



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование **БОРЩ ПО-КУБАНСКИ СО СМЕТАНОЙ 250/5**

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. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧЕСНОК	2,5	2,1	0,25	0,21
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	5	4,8	0,5	0,48
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	2,5	2
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	25	16,3	2,5	1,63
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	41,73	31,3	4,17	3,13
с 01.09 по 31.12	39,13	31,3	3,91	3,13
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	57,69	37,5	5,77	3,75
с 01.03 по 31.07	62,5	37,5	6,25	3,75
с 01.08 по 31.08	46,88	37,5	4,69	3,75
с 01.09 по 31.10	50	37,5	5	3,75
с 01.11 по 31.12	53,57	37,5	5,36	3,75
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,53	9,4	1,25	0,94
с 01.09 по 31.12	11,75	9,4	1,18	0,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,1	1,2	1,01
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,5	7,5	0,75	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННО	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
МЯСНОЙ СУПОВОЙ НАБОР	45	45	4,5	4,5
<b>Выход: 255</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	15,3	В1,	0,09	Са, мг	70,88
Жиры, г	12,56	С, мг	14,72	Mg,	33,82
Углеводы, г	16,41	А, мг	0,28	Р, мг	66,83
Энергетическая	172,34	Е, мг	0,45	Fe, мг	1,52
		Д,	0,08	К, мг	542,07

B2,	0,09
-----	------

I, мкг	7,06
F, мг	0,04
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.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную соломкой свежую и квашенную 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 томатное пюре

добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают

### **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



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 278

Наименование **ЕЖИКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ 100/30**

Номер **278**

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
СВИНИНА МЯСНАЯ	78	74,88	7,8	7,49
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	34,7	29,15	3,47	2,92
КРУПА РИСОВАЯ	8	7,92	0,8	0,79
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,7	10,7	1,07	1,07
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,6	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,2	3,2	0,32	0,32
<b>Выход: 130</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	11,98	В1,	0,27	Са, мг	26,31
Жиры, г	15,01	С, мг	2,30	Mg,	24,39
Углеводы, г	11,74	А, мг	0,03	Р, мг	127,27
Энергетическая	196,82	Е, мг	0,21	Fe, мг	1,42
		Д,	0,04	К, мг	319,88
		В2,	0,09	І, мкг	6,83
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Крупку рисовую промывают в холодной проточной воде и варят рис до полуготовности. Мясо измельчают на мясорубке. В измельченное на мясорубке мясо добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный репчатый лук, рассыпчатый рис, воду и перемешивают. Полученную массу порционируют и формируют шарики по 2 шт на порцию, которые укладывают в один ряд в посуду для припускания, заливают водой так, чтобы содержимое было только покрыто и припускают изделия до полуготовности при закрытой крышке посуды, затем добавляют мелко шинкованный пассерованный с томатом лук репчатый, разведенную водой мучную пассеровку и припускают в течение 10-15 минут до готовности, за 5 минут до окончания припускания добавляют соль, лавровый лист. Норму закладки томата допускается уменьшить. Рекомендуемое соотношение «ёжиков» и соуса 2:1; при приготовлении блюда соотношение может быть

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают как горячее мясное блюдо в порционной посуде, полив соусом с луком, в котором тушились «ёжики»; отпускают с гарниром или без него. Температурный режим подачи - не ниже 60 - 65°C

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Цвет: поверхности - коричневый; на разрезе: мяса - серый, риса - белый; соуса - светло-коричневый или оранжевый;  
 Внешний вид: форма - в виде однородных шариков с вкраплениями отварного риса, поверхность без трещин, политы и пропитаны соусом;  
 Консистенция: «ёжиков» в меру плотная, сочная, однородная; на разрезе рис, равномерно распределённый по всей массе изделия; соус - однородная, полужидкая, слегка вязкая;  
 Запах: тушёного мяса, отварного риса с ароматом лука, чеснока, соуса;  
 Вкус: тушёного мяса с отварным рисом в соусе, умеренно солёный, без излишнего привкуса отварного риса и постороннего привкуса.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **323**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	82,8	82,8	8,28	8,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	138	138	13,8	13,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	4,32
Жиры, г	5,52
Углеводы, г	35,24
Энергетическая ценность, ккал	247,20

В1, мг	0,04
С, мг	0,00
А, мг	0,04
Е, мг	0,36
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	13,20
Mg, мг	31,20
Р, мг	93,60
Fe, мг	0,72
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности: рисовую, гречневую — около 1 ч.,

### Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет гречневой каши — коричневый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

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 кисловато-сладковатый, характерный для используемых сырых овощей и яблок с привкусом и ароматом масла

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
И.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	B1,	0,03	Ca, мг	17,60
Жиры, г	0,44	C,	11,00	Mg,	8,80
Углеводы, г	10,78	A,	0,01	P,	12,10
Энергетическая ценность,	51,70	E,	0,69	Fe,	2,42
		D,	0,00	K,	305,80
		B2,	0,02	I,	2,20
				F,	0,01
				Se,	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"  
И.И. Клоков./



"01" августа 2024  
г.

### 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 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	60	60	6	6
<b>Выход: 60</b>				

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

Белки, г	4,58
Жиры, г	0,37
Углеводы, г	30,11
Энергетическая	142,09

В1,	0,10
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	1,18
Д,	0,00
В2,	0,03

Са, мг	13,80
Mg,	19,80
Р, мг	50,40
Fe, мг	1,20
К, мг	77,40
l, мкг	0,00
F, мг	0,01
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 №

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.	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				

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

Белки, г	1,68	В1,	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,33	С, мг	0,00	Mg,	0,00
Углеводы, г	14,82	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность,	68,97	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:***

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

"01" августа 2024  
г.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование **ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ С ЛИМОНОМ И ЯБЛОКОМ**

Номер **377**

Наименование сборника **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
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЯБЛОКИ	7,95	7	0,8	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
ЛИМОН	5	3	0,5	0,3
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,25
Жиры, г	0,03
Углеводы, г	10,85
Энергетическая ценность,	45,29

В1,	0,00
С, мг	0,80
А, мг	0,00
Е, мг	0,04
Д,	0,00
В2,	0,01

Са, мг	15,00
Mg,	6,62
P, мг	8,70
Fe, мг	0,91
K, мг	50,06
I, мкг	0,14
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон и яблоки ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон и яблоки нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

#### Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают напиток в стакане или чашке при температуре не менее 75 0С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кружочек лимона и яблока

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона и яблок

Запах: свойственный чаю и лимону и яблоку

Технолог по питанию

Т.В.Русинова