



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	15	15	1,5	1,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА 2 СОРТ	30	30	3	3
Выход: 45				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,64
Жиры, г	7,11
Углеводы, г	21,63
Энергетическая ценность,	182,18

B1, мг	0,07
C, мг	0,00
A, мг	0,11
E, мг	1,32
D, мкг	0,23
B2, мг	0,04

Ca, мг	10,20
Mg, мг	16,20
P, мг	43,35
Fe, мг	1,23
K, мг	57,75
I, мкг	1,68
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт маслом;
- цвет, консистенция хлеба, масла — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах - характерный для использования наименования масла с ароматом и привкусом хлеба, масла.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Н.Н.Клоков

01 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК /СНЕЖОК/**

Номер рецептуры: **386**

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
СНЕЖОК	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,86	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	4,50	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	19,44	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность,	142,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочно-кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Н.Н.Клоков

01 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 201

Наименование изделия: **ФРИТАТА ИЗ ЯИЦ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **201**

Наименование сборника

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,18
Жиры, г	6,07
Углеводы, г	5,07
Энергетическая ценность,	116,10

В1, мг	0,10
С, мг	21,15
А, мг	0,67
Е, мг	2,13
Д, мкг	1,95
В2, мг	0,38

Са, мг	91,26
Mg, мг	22,99
P, мг	186,62
Fe, мг	2,38
K, мг	270,67
I, мкг	20,52
F, мг	0,07
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Все овощи нарезают кубиками. Лук и морковь пассеруют, болгарский перец слегка обжаривают. Яйца и молоко смешивают, добавляют соль, взбивают. Овощи выкладывают в гастроемкость, посыпают мелко рубленной зеленью и , заливают омлетной смесью слоем 5-6 см и запекают в пароконвектомате при T=180C в течение 25-30 минут. И Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 C

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

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

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
ЯБЛОКИ	110	110	11	11
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,44
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	10,78
Энергетическая ценность,	51,70

В1, мг	0,03
С, мг	11,00
А, мг	0,01
Е, мг	0,69
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	17,60
Mg, мг	8,80
P, мг	12,10
Fe, мг	2,42
K, мг	305,80
I, мкг	2,20
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Фрукты свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно дважды промывают проточной питьевой холодной водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Фрукты свежие, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые фрукты, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду фруктов

Цвет: соответствует виду фруктов

Вкус: соответствует виду фруктов

Запах: соответствует виду фруктов

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **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	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,	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
Р, мг	25,20
Fe, мг	0,60
К, мг	38,70
l, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

07 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **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	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,32
Жиры, г	0,18
Углеводы, г	8,48
Энергетическая ценность,	40,79

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