



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Н.Н.Клоков
04 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 285

Наименование изделия: **МАКАРОННИК С СУБПРОДУКТАМИ /ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ/**
Номер рецептуры: **285**

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
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ				
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	89,78	81,7	8,98	8,17
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	4,1	4,1	0,41	0,41
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36,2	36,2	3,62	3,62
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	217,2	217,2	21,72	21,72
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	12,3	10,3	1,23	1,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	5,2	5,2	0,52	0,52
Выход: 150	3,1	3,1	0,31	0,31

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,54
Жиры, г	10,11
Углеводы, г	21,46
Энергетическая ценность,	251,33

В1, мг	0,29
С, мг	1,72
А, мг	0,04
Е, мг	3,22
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,54

Са, мг	35,14
Mg, мг	28,82
P, мг	200,99
Fe, мг	4,74
K, мг	286,92
I, мкг	6,81
F, мг	0,05
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Макаронны варят в подсоленной воде (6 л воды на 1 кг макарон), охлаждают до 75 °С. Сердце варят. Готовые мясорубки пропускают через мясорубку, добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук. Подготовленные макаронны делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть отварных макарон. После разравнивания изделие посыпают сухарями и запекают.
При отпуске макаронник нарезают по одному куску на порцию, поливают маслом.

2 способ приготовления:

Макаронны варят в подсоленной воде (6 л воды на 1 кг макарон), охлаждают до 75 °С. Сердце варят. Готовые мясорубки пропускают через мясорубку, добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук. Готовые макаронные изделия соединяют с прокрученным сердцем и пассерованным луком, прогревают в пароконвектомате или жарочном шкафу

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макаронник аккуратно нарезан в виде ромба или квадрата, полит маслом.
Консистенция: мягкая, сочная, рыхлая.
Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-коричневого до коричневого.
Вкус: свойственный запеченным макаронам, субпродуктам, умеренно соленый
Запах: запеченных макарон, субпродуктов..

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
 И.И. Клоков
 01. декабря 2024
 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				
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	180	180	18	18
Выход: 180	10,8	10,8	1,08	1,08

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,59
Жиры, г	0,24
Углеводы, г	18,89
Энергетическая ценность,	91,39

В1, мг	0,01
С, мг	79,20
А, мг	0,14
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Са, мг	17,21
Mg, мг	4,37
P, мг	2,75
Fe, мг	0,49
K, мг	9,86
I, 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 № 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 СОЛЕННЫЕ				
Выход: 80	145,45	80	14,55	8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,88
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	1,92
Энергетическая ценность,	11,20

В1, мг	0,03
С, мг	8,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	11,20
Mg, мг	16,00
P, мг	20,80
Fe, мг	0,80
K, мг	232,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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 или зеленый

Вкус: помидоров.

Запах: помидоров.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 372

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ**

Номер рецептуры: **372**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2016.-640с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	11	11	1,1	1,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,7	3,7	0,37	0,37
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,7	3,7	0,37	0,37
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,65
Жиры, г	2,18
Углеводы, г	2,87
Энергетическая ценность,	33,97

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

Са, мг	9,78
Mg, мг	1,33
Р, мг	8,35
Fe, мг	0,07
К, мг	16,54
І, мкг	1,05
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70 С, выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Технолог по питанию

Т.В.Пушинова



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	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность,	47,36

В1, мг	0,03
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,39
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	4,60
Mg, мг	6,60
P, мг	16,80
Fe, мг	0,40
K, мг	25,80
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова