

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

"01" августа 2024
г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

Наименование **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 200/20**

Номер **223**

Наименование сборника **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	206,8	206,8	20,6	20,6
КРУПА МАННАЯ	13,2	13,2	1,32	1,32
САХАР ПЕСОК	17,6	17,6	1,76	1,76
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,22 шт.	8,1	22 шт.	0,81
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,8	8,8	0,88	0,88
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8,8	8,8	0,88	0,88
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8,8	8,8	0,88	0,88
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	18,81	B1,	0,12	Ca, мг	372,95
Жиры, г	22,01	C, мг	0,52	Mg,	56,52
Углеводы, г	45,93	A, мг	0,17	P, мг	473,38
Энергетическая ценность,	478,19	E, мг	0,70	Fe, мг	1,64
		D,	0,31	K, мг	378,66
		B2,	0,54	I, мкг	3,74
				F, мг	0,07
				Se, мг	0,05

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или в форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.
Консистенция: однородная, нежная, мягкая.
Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.
Запах: слабовыраженный - творога.

Технолог по питанию

Т.В.Пушинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер **382**

Наименование сборника **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	3,6	3,6	0,36	0,36
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,37	В1,	0,03	Са, мг	98,16
Жиры, г	2,70	С, мг	0,47	Mg,	24,30
Углеводы, г	14,23	А, мг	0,01	Р, мг	86,02
Энергетическая ценность,	95,93	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,78
		Д,	0,00	К, мг	186,17
		В2,	0,11	І, мкг	8,10
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы,

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 какао и молока

Запах: свойственный какао

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПП

Наименование **МОЛОКО ПРОМ ПРОИЗВОДСТВА Т/П ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**
 Номер **ПП**
 Наименование сборника

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	5,63	В1,	0,05	Са, мг	204,00
Жиры, г	4,85	С, мг	1,04	Mg,	22,40
Углеводы, г	9,31	А, мг	0,03	Р, мг	144,00
Энергетическая	104,76	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,16
		Д,	0,00	К, мг	292,00
		В2,	0,21	І, мкг	18,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности
 Консистенция: жидкая
 Цвет: белый, с кремовым оттенком
 Вкус: характерный для молока, сладковатый
 Запах: молока, приятный

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 /Н.Н.Клоков./
 "01" августа 2024
 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 2

Наименование **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ**
 Номер **ТТК 2**
 Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ на основе Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	63	50	6,3	5
ЯБЛОКИ	28	25	2,8	2,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	21,33	16	2,13	1,6
с 01.09 по 31.12	20	16	2	1,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,17	0,17	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,20	В1,	0,03	Са, мг	36,04
Жиры, г	5,21	С, мг	26,03	Mg,	17,02
Углеводы, г	9,51	А, мг	0,32	Р, мг	27,03
Энергетическая	90,09	Е, мг	2,40	Fe, мг	1,10
		Д,	0,00	К, мг	0,00
		В2,	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				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 предварительно промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают, удаляют семенное гнездо, нарезают тонкими ломтиками или соломкой. Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают

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 и яблоки равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
- цвет — типичный для смеси овощей и яблок;
- вкус, запах — слегка кислотно-сладковатый, характерный для используемых сырых овощей и яблок с привкусом и ароматом масла

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**
 Номер пп.
 Наименование сборника **МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным**

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

Белки, г	3,82	В1,	0,08	Са, мг	11,50
Жиры, г	0,31	С, мг	0,00	Mg,	16,50
Углеводы, г	25,09	А, мг	0,00	Р, мг	42,00
Энергетическая ценность,	118,41	Е, мг	0,98	Fe, мг	1,00
		Д,	0,00	К, мг	64,50
		В2,	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



"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 /Н.Н.Клоков./
 "01" августа_2024
 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер пп

Наименование сборника

**МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков.
 Рекомендации по
 организации питания обучающихся общеобразовательных
 организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,65	В1,	0,07	Са, мг	7,20
Жиры, г	0,35	С, мг	0,00	Mg,	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,	0,00	К, мг	54,40
		В2,	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"

/Н.Н.Клоков./

"01" августа 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 287

Наименование

ЩИ НОВГОРОДСКИЕ

Номер

287

Наименование сборника

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» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2022. — 698 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	62,5	50	6,25	5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	38,46	25	3,85	2,5
с 01.03 по 31.07	41,67	25	4,17	2,5
с 01.08 по 31.08	31,25	25	3,13	2,5
с 01.09 по 31.10	33,33	25	3,33	2,5
с 01.11 по 31.12	35,71	25	3,57	2,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	15,73	11,8	1,57	1,18
с 01.09 по 31.12	14,7	11,8	1,47	1,18
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,6	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	225	225	22,5	22,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	6,3	6,3	0,63	0,63
МЯСНОЙ СУПОВОЙ НАБОР	45	45	4,5	4,5
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,87	В1, мг	0,05	Ca, мг	51,89
Жиры, г	3,91	С, мг	11,81	Mg, мг	20,77
Углеводы, г	8,04	А, мг	0,27	P, мг	41,80
Энергетическая ценность, ккал	89,10	Е, мг	0,27	Fe, мг	0,96
		Д, мкг	0,08	К, мг	292,83
		В2, мг	0,07	I, мкг	4,24
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясной суповой набор размораживают, хорошо промывают под проточной водой и готовят бульон 1-2 часа с добавлением кореньев на малом огне. Готовый бульон процеживают и на его основе готовят 1 блюдо.
Подготовленные овощи нарезают: капусту свежую шинкуют, картофель – брусочками, морковь и лук репчатый – соломкой. Нарезанную морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 минут. Томатную пасту припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) 5-7 минут.
В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенную томатную пасту и соль. Сметану доводят до кипения.
Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста — шашками, морковь, лук, картофель — дольками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — пассерованных овощей, капусты, картофеля, умеренно соленый;
- консистенция капусты — упругая, овощей и картофеля — мягкая, соотношение плотной и жидкой частями соответствует рецептуре.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова