0,17	I, мкг	11,46
				F, мг	0,14
				Se,	0,02

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают на куски по 30-35 г, тушат до полуготовности, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассированную томатную пасту и тушат 30-40 мин.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса. Добавляют подготовленные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин до готовности.

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Правила оформления, подачи блюд:

Правила оформления, подачи блюд: Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено на тарелку, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы и с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный мясу птицы, томата и овощей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО ВИТА-ЛАЙН"
/С.А.Бочаров/
15.07.20025 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	37,37	37	3,74	3,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	237,9	237,9	23,8	23,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	4,2	4,2	0,42	0,42
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,5	7,5	0,75	0,75
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,83
Жиры, г	10,32
Углеводы, г	19,23
Энергетическая ценность,	196,53

B1,	0,17
C, мг	1,02
A, мг	0,07
E, мг	1,13
D,	0,11
B2,	0,22

Ca,	380,12
Mg,	60,67
P, мг	252,88
Fe, мг	2,49
K, мг	368,96
I, мкг	19,22
F, мг	0,01
Se,	0,00

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде ,после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"

Директор ООО ВИТА-ЛАЙН

/С.А.Бочаров/

15.07.20025 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 124

Наименование изделия: **СУП МОЛОЧНЫЙ С КЛЕЦКАМИ**

Номер рецептуры: **124**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
КЛЕЦКИ		25		2,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7,7	7,7	0,77	0,77
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,2	5 шт.	4,783
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,1	12,1	1,21	1,21
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,61
Жиры, г	5,77
Углеводы, г	13,52
Энергетическая ценность,	128,13

B1,	0,04
C, мг	0,65
A, мг	0,05
E, мг	0,12
D,	0,10
B2,	0,14

Ca,	139,41
Mg,	16,47
P, мг	101,44
Fe, мг	0,28
K, мг	196,00
I, мкг	11,81
F, мг	0,00
Se,	0,00

Технология приготовления:

Готовые клецки кладут при отпуске в порционную посуду, заливают горячим кипяченым молоком или смесью молока и воды с солью и сахаром, заправляют маслом.

Клецки

В воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 °С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа клецки сохранили форму; на поверхности - масло сливочное.

Консистенция: клецки - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: сладковатый, умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 235

Наименование изделия: **ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **235**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	118,8	95	11,8	9,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,4	8	1,14	0,8
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4	4	0,4	0,4
Масса сырого п/ф		112		
Масса готового п/ф		95		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,83
Жиры, г	8,09
Углеводы, г	9,15
Энергетическая ценность,	163,11

В1, мг	0,11
С, мг	2,58
А, мг	0,04
Е, мг	3,74
Д, мкг	0,09
В2, мг	0,13

Са, мг	68,96
Mg, мг	59,51
P, мг	250,72
Fe, мг	1,89
K, мг	465,94
I, мкг	131,06
F, мг	0,55
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым. Подготовленную массу солят, формуют изделия овальной формы, панируют в сухарях, укладывают на смазанные маслом подсолнечным рафинированным противни. Запекают в пароконвектомате или в жарочном шкафу 25-30 мин. При температуре 220-250 град С. При отпуске шницель поливают маслом и гарнируют.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: шницель имеет овальную форму, равномерно запеченную поверхность, без трещин.
Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.
Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.
Вкус: запеченной рыбной массы, умеренно соленый.
Запах: приятный, рыбы и соуса.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/С.А.Бочарова

15 июля 2025

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 222

Наименование изделия: ЗАПЕКАНКА ИЗ РИСА С КУРИЦЕЙ

Номер рецептуры: 222

Наименование сборника рецептур: Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.

	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц.		100 порц.	
		брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
	КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	89,8	71,9	8,98	7,19
	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20,9	17,5	2,09	1,75
	МОРКОВЬ				
	с 01.01 по 31.08	11,7	8,7	1,17	0,87
	с 01.09 по 31.12	10,9	8,7	1,09	0,87
	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,7	4,7	0,47	0,47
	Масса тушеной птицы		60		6,0
	КРУПА РИСОВАЯ	78	78	7,8	7,8
	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
	ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8,05	20 шт.	0,81
	ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,42	6 шт.	0,24
	Масса полуфабриката запеканки		230		22,3
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ		40		4
	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,2	6,2	0,62	0,62
	ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31	31	31	31
	МОРКОВЬ	8,76	6,6	0,876	0,66
	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,2	8,5	1,02	0,85
	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
	ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
	САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0,05	0,05
	Выход: 280				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,37	В1,	0,19	Са,	26,72
Жиры, г	20,15	С, мг	2,88	Mg,	32,63
Углеводы, г	32,38	А, мг	0,14	Р, мг	180,44
Энергетическая ценность,	403,37	Е, мг	2,23	Fe, мг	3,29
		Д,	0,29	К, мг	274,45
		В2,	0,38	І, мкг	7,84
				F, мг	0,05
				Se,	0,01

Технология приготовления:

Дефростированное мясо птицы пропускают через мясорубку. Лук и морковь очищают и нарезают соломкой. На разогретой сковороде пассеруют овощи и добавляют к нему измельченное мясо птицы. Тушат до готовности мяса птицы, охлаждают.

Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С.

Тушеное мясо птицы с овощами соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют, яйца, соль и перемешивают.

На смазанный маслом противень или гостроемкость кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцам и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

Отпускают запеканку с соусом томатным с овощами

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/С.А.Бочарова

15 июля 2025
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 142

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ С СЕРДЦЕМ ГОВЯЖЬИМ И МЯСОМ**

Номер рецептуры: **142**

Наименование сборника

Акт проработки на основе Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.- 544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	215,38	140	21,54	14
с 01.03 по 31.07	233,33	140	23,33	14
с 01.08 по 31.08	175	140	17,5	14
с 01.09 по 31.10	186,67	140	18,67	14
с 01.11 по 31.12	200	140	20	14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	11,2	11,2	1,12	1,12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	33,3	28	3,33	2,8
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,03	0,03	0,003	0,003
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	83,1	75,6	8,31	7,56
СВИНИНА МЯСНАЯ 1 КАТЕГОРИЯ	47,1	46,2	4,71	4,62
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	37,33	28	3,73	2,8
с 01.09 по 31.12	35	28	3,5	2,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7	7	0,7	0,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,2	4,2	0,42	0,42
Выход: 280				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	19,73
Жиры, г	23,49
Углеводы, г	58,35
Энергетическая ценность,	524,41

В1, мг	0,54
С, мг	15,35
А, мг	0,61
Е, мг	5,72
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,65

Са, мг	42,71
Mg, мг	70,36
P, мг	312,79
Fe, мг	5,97
K, мг	1 294,80
I, мкг	18,50
F, мг	0,13
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Картофель и овощи слегка обжаривают, Муку с луком слегка пассеруют, добавляют томатную пасту, соединяют с тушеным мясом и сердцем и доводят до готовности, добавляют воду, соль, лавровый лист и тушат до готовности.
Сердце говяжье предварительно отваривают, сердце и мясо нарезают на кубики, обжаривают на масле и тушат.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи сохранили первоначальную форму нарезки, набор компонентов и их соотношение соблюдено.

Консистенция: мягкая, в меру плотная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный используемым компонентам и соусу.

Запах: аромат овощей, мяса, соуса, не допускается запах подгорелых овощей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова