



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **379**

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
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3,5	3,5	0,35	0,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	80	8	8
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,57	В1, мг	0,05	Са, мг	157,29
Жиры, г	3,64	С, мг	0,78	Mg, мг	21,80
Углеводы, г	16,54	А, мг	0,02	Р, мг	119,12
Энергетическая ценность, ккал	118,22	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,35
		Д, мкг	0,00	К, мг	235,19
		В2, мг	0,16	І, мкг	13,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар и кофейный напиток, полученную смесь перемешивают и вновь доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 212

Наименование изделия: **ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ И МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 150/20**

Номер рецептуры: **212**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	88,7	88,7	8,87	8,87
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	57,8	57,8	5,78	5,78
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,14 шт	5,4	14 шт	0,54
САХАР ПЕСОК	5,78	5,78	0,58	0,58
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	3,3	3,3	0,33	0,33
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,6	7,6	0,76	0,76
Масса п/ф		212		
Масса готового лапшевника		170		
МОЛОКО, СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,86
Жиры, г	14,27
Углеводы, г	49,56
Энергетическая ценность, ккал	374,84

B1, мг	0,09
C, мг	0,24
A, мг	0,12
E, мг	1,25
D, мкг	0,29
B2, мг	0,25

Ca, мг	184,32
Mg, мг	29,86
P, мг	216,68
Fe, мг	1,31
K, мг	247,30
I, мкг	4,12
F, мг	0,04
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Лапшу, или макароны, или вермишель варят, не откидывая. Протертый творог смешивают с сыром или яйцами обработанными по СанПиН, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронными изделиями, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. При подаче нарезают на порции.

При отпуске лапшевник поливают прокипяченным сливочным маслом. Подают со сгущенным молоком 20 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового

Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый

Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **309**

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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	60,1	60,1	6,01	6,01
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,1	3,1	0,31	0,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	360,6	360,6	36,1	36,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Макаронные изделия отварные		175		
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,39
Жиры, г	5,18
Углеводы, г	23,81
Энергетическая ценность, ккал	241,12

В1, мг	0,08
С, мг	0,00
А, мг	0,03
Е, мг	1,39
Д, мкг	0,09
В2, мг	0,03

Са, мг	35,64
Mg, мг	12,43
P, мг	49,73
Fe, мг	1,16
K, мг	75,62
I, мкг	0,89
F, мг	0,01
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Способ приготовления см. рец. №202.

Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Наименование изделия: **МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **14**

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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10,2	10	1	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,05
Жиры, г	5,25
Углеводы, г	0,08
Энергетическая ценность, ккал	74,80

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,07
Е, мг	0,22
Д, мкг	0,15
В2, мг	0,01

Са, мг	1,20
Mg, мг	0,00
Р, мг	1,90
Fe, мг	0,02
К, мг	1,50
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

Наименование изделия: **МОРКОВЬ (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **11**

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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	133,3	100	13,3	10
с 01.09 по 31.12	125	100	12,5	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,30	В1, мг	0,06	Са, мг	51,00
Жиры, г	0,10	С, мг	5,00	Mg, мг	38,00
Углеводы, г	6,90	А, мг	2,49	Р, мг	55,00
Энергетическая ценность, ккал	35,00	Е, мг	0,63	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	200,00
		В2, мг	0,07	І, мкг	5,00
				F, мг	0,06
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Моют, очищают, обрабатывают в 10% солевом растворе с последующим ополаскиванием под проточной водой, нарезать на порции в виде брусочков

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: твердая, хрустящая

Цвет: соответствует виду моркови, оранжевый

Вкус: соответствует моркови, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду моркови, без посторонних запахов

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

Наименование изделия: **МЯСО, ТУШЕННОЕ С КАПУСТОЙ**

Номер рецептуры: **28**

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
СВИНИНА МЯСНАЯ	108,9	98,0	10,89	9,8
ИЛИ ГОВЯДИНА Б/К	117,6	105,84	11,76	10,58
ИЛИ БЕДРО КУРИНОЕ Б/К	120,8	96,64	12,08	9,66
Масса готового п/ф		66		6,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,3	5,3	0,53	0,53
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	19,05	16	1,9	1,6
КАПУСТА ТУШЕНАЯ		134		13,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	187,9	150,3	18,8	15,0
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,2	3,2	0,32	0,32
МОРКОВЬ	4,3	3,2	0,43	0,32
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,3	5,3	0,63	0,53
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,05	0,05	0,005	0,005
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,21	0,21
САХАР ПЕСОК	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45,3	45,3	4,53	4,53
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,42
Жиры, г	18,12
Углеводы, г	40,95
Энергетическая ценность, ккал	340,06

В1, мг	0,47
С, мг	29,56
А, мг	0,12
Е, мг	4,18
Д, мкг	0,06
В2, мг	0,19

Са, мг	93,71
Mg, мг	53,90
P, мг	223,44
Fe, мг	3,52
K, мг	745,79
I, мкг	14,13
F, мг	0,09
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо нарезают на кусочки массой 20-30 г, соединяют со слегка пассированным луком, нарезанным мелкими кубиками, и еще тушат 10-15 мин. Добавляют воду (30 г на одну порцию), мелко нарезанные помидоры, закрывают крышкой и тушат 20-25 мин. Затем добавляют капусту тушеную и тушат до готовности.

Капуста тушеная

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), сливочное масло, пассированную разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании.

Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

Правила оформления, подачи блюд:**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — на тарелке уложено мясо с капустой, тушенной в соусе;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, капусты и овощей — натуральный;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и капусты, с ароматом лука и специй, умеренно соленый, острый;
- консистенция мяса и капусты — сочная, мягкая.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

Наименование изделия: **МЯСО, ТУШЕННОЕ С КАПУСТОЙ**

Номер рецептуры: **28**

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
СВИНИНА МЯСНАЯ	163,4	147	16,34	14,7
ИЛИ ГОВЯДИНА Б/К	176,4	158,7	17,64	15,87
ИЛИ БЕДРО КУРИНОЕ Б/К	181,2	145	18,12	14,5
Масса готового п/ф		100		10
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,4	7,4	0,74	0,74
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	26,7	22,4	2,67	2,24
КАПУСТА ТУШЕНАЯ		180		18,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	263,06	210,4	26,3	21,0
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,56	0,56	0,06	0,06
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	9,66	9,66	0,97	0,97
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,5	4,5	0,45	0,45
МОРКОВЬ	6,0	4,8	0,6	0,48
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,8	7,4	0,88	0,74
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,05	0,05	0,005	0,005
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,9	2,9	0,29	0,29
САХАР ПЕСОК	0,98	0,98	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	63,4	63,4	6,34	6,34
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,6	5,6	0,56	0,56
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,98	0,98	0,1	0,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,6	5,6	0,56	0,56
Выход: 280				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,42
Жиры, г	18,12
Углеводы, г	40,95
Энергетическая ценность, ккал	340,06

В1, мг	0,47
С, мг	29,56
А, мг	0,12
Е, мг	4,18
Д, мкг	0,06
В2, мг	0,19

Са, мг	93,71
Mg, мг	53,90
Р, мг	223,44
Fe, мг	3,52
К, мг	745,79
І, мкг	14,13
F, мг	0,09
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо нарезают на кусочки массой 20-30 г, соединяют со слегка пассированным луком, нарезанным мелкими кубиками, и еще тушат 10-15 мин. Добавляют воду (30 г на одну порцию), мелко нарезанные помидоры, закрывают крышкой и тушат 20-25 мин. Затем добавляют капусту тушеную и тушат до готовности.

Капуста тушеная

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), сливочное масло, пассированную разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании.

Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

Правила оформления, подачи блюд:**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — на тарелке уложено мясо с капустой, тушенной в соусе;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, капусты и овощей — натуральный;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и капусты, с ароматом лука и специй, умеренно соленый, острый;
- консистенция мяса и капусты — сочная, мягкая.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **27**

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
НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ	2	2	0,2	0,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11	11
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,24
Жиры, г	3,66
Углеводы, г	13,78
Энергетическая ценность, ккал	105,97

В1, мг	0,04
С, мг	0,78
А, мг	0,02
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,16

Са, мг	154,35
Mg, мг	17,07
Р, мг	108,00
Fe, мг	0,12
К, мг	219,30
І, мкг	13,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Цикорий кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом цикория и молока

Запах: свойственный напитку из цикория

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 775

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **775**

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
НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ	2,9	2,9	0,29	0,29
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	92	92	9,2	9,2
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,24
Жиры, г	3,67
Углеводы, г	15,72
Энергетическая ценность, ккал	113,85

В1, мг	0,04
С, мг	0,78
А, мг	0,02
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,16

Са, мг	154,86
Mg, мг	17,18
P, мг	108,00
Fe, мг	0,12
K, мг	219,40
I, мкг	13,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар и напиток из цикория, полученную смесь перемешивают и вновь доводят до кипения

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток из цикория напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом напитка из цикория и кипяченого молока

Запах: аромат напитка из цикория и кипяченого молока

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ/ ТОМАТЫ/**

Номер рецептуры: **71**

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, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	101	100	10,1	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,10	В1, мг	0,06	Са, мг	14,00
Жиры, г	0,20	С, мг	25,00	Mg, мг	20,00
Углеводы, г	3,80	А, мг	0,17	P, мг	26,00
Энергетическая ценность, ккал	24,00	Е, мг	0,39	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	290,00
		В2, мг	0,04	I, мкг	2,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ

помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде.
У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают кружочками или дольками

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Помидоры нарезаны кружочками или дольками
Консистенция: помидоров - мягкая.
Цвет: помидоров - красный.
Вкус: помидоров.
Запах: помидоров.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование изделия: ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ/ОГУРЦЫ/

Номер рецептуры: 71

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
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	101	100	10,1	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	В1, мг	0,03	Са, мг	23,00
Жиры, г	0,10	С, мг	10,00	Mg, мг	14,00
Углеводы, г	2,50	А, мг	0,01	Р, мг	42,00
Энергетическая ценность, ккал	14,00	Е, мг	0,10	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	141,00
		В2, мг	0,04	І, мкг	3,00
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками
Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая
Цвет: огурцов - зеленый
Вкус: огурцов
Запах: огурцов

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Наименование изделия:

ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА/ СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ И ТОМАТЫ/

Номер рецептуры: **9**

Наименование сборника рецептур:

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
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	50,5	50	5,05	5
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	50,5	50	5,05	5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,92
Жиры, г	0,15
Углеводы, г	3,05
Энергетическая ценность, ккал	18,43

В1, мг	0,04
С, мг	7,00
А, мг	0,07
Е, мг	0,25
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Са, мг	16,65
Mg, мг	15,30
Р, мг	30,60
Fe, мг	0,90
К, мг	215,50
І, мкг	2,50
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной (10%) или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками у помидор вырезают крепление с плодоножкой непосредственно перед отпуском.

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками.
Выкладывают порционно

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи равномерно нарезаны, аккуратно уложены
- цвет — типичный для этих овощей;
- вкус, запах — характерный для используемых сырых овощей
- консистенция овощей сырых — упругая, хрустящая.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 401

Наименование изделия: **ОЛАДЫ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 180/20**

Номер рецептуры: **401**

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
ТЕСТО ДЛЯ ОЛАДИЙ		198		19,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	95,3	95,3	9,53	9,53
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт	4,8	12 шт	0,48
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	95,3	95,3	9,53	9,53
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,68	0,68	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	3,3	3,3	0,33	0,33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	11,3	11,3	0,11	0,11
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
Выход: 180/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,25	С, мг	0,12	Са, мг	83,66
Жиры, г	13,47	В1, мг	0,02	Р, мг	60,38
Углеводы, г	46,55	В2, мг	0,10	Mg, мг	9,18
Энергетическая ценность, ккал	362,01	А, мг	0,06	Fe, мг	0,07
		Д, мкг	0,13	К, мг	110,63
				I, мкг	2,10
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40° С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (30-40° С) на 30-40 мин. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Оладьи выпекают из теста, с обеих сторон на разогретых чугунных сковородах, толстостенных противнях или электросковородах, смазанных маслом. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Тесто для оладий

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40° С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (30-40° С) на 3-4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают оладьи по 2 шт. на порцию с гущенным молоком. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма оладий овальная или круглая, изделия толщиной 5-6 мм, хорошо пропечены, политы сливочным маслом;
- цвет поверхности от золотисто-желтого до светло-коричневого, в разрезе — желтый;
- запах — жареного дрожжевого теста;
- вкус — сладкий, слегка кисловатый, жареного дрожжевого теста;
- консистенция — крупнопористая, мягкая, эластичная (при надавливании образуется углубление, которое сразу выравнивается).

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **210**

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.)	3,45 шт.	138,1	345 шт	13,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	56,8	56,8	5,68	5,68
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,7	1,7	0,17	0,17
Масса омлетной смеси		200		
Масса готового омлета		193		
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7	7	0,7	0,7
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,11	В1, мг	0,06	Ca, мг	110,65
Жиры, г	10,95	С, мг	0,27	Mg, мг	17,14
Углеводы, г	19,98	А, мг	0,35	P, мг	217,30
Энергетическая ценность, ккал	258,91	Е, мг	2,43	Fe, мг	2,42
		Д, мкг	2,50	K, мг	221,08
		В2, мг	0,46	I, мкг	25,05
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

К обработанным яйцам или меланжу добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают 8 – 10 минут при температуре 180-200 град С в жарочном шкафу или в пароконвектомате, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая.

Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: свежих запечённых яиц, молока, сливочного масла.

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование изделия:

ОМЛЕТ ПАРОВОЙ С МЯСОМ

Номер рецептуры: **224**

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	4,5 шт.	181,4	450 шт	18,14
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	92,3	92,3	9,23	9,23
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,7	1,7	0,17	0,17
Масса омлетной массы		273		
ГОВЯДИНА Б/К	98,8	88,8	9,88	8,88
ИЛИ СВИНИНА МЯСНАЯ	91,5	82,3	9,15	8,23
ИЛИ КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТИ	101,4	81,1	10,14	8,11
Масса готового мяса		56		
Масса готового омлета		280		
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
Выход: 280				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	20,77
Жиры, г	23,17
Углеводы, г	31,09
Энергетическая ценность, ккал	369,91

В1, мг	0,09
С, мг	0,34
А, мг	0,38
Е, мг	2,77
Д, мкг	2,70
В2, мг	0,53

Са, мг	130,08
Mg, мг	24,53
P, мг	284,84
Fe, мг	3,23
K, мг	345,63
I, мкг	30,15
F, мг	0,07
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Отварное мясо пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, перемешивают с омлетной смесью, выкладывают на смазанную маслом гостроемкость или противень и запекают в пароконвектомате или в жарочном шкафу 25-30 минут при температуре 180 град С слоем не более 2,5 см запекают на пару до готовности.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность ровная, полита сливочным маслом

Консистенция: пышная, сочная

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда

Вкус: свежих запеченных на пару яиц и мяса

Запах: запеченных на пару яиц и мяса

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №14

Наименование изделия: **ПАСТА С КУРИЦЕЙ**

Номер рецептуры: **14**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ на основе 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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	52,3	52,3	5,23	5,23
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	313,8	313,8	31,38	31,38
Масса готового п/ф (макаронные изд.)		158		15,8
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	181,3	145	18,13	14,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	43,8	43,8	4,38	4,38
Масса готового п/ф (мяса)		100		
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	115,6	115,6	11,56	11,56
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	10,2	10,2	1,02	1,02
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
ЧЕСНОК	2,8	2,2	0,28	0,22
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,4	2,4	0,24	0,24
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,8	2,05	0,28	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,2	8,2	0,82	0,82
Масса готового п/ф (соуса)		37		
Масса готового блюда		262		
СЫР РОССИЙСКИЙ	18,8	18	1,88	1,8
Выход: 280				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	22,77
Жиры, г	21,06
Углеводы, г	74,68
Энергетическая ценность, ккал	575,33

В1, мг	0,12
С, мг	2,17
А, мг	0,12
Е, мг	1,16
Д, мкг	0,11
В2, мг	0,23

Ca, мг	212,54
Mg, мг	32,38
P, мг	233,70
Fe, мг	1,86
K, мг	322,73
I, мкг	11,98
F, мг	0,07
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Макаронные изделия (спагетти.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с соусом.

СОУС:

Просеянную пшеничную муку пассеруют методом сухой пассировки при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. Подготовленный чеснок мелко рубят. В пассированную охлажденную муку аккуратно вливают горячую смесь молока и воды при непрерывном помешивании и варят 7-10 минут при слабом кипении до загустения, добавляют вторую часть молока, измельченный чеснок, затем соус процеживают, добавляют соль и доводят до кипения. Соус получается консистенции густой сметаны. Подготовленную мякоть птицы нарезают соломкой, слегка обжаривают на растительном масле, добавляют воду и тушат до готовности, до полного испарения воды, затем соединяют с соусом сметано-молочным и смесь доводят до кипения.

ПОДАЧА

Макаронные изделия отварные (спагетти) кладут в тарелку, сверху по центру заливают соус с курицей и посыпают тертым сыром.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 311

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **311**

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
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	181,2	145	18,12	14,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	9,4	9,4	0,94	0,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,8	14,1	1,68	1,41
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20	15	2	1,5
с 01.09 по 31.12	18,7	15	1,87	1,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,8	3,8	0,38	0,38
КРУПА РИСОВАЯ	86,7	86,7	8,67	8,67
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,1	0,1	0,01	0,01
СПЕЦИИ	0,2	0,2	0,02	0,02
СОЛЬ	2,8	2,8	0,28	0,28
ЗЕЛЕНЬ	5,04	4	0,5	0,4
Масса тушеного мяса		100		
Масса гарнира		180		
Выход: 280				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	20,77	В1, мг	0,10	Ca, мг	25,77
Жиры, г	24,34	С, мг	1,84	Mg, мг	43,01
Углеводы, г	35,58	А, мг	0,29	P, мг	220,22
Энергетическая ценность, ккал	444,45	Е, мг	3,33	Fe, мг	2,07
		Д, мкг	0,00	K, мг	299,22
		В2, мг	0,16	I, мкг	7,59
				F, мг	0,15
				Se, мг	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. Мясо порционируют три кусочка на порцию, обжаривают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, пассированную 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. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф с температурой 250-280° С. Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают три куска мяса. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плов уложен горкой, сверху три кусочка мяса, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;
- цвет мяса — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса с рисом и специями;
- консистенция мяса — мягкая, сочная, риса — рассыпчатая.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265

Наименование изделия: **ПЛОВ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **265**

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
СВИНИНА МЯСНАЯ	98	88,2	9,8	8,82
ИЛИ ГОВЯДИНА Б/К	105,8	95,2	10,58	9,52
КРУПА РИСОВАЯ	60	60	6,0	6,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,7	2,7	0,27	0,27
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,27	10,7	1,43	1,07
с 01.09 по 31.12	13,38	10,7	1,34	1,07
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,3	3,3	0,33	0,33
СПЕЦИИ	0,2	0,2	0,002	0,002
ЗЕЛЕНЬ	5,01	4	0,501	0,4
Масса тушеного мяса		60		
Масса гарнира		140		
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,17
Жиры, г	15,35
Углеводы, г	35,18
Энергетическая ценность, ккал	328,01

В1, мг	0,41
С, мг	1,01
А, мг	0,48
Е, мг	2,48
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,15

Са, мг	35,18
Mg, мг	51,15
Р, мг	220,45
Fe, мг	2,27
К, мг	416,99
І, мкг	9,18
F, мг	0,09
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассированные или припущенные с томатной пастой, морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой (80 г), доводят до кипения, всыпают перебранный и промытый рис и варят до полуготовности. Когда рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25—40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Посыпанной мелкорубленной зеленью.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (20-30 г), кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая, нежная, риса - мягкая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло до темно-оранжевого.

Вкус: тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 292

Наименование изделия: **ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **292**

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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	145,3	129,2	14,53	12,92
ИЛИ КУРИНОЕ БЕДРО Б/К	120,8	96,64	12,08	9,66
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8	8	0,8	0,8
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	102,9	66,9	10,29	6,69
с 01.03 по 31.07	111,5	66,9	11,15	6,69
с 01.08 по 31.08	83,6	66,9	8,36	6,69
с 01.09 по 31.10	89,2	66,9	8,92	6,69
с 01.11 по 31.12	95,6	66,9	9,56	6,69
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	41,2	30,9	4,12	3,09
с 01.09 по 31.12	38,6	30,9	3,86	3,09
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,09	2,9	0,31	0,29
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16	13,4	1,6	1,3
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	31,2	20,3	3,12	2,03
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	88,3	70,7	8,83	7,07
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	13,3	13,3	1,33	1,33
Масса тушёной птицы		66		6,6
Масса готового гарнира и соуса		134		13,4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,06
Жиры, г	15,01
Углеводы, г	38,81
Энергетическая ценность, ккал	325,00

В1, мг	0,17
С, мг	22,54
А, мг	0,96
Е, мг	4,20
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,21

Са, мг	89,92
Mg, мг	58,54
P, мг	202,80
Fe, мг	2,92
K, мг	809,52
I, мкг	13,28
F, мг	0,14
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Подготовленное куриное мясо нарезают на порционные куски, картофель нарезают дольками., капусту шашечками, добавляют зеленый горошек . Укладывают на противень или в гостроемкость. Пассеруют лук, морковь, заправляют сметаной и заливают подготовленные овощи и куриное мясо. Запекают в пароконвектомате или в жарочном шкафу 25-30 минут при температуре 190-200град. С До золотистой корочки Тушеную птицу отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тушеные после обжаривания куски птицы (по одному на порцию) уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились.

Консистенция: мягкая, сочная; соус средней густоты.

Цвет: соуса - темно-красный, филе птицы на разрезе - белый, окорочков - темно-серый.

Вкус: тушеного мяса птицы с привкусом соуса и специй, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса птицы .

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 222

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ) С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 170/30**

Номер рецептуры: **222**

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
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	129,2	129,2	12,92	12,92
КРУПА МАННАЯ	13,6	13,6	1,36	1,36
САХАР ПЕСОК	13,6	13,6	1,36	1,36
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,17 шт	6,8	17 шт	0,68
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	17	17	1,7	1,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
ВАНИЛИН	0,03	0,03	0,003	0,003
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	6,8	6,8	0,68	0,68
МОЛОКО, СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
Масса готового пудинга		170		17
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18,37
Жиры, г	22,54
Углеводы, г	49,35
Энергетическая ценность, ккал	433,37

B1, мг	0,12
C, мг	0,45
A, мг	0,15
E, мг	0,36
D, мкг	0,27
B2, мг	0,47

Ca, мг	335,46
Mg, мг	54,52
P, мг	408,17
Fe, мг	1,84
K, мг	486,40
I, мкг	4,27
F, мг	0,05
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. Яйца обрабатывают согласно требованиям СанПиН В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу или в пароконвектомате в течение 25-35 мин, при температуре 190-200 град С Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Норма ванилина - 0,1 г на 1 кг творога.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы молоком сгущенным

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый с коричневыми вкраплениями изюма

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"

Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»

/С.А.Бочаров/

15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **335**

Наименование сборника рецептов: **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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	236,2	153,5	23,62	15,35
с 01.03 по 31.07	255,8	153,5	25,58	15,35
с 01.08 по 31.08	191,9	153,5	19,19	15,35
с 01.09 по 31.10	204,7	153,5	20,47	15,35
с 01.11 по 31.12	219,3	153,5	21,93	15,35
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28,8	28,8	2,88	2,88
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,9	5,9	0,59	0,59
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,00
Жиры, г	5,59
Углеводы, г	25,95
Энергетическая ценность, ккал	175,79

В1, мг	0,15
С, мг	12,46
А, мг	0,04
Е, мг	0,28
Д, мкг	0,09
В2, мг	0,14

Са, мг	54,76
Mg, мг	35,98
P, мг	107,18
Fe, мг	1,47
K, мг	924,00
I, мкг	10,83
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирающую машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование изделия: **РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ**

Номер рецептуры: **10**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
100,6	100,6	69,4	10,06	6,94
ИЛИ ФИЛЕ МИНТАЯ	86,8	69,4	8,68	6,94
ИЛИ ФИЛЕ ХЕКА	86,8	69,4	8,68	6,94
ИЛИ ФИЛЕ ГОРБУШИ	86,8	69,4	8,68	6,94
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,2	2,2	0,22	0,22
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,4	4,4	0,44	0,44
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,9	8,3	0,99	0,83
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,3	10	1,3	1,0
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1,0
СЫР РОССИЙСКИЙ	11,6	11,1	1,16	1,1
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,3	1,2	0,13	0,12
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт	3,2	8 шт	0,32
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5,6	5,6	0,56	0,56
Масса готовой рыбы		55		5,5
Масса готового соуса и овощей		45		4,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,1
Жиры, г	17,96
Углеводы, г	1,63
Энергетическая ценность, ккал	208,56

В1, мг	0,13
С, мг	1,66
А, мг	0,27
Е, мг	2,05
Д, мкг	0,07
В2, мг	0,17

Са, мг	129,13
Мg, мг	32,11
Р, мг	212,72
Fe, мг	0,79
К, мг	327,91
І, мкг	41,06
F, мг	0,32
Se, мг	0,04

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают порционными кусками.
Лук нарезают кубиком, морковь пропускают через терку, овощи пассеруют на растительном масле.
Готовят сырный соус: сметану, яйцо взбивают и добавляют натертый сыр, хорошо перемешивают.
Наверх рыбы укладывают пассерованные овощи, наверх овощей - сырный соус.
Запекают в пароконвектомате или в жарочном шкафу 25-30 минут при температуре 190-200 град С

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерно подрумяненной корочкой, без трещин
Консистенция: мягкая, сочная; корочки - хрустящая
Цвет: поверхности - светло-коричневой на разрезе - серый
Вкус: запеченной рыбы и соуса сырного
Запах: запеченной рыбы и соуса сырного

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 235

Наименование изделия: **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ**

Номер рецептуры: **235**

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
ФИЛЕ МИНТАЙ	104,2	83,3	10,42	8,33
ИЛИ ГОРБУША, ПОТРОШЕННАЯ Б/Г	120,7	83,3	12,07	8,33
ИЛИ ФИЛЕ ХЕКА	104,2	83,3	10,42	8,33
ИЛИ ФИЛЕ ГОРБУШИ	104,2	83,3	10,42	8,33
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	118,5	77	11,85	7,7
с 01.03 по 31.07	128,3	77	12,83	7,7
с 01.08 по 31.08	96,25	77	9,63	7,7
с 01.09 по 31.10	102,7	77	10,27	7,7
с 01.11 по 31.12	110	77	11,0	7,7
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
СЫР РОССИЙСКИЙ	2,7	2,5	0,27	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66	66	6,6	6,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,7	5,7	0,57	0,57
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,4	2	0,24	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
Масса готового п/ф рыбы		66		
Масса готового п/ф		134		
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,09
Жиры, г	15,00
Углеводы, г	48,09
Энергетическая ценность, ккал	392,05

В1, мг	0,15
С, мг	6,83
А, мг	0,05
Е, мг	0,50
Д, мкг	0,14
В2, мг	0,13

Са, мг	84,62
Мg, мг	59,38
Р, мг	241,13
Fe, мг	1,57
К, мг	784,51
І, мкг	119,51
F, мг	0,51
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Порционные куски сырой рыбы, нарезанные под углом 30 град, посыпают солью, кладут кожей вниз на смазанный маслом противень или гостроемкость, сверху кладут ломтики отварного картофеля, заливают белым соусом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу или в пароконвектомате при температуре 200 град С 30-40 минут.

Соус белый: Муку подсушивают при температуре 100 град С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 град С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно $\frac{1}{4}$ часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы. Затем добавляют оставшуюся жидкость и варят 25 -30 минут. В конце варки добавляют лимонную кислоту, соль, доводят до кипения

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске рыбу, запеченную на противнях, аккуратно перекадывают на подогретые тарелки, вместе с гарниром и соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности изделия румяная корочка;
- цвет — золотисто-коричневый;
- вкус, запах — свойственный припущенной рыбе и картофелю в белом соусе;
- консистенция — мягкая, сочная, сохраняет форму.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

Наименование изделия: **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2-ОЙ ВАРИАНТ)**

Номер рецептуры: **42**

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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	43,75	35	4,38	3,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	22,2	16,7	2,22	1,67
с 01.09 по 31.12	20,9	16,7	2,09	1,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ЯБЛОКО	22,2	16,7	2,22	1,67
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ	25,6	16,7	2,56	1,67
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,3	3,3	0,33	0,33
САХАР	1,7	1,7	0,17	0,17
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,69
Жиры, г	5,13
Углеводы, г	5,45
Энергетическая ценность, ккал	75,23

В1, мг	0,06
С, мг	42,21
А, мг	0,47
Е, мг	2,56
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,05

Са, мг	31,09
Mg, мг	17,12
Р, мг	36,85
Fe, мг	0,78
К, мг	159,40
І, мкг	2,19
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Яблоки промывают удаляя семенной гнездо, при необходимости, очищают, нарезают соломкой.

Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока. Репчатый лук нарезают полукольцами

Горошек зеленый консервированный проваривают в рассоле в течение 3-5 мин, охлаждают.

Капусту, нарезанные морковь, яблоки, горошек консервированный, репчатый лук, перемешивают.

При отпуске заправляют растительным маслом, солью и сахаром.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены маслом растительным;
- цвет — типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — характерный для используемых сырых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей сырых — упругая, хрустящая.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ

Номер рецептуры: 29

Наименование сборника рецептур: Акт проработки на основе Сборника 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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	72,9	58,3	7,29	5,83
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	25,3	25	2,53	2,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,7	9,7	0,97	0,97
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,9	8,3	0,99	0,83
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,33
Жиры, г	5,11
Углеводы, г	6,43
Энергетическая ценность, ккал	77,46

В1, мг	0,03
С, мг	11,83
А, мг	0,00
Е, мг	2,18
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	33,12
Mg, мг	12,68
P, мг	30,14
Fe, мг	0,82
K, мг	157,75
I, мкг	2,75
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным луком, добавляют сахар и растительное масло. Огурцы свежие подготовленные нарезают соломкой. Перемешивают

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста нарезана тонкой соломкой, лук репчатый нашинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом.

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокачанной капусты, репчатого лука, огурцов с ароматом растительного масла

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: **35**

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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	99	79,2	9,9	7,92
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	15,3	10	1,53	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,33	0,33	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,60
Жиры, г	5,10
Углеводы, г	6,90
Энергетическая ценность, ккал	80,00

В1, мг	0,03
С, мг	28,00
А, мг	0,04
Е, мг	4,50
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	45,00
Мg, мг	21,00
Р, мг	37,00
Fe, мг	1,10
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с зеленым горошком, добавляют сахар и растительное масло.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены сахаром, лимонной кислотой и маслом растительным; цвет - типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей — хрустящая, нежесткая, сочная.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **45**

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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	98,7	78,9	9,87	7,89
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,3	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,7	9,7	0,97	0,97
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход:100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,51
Жиры, г	5,09
Углеводы, г	9,27
Энергетическая ценность, ккал	89,80

В1, мг	0,03
С, мг	14,68
А, мг	0,25
Е, мг	2,21
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Ca, мг	39,64
Mg, мг	15,24
P, мг	27,59
Fe, мг	0,81
K, мг	165,96
I, мкг	2,86
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

С кочана капусты срезают верхние загрязненные и поврежденные листья, подрезая их у основания. Затем обрезают наружную часть кочерыжки и разрезают кочан пополам. Из каждой половины внутренней части кочана вырезают кочерыжки. Капусту рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе поваренной соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. Затем капусту шинкуют соломкой, добавляют соль, уксус и нагревают при непрерывном помешивании до тех пор, пока капуста не станет мягкой (но не потеряет хруста). Затем ее быстро охлаждают, добавляют очищенную промытую и нарезанную соломкой морковь.

Заправляют маслом растительным перед подачей и перемешивают. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками. Хранение заправленных салатов не допускается.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: компоненты равномерно распределены по всему объему.

Консистенция: мягкая, сочная, хрустящая.

Вкус, запах: в меру соленый.

Цвет: свойственный компонентам, входящим в состав блюда.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ**

Номер рецептуры: **24**

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
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	48,5	48	4,85	4,8
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	43,8	35	4,38	3,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,3	12	1,43	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,98
Жиры, г	6,15
Углеводы, г	3,68
Энергетическая ценность, ккал	75,28

В1, мг	0,05
С, мг	16,70
А, мг	0,08
Е, мг	2,77
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	18,49
Mg, мг	16,18
P, мг	34,26
Fe, мг	0,95
K, мг	209,55
I, мкг	2,37
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры и очищенные огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый - кольцами. Помидоры и огурцы укладывают вперемешку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают растительным маслом. Отходы для очищенных огурцов - 20%.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук репчатый - полукольцами. Овощи уложены в салатник и заправлены растительным маслом.

Консистенция: помидоров, огурцов - упругая, сочная.

Цвет: помидоров - красный, розовый или желтый. Огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных - белый.

Вкус: свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно соленый.

