



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ**
 Номер **ПП**
 Наименование сборника **ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 100 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ | 105,3 | 100 | 10,53 | 10 |
| Выход: 100 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

| | | | | | |
|--------------------------|--------|-------|------|--------|--------|
| Белки, г | 1,90 | B1, | 0,02 | Ca, мг | 41,00 |
| Жиры, г | 8,90 | C, мг | 7,00 | Mg, | 15,00 |
| Углеводы, г | 7,70 | A, мг | 0,19 | P, мг | 37,00 |
| Энергетическая ценность, | 119,00 | E, мг | 0,00 | Fe, мг | 0,70 |
| | | D, | 0,00 | K, мг | 315,00 |
| | | B2, | 0,05 | I, мкг | 0,00 |
| | | | | F, мг | 0,00 |
| | | | | Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Икру промышленного производства отпускают по 100 г на порцию, уложив в салатник.
 Температура оптимальная не выше +14 С.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура оптимальная не выше +14 С.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
С.Н.Клоков.
07 августа 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 359

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **359**

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, 2011.-544с.**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|----------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 100 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| СОК ЯБЛОЧНЫЙ | 120 | 120 | 12 | 12 |
| САХАР ПЕСОК | 10 | 10 | 1 | 1 |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 100 | 100 | 10 | 10 |
| Выход: 200 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г | 0,59 |
| Жиры, г | 0,12 |
| Углеводы, г | 27,51 |
| Энергетическая ценность, ккал | 113,04 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,01 |
| С, мг | 0,96 |
| А, мг | 0,00 |
| Е, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,01 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 14,67 |
| Mg, мг | 5,29 |
| Р, мг | 13,10 |
| Fe, мг | 1,51 |
| К, мг | 145,80 |
| І, мкг | 1,20 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Сок плодовый или ягодный с сахаром (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения. Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 150-200 г в стаканы, можно посыпать сахаром в количестве 5-8% от нормы, предусмотренной рецептурой. Кисели подают охлажденными до температуры 12-14 °С.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности
Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная
Цвет: сока плодового или ягодного
Вкус: сладкий с кисловатым привкусом
Запах: сока плодового или ягодного

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

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 | B1, | 0,05 | Ca, мг | 204,00 |
| Жиры, г | 4,85 | C, мг | 1,04 | Mg, | 22,40 |
| Углеводы, г | 9,31 | A, мг | 0,03 | P, мг | 144,00 |
| Энергетическая | 104,76 | E, мг | 0,00 | Fe, мг | 0,16 |
| | | D, | 0,00 | K, мг | 292,00 |
| | | B2, | 0,21 | I, 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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Наименование **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер **312**

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 |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | |
| с 01.01 по 29.02 | 237,08 | 154,1 | 23,71 | 15,41 |
| с 01.03 по 31.07 | 256,83 | 154,1 | 25,68 | 15,41 |
| с 01.08 по 31.08 | 192,63 | 154,1 | 19,26 | 15,41 |
| с 01.09 по 31.10 | 205,47 | 154,1 | 20,55 | 15,41 |
| с 01.11 по 31.12 | 220,14 | 154,1 | 22,01 | 15,41 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 38,8 | 38,8 | 3,88 | 3,88 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 6,5 | 6,5 | 0,65 | 0,65 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 2,2 | 2,2 | 0,22 | 0,22 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 108 | 108 | 10,8 | 10,8 |
| Выход: 180 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

| | | | | | |
|----------------|--------|-------|-------|--------|--------|
| Белки, г | 4,12 | B1, | 0,15 | Ca, мг | 65,77 |
| Жиры, г | 6,11 | C, мг | 12,53 | Mg, | 37,64 |
| Углеводы, г | 26,22 | A, мг | 0,05 | P, мг | 110,86 |
| Энергетическая | 182,58 | E, мг | 0,29 | Fe, мг | 1,48 |
| | | D, | 0,10 | K, мг | 933,44 |
| | | B2, | 0,14 | I, мкг | 11,20 |
| | | | | F, мг | 0,05 |
| | | | | Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

