



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕНЫЕ/ТОМАТЫ/**

Номер рецептуры: **70**

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
ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ	181,8	100	18,18	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,10
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	2,40
Энергетическая ценность,	14,00

В1, мг	0,04
С, мг	10,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	14,00
Mg, мг	20,00
P, мг	26,00
Fe, мг	1,00
K, мг	290,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Томаты соленые откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Помидорам срезают плодоножку, нарезают дольками или кружочками

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры сохранили форму.

Консистенция: помидоры - мягкие.

Цвет: соленых помидоров – красный или зеленый

Вкус: соленых помидоров, в меру кисло-соленый.

Запах: соленых помидоров, приятный.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование изделия: **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С МАКАРОНАМИ**

Номер рецептуры: **102**

Наименование сборника рецептур: **За основу 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
СОУС МОЛОЧНЫЙ 60		60		6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	35	35	3,5	3,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,45	5,45	0,55	0,55
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,45	5,45	0,55	0,55
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,125 шт.	5,03	12,5 шт.	0,5
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	152,4	76,2	15,24	7,62
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ДЛЯ ЗАПЕЧЕННЫХ БЛЮД		80		8
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	28	28	2,8	2,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	72,8	72,8	7,28	7,28
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,6	7,6	0,76	0,76
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4	4	0,4	0,4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,49
Жиры, г	11,67
Углеводы, г	26,89
Энергетическая ценность,	294,35

B1, мг	0,13
C, мг	0,33
A, мг	0,10
E, мг	1,18
D, мкг	0,30
B2, мг	0,17

Ca, мг	91,77
Mg, мг	52,01
P, мг	241,71
Fe, мг	1,67
K, мг	434,39
I, мкг	118,96
F, мг	0,49
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на порционные куски, выкладывают на смазанный сливочным маслом противень, посыпают солью, сверху кладут макаронные изделия отварные, заливают молочным соусом с яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают растопленным сливочным маслом. Запекают в жарочном шкафу.

Макаронные изделия отварные для запеченных блюд

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) для приготовления запеченных блюд варят не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: на порционных кусках рыбы - ломтики карофеля, залиты белым соусом, на поверхности - поджаренная корочка, картофель

сохранил форму

Консистенция: мягкая, сочная; рыбы, картофеля - мягкая

Цвет: корочки - золотистый, рыбы на разрезе - белый или светло-серый

Вкус: свойственный рыбе и картофелю, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 116

Наименование изделия: **СУП С КРУПОЙ И ТОМАТОМ**

Номер рецептуры: **116**

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, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	20,2	20	2,02	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,91	10	1,19	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,5	7,5	0,75	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	250	250	25	25
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,77	В1, мг	0,03	Ca, мг	22,59
Жиры, г	4,40	С, мг	1,18	Mg, мг	16,02
Углеводы, г	16,04	А, мг	0,03	P, мг	38,73
Энергетическая ценность,	113,33	Е, мг	1,22	Fe, мг	0,47
		Д, мкг	0,04	K, мг	89,06
		В2, мг	0,01	I, мкг	0,58
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10-15 мин до ее готовности добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, варят до готовности. Томатное пюре добавляют в конце подготовки овощей.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +75С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: коренья - мягкие, крупа - мягкая.

Цвет: бульона - оранжевый, прозрачный; овощей, крупы - натуральный.

Вкус: овощей, крупы, умеренно соленый.

Запах: овощей, томата, вареной крупы.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника

МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)

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	В1, мг	0,08	Ca, мг	11,50
Жиры, г	0,31	С, мг	0,00	Mg, мг	16,50
Углеводы, г	25,09	А, мг	0,00	P, мг	42,00
Энергетическая ценность,	118,41	Е, мг	0,98	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	64,50
		В2, мг	0,03	І, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника

МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)

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	В1, мг	0,07	Са, мг	7,20
Жиры, г	0,35	С, мг	0,00	Мg, мг	7,60
Углеводы, г	16,96	А, мг	0,00	Р, мг	34,80
Энергетическая ценность,	81,58	Е, мг	0,88	Fe, мг	1,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	54,40
		В2, мг	0,03	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»
В.Н.Клоков/
01 февраля 2024 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 плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		45		4,5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,6	48,6	4,86	4,86
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45	45	4,5	4,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,44
Жиры, г	1,10
Углеводы, г	11,18
Энергетическая ценность,	60,56

В1, мг	0,01
С, мг	0,28
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Ca, мг	55,69
Mg, мг	9,85
P, мг	39,08
Fe, мг	0,71
K, мг	88,71
I, мкг	4,05
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

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 +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