Запах: свежих помидоров, свежих огурцов и лука в сочетании с растительным маслом.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНИКО=ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

Наименование изделия:

СУБПРОДУКТЫ (СЕРДЦЕ ГОВЯЖЬЕ) ПО-СТРОГАНОВСКИ

Номер рецептуры: **17**

Наименование сборника рецептов:

Акт проработки на основе Сборника 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
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	98,0	83,3	9,8	8,33
ИЛИ ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	100,4	83,3	10,04	8,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,86	15	1,79	1,5
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02	0,02	0,002	0,002
ЗЕЛЕНЬ	5,1	4	0,5	0,4
СПЕЦИИ	0,02	0,02	0,002	0,002
Масса готового п/ф субпродукта		50		
Масса готового соуса		50		
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,25
Жиры, г	12,67
Углеводы, г	33,92
Энергетическая ценность, ккал	275,69

В1, мг	0,26
С, мг	2,06
А, мг	0,07
Е, мг	2,12
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,60

Са, мг	25,42
Mg, мг	22,02
Р, мг	189,77
Fe, мг	4,25
К, мг	284,90
І, мкг	8,84
F, мг	0,05
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Подготовленное сердце или печень закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении. Сердце или печень должно быть полностью покрыто водой, для улучшения вкуса и аромата в бульон при варке добавляют припечённые овощи. Соль и специи кладут в бульон за 15–20 мин до готовности, лавровый лист — за 5 мин. Отварное сердце или печень говяжье нарезают брусочками длиной 3–4 см массой 5–7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3–4 мин. Затем заливают соусом, сметанным с луком и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир располагают сбоку.

Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным, добавляют к сметане, доведенной до кипения, размешивают, заправляют солью поваренной йодированной, варят, при постоянном помешивании, в течение 3–5 мин, процеживают, и вновь, помешивая, доводят до кипения. Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый соус сметанный, и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: печень или сердце, нарезанная тонкими брусочками длиной 3–4 см, массой 5–7 г, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир расположен сбоку.

Консистенция: печени или сердца - мягкая, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: печени или сердца - коричневый, соуса - кремовый с матовым оттенком (от сметаны).

Вкус: тушеной печени или сердца, умеренно соленый.

Запах: печени или сердца с ароматом сметаны.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИНОГРАДНЫЙ/**

Номер рецептуры: **389**

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
СОК ВИНОГРАДНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,58
Жиры, г	0,39
Углеводы, г	31,62
Энергетическая ценность, ккал	135,80

В1, мг	0,03
С, мг	1,60
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	36,00
Mg, мг	16,20
P, мг	21,60
Fe, мг	0,72
K, мг	300,00
I, мкг	12,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИНОГРАДНЫЙ/**

Номер рецептуры: **382**

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
СОК ВИНОГРАДНЫЙ	180	180	18	18
Выход:180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,87
Жиры, г	0,17
Углеводы, г	17,63
Энергетическая ценность, ккал	75,08

В1, мг	0,03
С, мг	1,60
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	36,00
Mg, мг	16,20
Р, мг	21,60
Fe, мг	0,72
К, мг	300,00
I, мкг	12,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ /ЯБЛОЧНЫЙ/**

Номер рецептуры: **389**

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
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

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

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

Са, мг	12,60
Mg, мг	7,20
P, мг	12,60
Fe, мг	2,52
K, мг	240,00
I, мкг	2,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ /ЯБЛОЧНЫЙ/**

Номер рецептуры: **389**

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
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,87
Жиры, г	0,17
Углеводы, г	17,63
Энергетическая ценность, ккал	75,08

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

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

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИШНЕВЫЙ/

Номер рецептуры: 389

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
СОК ВИШНЕВЫЙ				
Выход: 200	200	200	20	20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,58
Жиры, г	0,39
Углеводы, г	31,62
Энергетическая ценность, ккал	135,80

В1, мг	0,03
С, мг	1,60
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	36,00
Mg, мг	16,20
Р, мг	21,60
Fe, мг	0,72
К, мг	300,00
І, мкг	12,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115

Наименование изделия: **СУП С КРУПОЙ**

Номер рецептуры: **115**

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
КРУПА: РИСОВАЯ, ПЕРЛОВАЯ, МАННАЯ	20,25	20	2,02	2,0
ИЛИ ОВСЯНАЯ, ЯЧНЕВАЯ, ПШЕНИЧНАЯ, ПШЕНО	25	25	2,5	2,5
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
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
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	250	250	25	25
СУПОВОЙ НАБОР КУРИНЫЙ	37,5	37,5	3,75	3,75
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,2	0,2	0,002	0,002
СПЕЦИИ	0,5	0,5	0,005	0,005
ЗЕЛЕНЬ	6,4	5	0,64	0,5
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,48
Жиры, г	4,93
Углеводы, г	23,06
Энергетическая ценность, ккал	152,97

B1, мг	0,13
C, мг	4,60
A, мг	0,21
E, мг	1,76
D, мкг	0,04
B2, мг	0,05

Ca, мг	33,75
Mg, мг	32,62
P, мг	79,99
Fe, мг	1,23
K, мг	365,01
I, мкг	4,20
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 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.

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10-15 мин до ее готовности добавляют слегка пассированные или припущенные овощи, варят 5-10 мин, затем добавляют манную крупу и варят до готовности. При подаче в тарелку кладут мелко нарезанную зелень

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.

Консистенция: коренья - мягкие, крупа - мягкая.

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

Вкус: овощей, крупы, умеренно соленый.

Запах: овощей, крупы.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова