



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

августа 2024  
г.

## 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
<b>Выход: 100</b>				

### 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"  
 Н.Н.Клоков./  
 "01" августа\_2024г.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 385**

Наименование изделия: **РЫБА АППЕТИТНАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **385**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под редакцией В.Т.Лапшиной.: Хлебпродинформ 2004**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	12,4	11,3	1,24	1,13
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	13,3	13,3	1,33	1,33
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,7	4,7	0,47	0,47
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	47,2	47,2	4,72	4,72
РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ БГ или	110,45	74	11,05	7,4
РЫБА ГОРБУША (ФИЛЕ)	92,5	74	9,25	7,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	8,5	8,5	0,85	0,85
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	128,77	83,7	12,88	8,37
с 01.03 по 31.07	139,5	83,7	13,95	8,37
с 01.08 по 31.08	104,63	83,7	10,46	8,37
с 01.09 по 31.10	111,6	83,7	11,16	8,37
с 01.11 по 31.12	119,57	83,7	11,96	8,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23,81	20	2,38	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,09 шт.	3,6	9 шт.	0,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,6	2,6	0,26	0,26
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	16,84
Жиры, г	15,01
Углеводы, г	29,61
Энергетическая ценность, ккал	354,38

B1, мг	0,22
C, мг	7,82
A, мг	0,09
E, мг	1,98
D, мкг	0,18
B2, мг	0,20

Ca, мг	135,06
Mg, мг	46,40
P, мг	254,62
Fe, мг	1,70
K, мг	799,59
I, мкг	43,84
F, мг	0,33
Se, мг	0,03

**Технология приготовления:**

Филе рыбы нарезают на порционные куски и посыпают солью, панируют в муке, запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 160-180 С в течение 15-20 мин  
 Подготовленный картофель нарезают брусочком, солят и отваривают до полуготовности либо запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200 С в течение 20-30 мин  
 Лук репчатый нарезают полукольцами и пассеруют.  
 На смазанную сливочным маслом гастроёмкость слой запеченного или отварного картофеля, на нее запеченную рыбу, затем слой лука пассерованного, сверху лука -остатки запеченного или отварного картофеля.  
 Поверхность выравнивают , заливают соусом сметанным, смазывают яйцом и посыпают тертым сыром. Запекают в течение 10-15 минут.  
 Нарезают на порции.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Температура подачи +65 С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: поверхность имеет поджаренную корочку  
 Консистенция: мягкая, сочная  
 Цвет: золотисто-коричневый, рыбы на разрезе - серый  
 Вкус: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо  
 Запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

Наименование **СУП-ЛАПША**  
 Номер **113**  
 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
<b>ЛАПША ДОМАШНЯЯ</b>		<b>20</b>		<b>2</b>
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
<b>Выход: 250</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,34	В1,	0,06	Са, мг	29,57
Жиры, г	4,46	С, мг	2,80	Mg,	13,40
Углеводы, г	20,36	А, мг	0,04	Р, мг	46,53
Энергетическая ценность,	131,19	Е, мг	0,26	Fe, мг	0,72
		Д,	0,19	К, мг	219,54
		В2,	0,06	І, 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 № 338

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

Номер рецептуры: **338**

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
ЯБЛОКИ	120	120	12	12
<b>Выход: 120</b>				

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

Белки, г	0,44
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	10,78
Энергетическая ценность,	51,70

В1, мг	0,03
С, мг	11,00
А, мг	0,01
Е, мг	0,69
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	17,60
Mg, мг	8,80
P, мг	12,10
Fe, мг	2,42
K, мг	305,80
I, 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 холодной водой.

***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

Технолог по питанию



Т.В.Русинова


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

### 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	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

"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.	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

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

Белки, г	1,12	В1,	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,22	С, мг	0,00	Mg,	0,00
Углеводы, г	9,88	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность,	45,98	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.

Технология по питанию

Т.В. Русинова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер **378**

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
ЧАЙ-ЗАВАРКА		45		4,5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,6	48,6	4,86	4,86
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45	45	4,5	4,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,44	В1,	0,01	Са, мг	55,69
Жиры, г	1,10	С, мг	0,28	Mg,	9,85
Углеводы, г	11,18	А, мг	0,01	Р, мг	39,08
Энергетическая ценность,	60,56	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,71
		Д,	0,00	К, мг	88,71
		В2,	0,06	І, мкг	4,05
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

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.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю

Технолог по питанию

Т.В.Руסיнова