Наименование **СУП-ЛАПША**
 Номер **113**
 Наименование сборника

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 |
| ЛАПША ДОМАШНЯЯ | | 20 | | 2 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 17,5 | 17,5 | 1,75 | 1,75 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 1,3 | 1,3 | 0,13 | 0,13 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,13 шт. | 5 | 13 шт. | 10,87 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 11,9 | 10 | 1,19 | 1 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 237,5 | 237,5 | 23,75 | 23,75 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | |
| с 01.01 по 29.02 | 46,15 | 30 | 4,62 | 3 |
| с 01.03 по 31.07 | 50 | 30 | 5 | 3 |
| с 01.08 по 31.08 | 37,5 | 30 | 3,75 | 3 |
| с 01.09 по 31.10 | 40 | 30 | 4 | 3 |
| с 01.11 по 31.12 | 42,86 | 30 | 4,29 | 3 |
| МОРКОВЬ | | | | |
| с 01.01 по 31.08 | 13,3 | 10 | 1,3 | 1 |
| с 01.09 по 31.12 | 12,5 | 10 | 1,25 | 1 |
| Выход: 250 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

| | |
|--------------------------|--------|
| Белки, г | 3,34 |
| Жиры, г | 4,46 |
| Углеводы, г | 20,36 |
| Энергетическая ценность, | 131,19 |

| | |
|-------|------|
| B1, | 0,06 |
| C, мг | 2,80 |
| A, мг | 0,04 |
| E, мг | 0,26 |
| D, | 0,19 |
| B2, | 0,06 |

| | |
|--------|--------|
| Ca, мг | 29,57 |
| Mg, | 13,40 |
| P, мг | 46,53 |
| Fe, мг | 0,72 |
| K, мг | 219,54 |
| I, мкг | 3,08 |
| F, мг | 0,01 |
| Se, мг | 0,01 |

Технология приготовления:

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: лук и лапша сохранили форму,
 Консистенция: лук мягкий; лапша - хорошо набухшая, мягкая.
 Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
 Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый.
 Запах: овощей и лапши.
 В кипящий бульон или воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу №114 и варят до готовности.
 Масса вареной лапши 50 г при 20 г сырой на 250 г супа.

Лапша домашняя

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35 15 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой. Лапшу рассыпают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45 °С.

Правила оформления, подачи блюд: Температура подачи +75 С

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование
 Номер ПП
 Наименование сборника

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ
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 | 40 | 40 | 4 | 4 |
| Выход: 40 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

| | |
|--------------------------|-------|
| Белки, г | 3,05 |
| Жиры, г | 0,25 |
| Углеводы, г | 20,07 |
| Энергетическая ценность, | 94,73 |

| | |
|-------|------|
| В1, | 0,06 |
| С, мг | 0,00 |
| А, мг | 0,00 |
| Е, мг | 0,78 |
| Д, | 0,00 |
| В2, | 0,02 |

| | |
|--------|-------|
| Са, мг | 9,20 |
| Mg, | 13,20 |
| P, мг | 33,60 |
| Fe, мг | 0,80 |
| К, мг | 51,60 |
| I, мкг | 0,00 |
| F, мг | 0,01 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:
 Хлеб нарезают порционными кусочками.

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



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 235

Наименование ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

Номер 235

Наименование сборника

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 |
| РЫБА МИНТАЙ (ФИЛЕ) | 107,5 | 86 | 10,75 | 8,6 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 21,4 | 18 | 2,14 | 1,8 |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | 2,1 | 2 | 0,21 | 0,2 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,1 шт. | 4 | 10 шт. | 0,4 |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход: 100 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

| | |
|----------------|--------|
| Белки, г | 15,90 |
| Жиры, г | 8,94 |
| Углеводы, г | 9,15 |
| Энергетическая | 180,49 |

| | |
|-------|------|
| В1, | 0,10 |
| С, мг | 2,30 |
| А, мг | 0,04 |
| Е, мг | 4,31 |
| Д, | 0,09 |
| В2, | 0,10 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 57,35 |
| Mg, | 40,16 |
| Р, мг | 227,50 |
| Fe, мг | 1,66 |
| К, мг | 397,14 |
| І, мкг | 118,16 |
| F, мг | 0,01 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формируют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на плите в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин. При отпуске шницель 50 г поливают соусом сметанным №330, сметанным с луком №332 (30 г) или маслом (5 г) и гарнируют. Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи, отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: шницель имеет овальную форму, равномерно обжаренную поверхность, без трещин.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: жареной рыбной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова