



«ВЕРЖДАЮ»
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
Н.Н.Клоков./
07 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
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность,	81,58

В1,	0,07
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,88
Д,	0,00
В2,	0,03

Са, мг	7,20
Mg,	7,60
P, мг	34,80
Fe, мг	1,60
K, мг	54,40
I, мкг	2,24
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Хлеб нарезать на порционные кусочки
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
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,82	В1,	0,08	Са, мг	11,50
Жиры, г	0,31	С, мг	0,00	Mg,	16,50
Углеводы, г	25,09	А, мг	0,00	Р, мг	42,00
Энергетическая ценность,	118,41	Е, мг	0,98	Fe, мг	1,00
		Д,	0,00	К, мг	64,50
		В2,	0,03	І, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 111

Наименование **СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**
 Номер **111**
 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	64,62	42	6,46	4,2
с 01.03 по 31.07	70	42	7	4,2
с 01.08 по 31.08	52,5	42	5,25	4,2
с 01.09 по 31.10	56	42	5,6	4,2
с 01.11 по 31.12	60	42	6	4,2
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	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	11,9	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	237,5	237,5	23,75	23,75
МЯСНОЙ СУПОВОЙ НАБОР	45	45	4,5	4,5
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,29	В1,	0,08	Са, мг	31,60
Жиры, г	3,96	С, мг	4,12	Mg,	19,41
Углеводы, г	22,00	А, мг	0,22	Р, мг	50,81
Энергетическая ценность,	141,56	Е, мг	0,65	Fe, мг	1,01
		Д,	0,08	К, мг	312,35
		В2,	0,06	І, мкг	3,20
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,01

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 или воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, томатную пасту и варят суп до готовности. При приготовлении супа с вермишелью и фигурными изделиями в кипящий бульон или

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.
 Консистенция: овощи - мягкие; макаронные изделия - хорошо набухшие, мягкие.
 Цвет: бульона - золотистый жира на поверхности - светло-оранжевый.
 Вкус: овощей, макаронных изделий, умеренно соленый.
 Запах: овощей и макаронных изделий



ТЕХНИКО-ТТКТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 211

Наименование **РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ**
Номер **ТТК 211**
Наименование сборника **Акт проработки на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / 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
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ или	156,7	78,3	15,67	7,83
РЫБА МИНТАЙ-ФИЛЕ	97,88	78,3	9,79	7,83
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,2	2,2	0,22	0,22
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,9	8,3	0,99	0,83
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
СЫР РОССИЙСКИЙ	11,6	11,1	1,16	1,11
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,3	1,2	0,13	0,12
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,3	8 шт.	0,33
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5,6	5,6	0,56	0,56
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	11,37
Жиры, г	9,89
Углеводы, г	20,54
Энергетическая	161,68

В1,	0,08
С, мг	1,54
А, мг	0,27
Е, мг	1,39
Д,	0,12
В2,	0,14

Са, мг	143,57
Мg,	49,73
Р, мг	241,37
Fe, мг	0,95
К, мг	394,96
І, мкг	119,36
F, мг	0,51
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают порционными кусками.
Лук нарезают кубиком, морковь пропускают через терку, овощи пассеруют на растительном масле.
Готовят сырный соус: сметану яйцо взбивают и добавляют натертый сыр, хорошо перемешивают.
Наверх рыбы укладывают пассерованные овощи, наверх овощей- сырный соус.
Запекают в предварительно разогретом ПКШ.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерно поджаренной корочкой, без трещин
Консистенция: мягкая, сочная; корочки - хрустящая
Цвет: поверхности - светло-коричневой на разрезе - серый
Вкус: запеченной рыбы и соуса
Запах: запеченной рыбы и соуса

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Наименование **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер **312**

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
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	В1,	0,15	Ca, мг	65,77
Жиры, г	6,11	С, мг	12,53	Mg,	37,64
Углеводы, г	26,22	А, мг	0,05	P, мг	110,86
Энергетическая	182,58	Е, мг	0,29	Fe, мг	1,48
		Д,	0,10	K, мг	933,44
		В2,	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 протирочную 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



«ВЕРЖДАЮ»
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
И.Н.Клоков./
августа_2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 111

Наименование **ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВОЙ ИКРЫ И ВАРЕНОГО ЯЙЦА 50/40**
Номер **ТТК 111**
Наименование сборника **Акт проработки блюда**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	40,25	100 шт.	4,03
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	62	60	6,2	6
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	6,10	В1, мг	0,03	Са, мг	44,53
Жиры, г	9,83	С, мг	4,20	Mg, мг	13,35
Углеводы, г	4,89	А, мг	0,21	Р, мг	91,75
Энергетическая	132,69	Е, мг	0,81	Fe, мг	1,33
		Д, мг	0,89	К, мг	245,35
		В2, мг	0,18	І, мкг	8,05
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Икру промышленного производства отпускают по 50 г на порцию, уложив в салатник рядом кладут яйцо вареное очищенное

Правила оформления, подачи блюд:

ОПТИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ НЕ ВЫШЕ +14с

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

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

"01" августа_2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование **СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИНОГРАДНЫЙ**

Номер **389**

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
СОК ВИНОГРАДНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,58	В1,	0,03	Са, мг	36,00
Жиры, г	0,39	С, мг	1,60	Mg,	16,20
Углеводы, г	31,62	А, мг	0,00	Р, мг	21,60
Энергетическая ценность,	135,80	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,72
		Д,	0,00	К, мг	300,00
		В2,	0,02	І, мкг	12,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Технолог по питанию

Т.В.Русинова