



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

"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
<b>Выход: 40</b>				

#### 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 № 338

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

Номер **338**

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
ЯБЛОКИ	110	110	11	11
<b>Выход: 110</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,44	В1,	0,03	Са, мг	17,60
Жиры, г	0,44	С, мг	11,00	Mg,	8,80
Углеводы, г	10,78	А, мг	0,01	Р, мг	12,10
Энергетическая ценность,	51,70	Е, мг	0,69	Fe, мг	2,42
		Д,	0,00	К, мг	305,80
		В2,	0,02	І, мкг	2,20
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой

### Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Технология по питанию

Т.В. Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
/Н.Н.Клоков./  
августа\_2024  
г.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 201

Наименование **ФРИТАТА ИЗ ЯИЦ С ОВОЩАМИ**  
Номер **ТТК 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» — 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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,5 шт.	82	250 шт	8,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	31,8	31,8	3,18	3,18
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	26,4	19,8	2,64	1,98
с 01.09 по 31.12	24,8	19,8	2,48	1,98
ПЕРЕЦ ЗЕЛЕНый СЛАДКИЙ	37	27,7	3,7	2,77
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,3	12	1,43	1,2
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,8	3,6	0,38	0,36
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,5	8,5	0,85	0,85
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	11,92	В1,	0,10	Са, мг	99,94
Жиры, г	15,85	С, мг	25,36	Mg,	25,42
Углеводы, г	5,96	А, мг	0,76	Р, мг	189,78
Энергетическая	224,11	Е, мг	2,22	Fe, мг	2,40
		Д,	1,93	К, мг	297,17
		В2,	0,39	І, мкг	20,61
				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 рубленой зеленью и , заливают омлетной смесью слоем 5-6 см и запекают в пароконвектомате при Т=180С 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 С

### 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



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

"01" августа\_2024  
г.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / НЕ КРЕМОВЫЕ/**  
Номер  
Наименование сборника

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

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

Белки, г	1,50	В1,	0,02	Са, мг	5,80
Жиры, г	1,96	С, мг	0,00	Mg,	4,00
Углеводы, г	14,88	А, мг	0,00	Р, мг	18,00
Энергетическая ценность,	83,40	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,42
		Д,	0,00	К, мг	22,00
		В2,	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

#### Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке  
Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
/Н.Н.Клоков./  
августа\_2024  
г.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК /СНЕЖОК/**

Номер **386**

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
СНЕЖОК	220	220	22	22
<b>Выход: 220</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	5,94	В1,	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	5,50	С, мг	0,00	Mg,	0,00
Углеводы, г	23,76	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая	173,80	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д,	0,00	К, мг	0,00
		В2,	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно перед отпуском в стакан.  
Температура подачи не выше +14 С

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14 градусов,

### 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