



## 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.	45	45	4,5	4,5
<b>Выход: 45</b>				

***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1***

Белки, г		2,98
Жиры, г		0,40
Углеводы, г		19,08
Энергетическая ценность,		91,78

В1,	0,08
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,99
Д,	0,00
В2,	0,04

Са, мг	8,10
Mg,	8,55
P, мг	39,15
Fe, мг	1,80
K, мг	61,20
I, мкг	2,52
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

***Технология приготовления:***

Хлеб нарезают порционными кусочками

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
<b>Выход: 50</b>				

***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1***

Белки, г	3,82
Жиры, г	0,31
Углеводы, г	25,09
Энергетическая ценность,	118,41

В1,	0,08
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,98
Д,	0,00
В2,	0,03

Са, мг	11,50
Mg,	16,50
Р, мг	42,00
Fe, мг	1,00
К, мг	64,50
І, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

***Технология приготовления:***

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование **УЗВАР ИЗ СУХОФРУКТОВ И ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**

Номер **ТТК**

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. Туховича. М.: ДеЛи принт, 2011. 544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	12,5	12,5	1,25	1,25
ШИПОВНИК СУХОЙ	12,5	12,5	1,25	1,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,42	В1,	0,01	Са, мг	14,26
Жиры, г	0,17	С, мг	55,00	Mg,	3,54
Углеводы, г	17,48	А, мг	0,10	Р, мг	1,92
Энергетическая ценность,	80,88	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,34
		Д,	0,00	К, мг	7,15
		В2,	0,03	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Плоды шиповника и сухофрукты промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 1,5-2 часа. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +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 и сухофруктов

Запах: шиповника и сухофруктов

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
/ Н.Н.Клоков /  
"01" ИЮНЯ 2024  
Г.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 366

Наименование **СОУС ТОМАТНЫЙ**

Номер **366**

Наименование сборника **Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под редакцией М.П.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,3	3,3	0,33	0,33
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4	3	0,4	0,3
с 01.09 по 31.12	3,75	3	0,38	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,7	1,5	0,17	0,15
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,7	0,7	0,07	0,07
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 50</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,60	В1,	0,01	Са, мг	8,72
Жиры, г	2,23	С, мг	1,01	Mg,	4,65
Углеводы, г	3,63	А, мг	0,10	Р, мг	9,08
Энергетическая ценность,	39,95	Е, мг	0,10	Fe, мг	0,18
		Д,	0,04	К, мг	49,10
		В2,	0,00	І, мкг	0,25
				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, вливают четвертую часть воды или бульона и вымешивают до образования однородной массы; затем постепенно вводят оставшуюся жидкость. Вымешивают, доводят до кипения. Мелко нарезанные коренья, лук припускают, добавляют томатную пасту и продолжают тушение еще 15-20 минут. После этого в соус кладут подготовленные тушеные овощи и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



## 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
<b>Выход: 100</b>				

### 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

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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322

Наименование **КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер **322**

Наименование сборника **Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под редакцией М.П.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ или	89,9	84,5	8,99	8,45
КУРИНАЯ ГРУДКА	105,6	84,5	10,56	8,45
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	18,3	18,3	1,83	1,83
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,3	13,3	1,33	1,33
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,3	11,2	1,33	1,12
<b>Выход: 100</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	9,14	B1,	0,10	Ca, мг	29,51
Жиры, г	10,20	C, мг	1,12	Mg,	31,52
Углеводы, г	11,06	A, мг	0,06	P, мг	191,13
Энергетическая	182,52	E, мг	1,96	Fe, мг	2,53
		D,	0,00	K, мг	257,37
		B2,	0,14	I, мкг	5,94
				F, мг	0,11
				Se, мг	0,02

### Технология приготовления:

Мясо птицы с кожей нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром и очищенным репчатым луком, соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке массой в 2 раза больше массы сухарей (хлеб можно

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно пропечена  
 Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки - коричневатый, на разрезе серый.

Вкус: мяса запеченой птицы, умеренно соленый.

Запах: запеченого мяса птицы (данного вида), приятный.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 181

Наименование **КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ОВОЩАМИ**

Номер **ТТК 181**

Наименование сборника **Акт проработки на основе Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт,**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	184,6	120	18,46	12
с 01.03 по 31.07	200	120	20	12
с 01.08 по 31.08	150	120	15	12
с 01.09 по 31.10	160	120	16	12
с 01.11 по 31.12	171,4	120	17,1	12
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	76,8	57,6	7,68	5,76
с 01.09 по 31.12	72	57,6	7,2	5,76
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	57,1	48	5,71	4,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,6	0,69
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	6,53	В1,	0,08	Са, мг	36,15
Жиры, г	5,20	С, мг	0,00	Mg,	12,67
Углеводы, г	31,69	А, мг	0,03	Р, мг	50,74
Энергетическая	165,37	Е, мг	1,42	Fe, мг	1,19
		Д,	0,09	К, мг	77,24
		В2,	0,03	І, мкг	0,91
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,02

### Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками или дольками и обжаривают или запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате до полуготовности. В картофель добавляют слегка пассерованный или припущенный лук, нарезанный полукольцами или дольками, пассерованную или припущенную морковь, нарезанную брусочком заливают бульоном или водой и тушат до готовности.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками, лук - полукольцами или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: картофеля, овощей - мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, тушеного картофеля с пассерованным луком и соуса сметанного.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ / СМЕТАНА 250/5**

Номер рецептуры: **82**

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
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	53,47	40,1	5,35	4,01
с 01.09 по 31.12	50,3	40,1	5,3	4,01
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ				
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	30,77	20	3,08	2
с 01.03 по 31.07	33,33	20	3,33	2
с 01.08 по 31.08	25	20	2,5	2
с 01.09 по 31.10	26,8	20	2,68	2
с 01.11 по 31.12	28,57	20	2,86	2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ				
ТОМАТНАЯ ПАСТА				
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ				
САХАР ПЕСОК				
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ				
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ				
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ				
ВОДА ПИТЬЕВАЯ				
МЯСНОЙ СУПОВОЙ НАБОР				
<b>Выход: 255</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,98
Жиры, г	4,42
Углеводы, г	12,52
Энергетическая ценность, ккал	104,98

В1, мг	0,07
С, мг	8,31
А, мг	0,25
Е, мг	0,33
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,08

Са, мг	51,02
Mg, мг	24,41
P, мг	49,28
Fe, мг	1,22
K, мг	354,40
I, мкг	6,11
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 корней на малом огне. Готовый бульон процеживают и на его основе готовят 1 блюдо. В кипящий бульон закладывают нашинкованную или нарезанную квадратиками свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами. Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения. Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Температура подачи + 75 С

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)  
Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части  
Цвет: малиново-красный, жир на поверхности -оранжевый  
Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Технолог по питанию



Т.В.Русинова