

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВОЙ ИКРЫ И ВАРЕНОГО ЯЙЦА 50/40

Номер ТТК

Наименование сборника рецептур: Акт проработки блюда

Наименование сырья
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА
<b>Выход: 90</b>

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

Белки, г	2,91	В1, мг	0,03
Жиры, г	6,94	С, мг	3,50
Углеводы, г	4,12	А, мг	0,20
Энергетическая ценность, ккал	100,79	Е, мг	0,81
		Д, мкг	0,89
		В2, мг	0,18

### *Технология приготовления:*

Икру промышленного производства отпускают по 50 г на порцию, уложив в салатник.рядом кладут яйцо вареное очищен  
Температура оптимальная не выше +14 С.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

ОПТИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ НЕ ВЫШЕ +14с

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

Номер 52

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся  
Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 201

Наименование сырья
--------------------

ЧЕСНОК
СВЕКЛА
с 01.01 по 31.08
с 01.09 по 31.12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
<b>Выход: 80</b>

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

Белки, г	1,17
Жиры, г	4,88
Углеводы, г	6,80
Энергетическая ценность, ккал	75,62

В1, мг	0,01
С, мг	2,35
А, мг	0,00
Е, мг	1,59
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

**Технология приготовления:**

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют чесно

**Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи блюда +14С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным. Консистенция: мягкая, Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.

Запах: свеклы.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЧЕСНОКОМ**

Номер **ТТК 67**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

<b>Наименование сырья</b>
МОРКОВЬ
с 01.01 по 31.08
с 01.09 по 31.12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
ЧЕСНОК
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)
<b>Выход: 60</b>

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

Белки, г	0,80
Жиры, г	3,00
Углеводы, г	4,20
Энергетическая ценность, ккал	47,50

В1, мг	0,02
С, мг	1,82
А, мг	1,11
Е, мг	1,63
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

**Технология приготовления:**

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют мелко рубленный чеснок и прогревают 5 минут. Заправляют растительным маслом.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи +14С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой  
 Консистенция: мягкая, сочная  
 Цвет: оранжевый  
 Вкус: свойственный моркови с чесноком и растительным маслом  
 Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия: **САЛАТ "КУБАНОЧКА"**

Номер рецептуры: **13**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

**За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из**

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией

Наименование сырья
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)
ЧЕСНОК
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ
МОРКОВЬ
с 01.01 по 31.08
с 01.09 по 31.12
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
САХАР ПЕСОК
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
<b>Выход: 60</b>

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

Белки, г	0,70
Жиры, г	2,50
Углеводы, г	7,40
Энергетическая ценность, ккал	51,90

В1, мг	0,01
С, мг	8,99
А, мг	0,17
Е, мг	1,38
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

**Технология приготовления:**

Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с репчатым луком, нарезанным полукольцами, морковь добавляют огурцы свежие или соленые, измельченный чеснок и мелко рубленную зелень.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложен цвет - типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи, характер растительного;
- консистенция овощей — хрустящая, нежная, сочная

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ К**

Наименование изделия: **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ**

Номер рецептуры: **9**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки**

**За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из**

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией №49

Наименование сырья
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ
ЯБЛОКИ
МОРКОВЬ
с 01.09 по 31.12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
САХАР ПЕСОК
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
<b>Выход: 60</b>

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

Белки, г	0,70
Жиры, г	3,10
Углеводы, г	5,70
Энергетическая ценность, ккал	54,00

В1, мг	0,02
С, мг	15,61
А, мг	0,19
Е, мг	1,44
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной крупной терке. Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают, удаляют Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток сока.

Капусту заправляют лимонной кислотой, сахаром, добавляют нарезанные морковь, яблоки и все перемешивают.

**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
- цвет — типичный для смеси овощей и яблок;
- вкус, запах — слегка кисловато-сладковатый, характерный для используемых сырых овощей и яблок с п
- консистенция овощей сырых — упругая, хрустящая.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J**

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

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во  
Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

**Наименование сырья**

ЯБЛОКИ

**Выход: 100**

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

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность, ккал	47,00

В1, мг	0,03
С, мг	10,00
А, мг	0,01
Е, мг	0,63

Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

**Технология приготовления:**

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно про

**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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ/ОГУРЦЫ/**

Номер **70**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 201**

<b>Наименование сырья</b>
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ
<b>Выход: 60</b>

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

Белки, г	0,50
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	1,00
Энергетическая ценность, ккал	7,80

В1, мг	0,01
С, мг	3,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

**Технология приготовления:**

Огурцы или томаты консервированные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцам и помидорам срезают пл

**Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи 14 С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.  
Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.  
Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.  
Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.  
Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ**

Номер **47**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся  
Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 201**

Наименование сырья
КАПУСТА КВАШЕНАЯ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
САХАР ПЕСОК
<b>Выход: 60</b>

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

Белки, г	1,00	В1, мг	0,01
Жиры, г	3,10	С, мг	15,18
Углеводы, г	4,90	А, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	52,60	Е, мг	1,27
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	0,01

### **Технология приготовления:**

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный репчатый или зеленый лук, с

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи +14 С

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, лук зеленый мелко нашинкован, лук р

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.

Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью. Умеренно соленый.

Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА**

Номер **40**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий д  
Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 201**

Наименование сырья
МОРКОВЬ
с 01.01 по 31.08
с 01.09 по 31.12
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
<b>Выход: 60</b>

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

Белки, г	10,00
Жиры, г	3,10
Углеводы, г	3,70
Энергетическая ценность, ккал	47,30

В1, мг	0,04
С, мг	1,54
А, мг	0,74
Е, мг	1,73
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

### **Технология приготовления:**

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой.. Подготовленные морковь и зеленый горошек соединяют, прогрее

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи +14 С

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: моркови и яблок

Вкус: свойственный моркови и сорту яблок

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам



Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ**

Номер **ТТК 70**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья
ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
<b>Выход: 60</b>

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

Белки, г	0,70	В1, мг	0,02
Жиры, г	3,40	С, мг	5,24
Углеводы, г	1,80	А, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	40,70	Е, мг	1,49
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	0,01

***Технология приготовления:***

Огурцы или томаты консервированные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцам и помидорам срезают пл нарезают тонким полукольцом. Заправляют растительным маслом

***Правила оформления, подачи блюд:***

Оптимальная температура подачи 14 С

***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.

Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.

Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.

Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ/ТОМАТЫ!**

Номер **70**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 201**

### Наименование сырья

ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ

**Выход: 60**

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

Белки, г	0,70
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	1,40
Энергетическая ценность, ккал	8,40

В1, мг	0,02
С, мг	6,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

#### **Технология приготовления:**

Огурцы или томаты консервированные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцам и помидорам срезают пл

#### **Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи 14 С

#### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.

Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.

Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.

Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ**

Номер **209**

Наименование сборника рецептур:

**Сборник рецептур на продукцию для обучающихся  
Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 201**

### Наименование сырья

ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)

**Выход: 40**

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

Белки, г	5,00
Жиры, г	4,50
Углеводы, г	0,30

В1, мг	0,02
С, мг	0,00
А, мг	0,10

Энергетическая ценность, ккал	61,20
-------------------------------	-------

Е, мг	0,81
Д, мкг	0,89
В2, мг	0,15

**Технология приготовления:**

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания холодной воды.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок - белый, желток - желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

**Правила оформления, подачи блюд:**

Температура подачи +14 С

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия: **СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **ТТК 20**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

**За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из**

Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под редакцией №367

Наименование сырья
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
МОРКОВЬ
с 01.01 по 31.08
с 01.09 по 31.12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ
ТОМАТНАЯ ПАСТА
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
САХАР ПЕСОК
<b>Выход: 25</b>

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

Белки, г	0,30	В1, мг	0,00
----------	------	--------	------

Жиры, г	2,70
Углеводы, г	2,30
Энергетическая ценность, ккал	44,00

С, мг	0,74
А, мг	0,10
Е, мг	1,67
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Лук репчатый режут соломкой, морковь шинкуют тонкой соломкой или натирают на крупной терке. Выкл периодически помешивая. Затем добавляют томатную пасту, муку, продолжают пассеровать. Доливают во, парком. Выход на максимальном уровне в диапазоне 10-15 минут.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид – соус томатный с овощами имеет сметанообразную консистенцию с включениями пассеров

Цвет соуса – красновато-оранжевый.

Вкус и запах – томата, пассерованных овощей, слегка сладковатый. Без постороннего привкуса и запаха.

Соус томатный с овощами изготавливают по мере необходимости. Допустимый срок хранения полуфабри

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ К/**

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ / МАНДАРИНЫ/**

Номер рецептуры: **23**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

**За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из**

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией №338

<b>Наименование сырья</b>
<b>МАНДАРИНЫ</b>
<b>Выход: 100</b>

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

Белки, г	1,32
Жиры, г	1,00
Углеводы, г	8,82
Энергетическая ценность, ккал	44,15

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

**Технология приготовления:**

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно про

**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

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ**

Номер **41**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий д  
Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 201**

Наименование сырья
МОРКОВЬ
с 01.01 по 31.08
с 01.09 по 31.12
САХАР ПЕСОК
<b>Выход: 60</b>

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

Белки, г	0,74
Жиры, г	0,06
Углеводы, г	6,80
Энергетическая ценность, ккал	31,37

В1, мг	0,02
С, мг	1,16
А, мг	1,16
Е, мг	0,37
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

**Технология приготовления:**

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар или мед и прогревают при по

**Правила оформления, подачи блюд:**

Температура подачи блюда +14С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови с сахаром или медом

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ**

Номер **ТТК**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки блюда**

**Наименование сырья**

ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ

**Выход: 60**

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

Белки, г	1,14
Жиры, г	5,34
Углеводы, г	4,62
Энергетическая ценность, ккал	71,40

В1, мг	0,01
С, мг	4,20
А, мг	0,11
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

**Технология приготовления:**

Икру промышленного производства отпускают по 100 г на порцию, уложив в салатник.

Температура оптимальная не выше +14 С.

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
\_\_\_\_\_  
Н.Н.Клоков.  
01 августа 2023 г.

№ ТТК

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	1 шт.	40,25	100 шт.	4,03
	63,29	50	6,33	5

Ca, мг	40,43
Mg, мг	11,85
P, мг	88,05
Fe, мг	1,26
K, мг	213,85
I, мкг	8,05
F, мг	0,02
Se, мг	0,01

инок

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
\_\_\_\_\_  
Н.Н.Клоков.  
01 августа 2023 г.

№ 52

ся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П.  
7.-544с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг

	0,7	0,6	0,07	0,06
	103,47	77,6	10,35	7,76
	97	77,6	9,7	7,76
	3	3,6	0,3	0,3

Ca, мг	20,07
Mg, мг	11,64
P, мг	22,99
Fe, мг	0,74
K, мг	168,74
I, мкг	4,07
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

оком и маслом растительным.

сочная.

"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
 \_\_\_\_\_ Н.Н.Клоков.  
 01 августа 2023 г.

А № 67

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	73,33	55	7,33	5,5
	68,75	55	6,88	5,5
	3	3	0,3	0,3
	1,8	1,5	0,18	0,15
	1,2	1,1	0,12	0,11



Ca, мг	30,11
Mg, мг	20,07
P, мг	29,58
Fe, мг	0,54
K, мг	122,70
I, мкг	2,75
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

зют при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3

"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
 \_\_\_\_\_ Н.Н.Клоков.  
 01 августа 2023 г.

АРГА № 13

й М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с. Рецептура

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	3	2,85	0,3	0,29
	1,5	1,28	0,15	0,13
	47,5	38	4,75	3,8
	10	7,5	1	0,75
	9,38	7,5	0,94	0,75
	13,2	12	1,32	1,2
	0,2	0,2	0,02	0,02
	6	6	0,6	0,6
	3	3	0,3	0,3
	3	3	0,3	0,3

Ca, мг	31,03
Mg, мг	12,13
P, мг	20,56
Fe, мг	0,54
K, мг	128,46
I, мкг	1,52
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

живании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком  
ю, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.Далее

ны горкой, заправлены сахаром, лимонной кислотой и маслом растительным;

терный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
Н.Н.Клоков.  
01 августа 2023 г.

**АРТА № 9**

й М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с. Рецептура

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	37,8	30	3,78	3
	16,8	15	1,68	1,5
	12	9,6	1,2	0,96
	3	3	0,3	0,3
	3	3	0,3	0,3
	0,1	0,1	0,01	0,01
	0,6	0,6	0,06	0,06

Ca, мг	21,61
Mg, мг	10,21
P, мг	16,21
Fe, мг	0,66
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на семенное гнездо, нарезают тонкими ломтиками или соломкой. жк на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления ивают. При отпуске за,-правляют растительным маслом.

и блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;

ривкусом и ароматом масла растительного;

"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
 \_\_\_\_\_ Н.Н.Клоков.  
 01 августа 2023 г.

№ 338

во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	100	100	10	10

Ca, мг	16,00
Mg, мг	8,00
P, мг	11,00
Fe, мг	2,20

К, мг	278,00
I, мкг	2,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

омывают проточной питьевой холодной водой.

## А № 70

ся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П.  
7.-544с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	109,1	60	10,91	6

Ca, мг	13,80
Mg, мг	8,40
P, мг	14,40
Fe, мг	0,36
K, мг	84,60
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

одоножку, нарезают дольками или кружочками

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
\_\_\_\_\_  
Н.Н.Клоков.  
01 августа 2023 г.

А № 47

ся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П.

7.-544с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	74,8	48,6	7,48	4,86
	3	3	0,3	0,3
	7,1	6	0,71	0,6
	3	3	0,3	0,3

Ca, мг	25,25
Mg, мг	8,62
P, мг	18,61
Fe, мг	0,35
K, мг	156,39
I, мкг	1,64
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

сахар и заправляют растительным маслом.

лепчатый - полукольцами.

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
\_\_\_\_\_  
Н.Н.Клоков.  
01 августа 2023 г.

№ 40

ля питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П.  
2.-584с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	49,33	37	4,93	3,7
	46,25	37	4,63	3,7
	30,77	20	3,08	2
	3	3	0,3	0,3

Ca, мг	20,58
Mg, мг	16,43
P, мг	29,54
Fe, мг	0,46
K, мг	93,80
I, мкг	1,85
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

зают при температуре 85 °С не менее 3 минут, заправляют растительным маслом.

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
\_\_\_\_\_  
Н.Н.Клоков.  
01 августа 2023 г.

№ 70

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	89	48,95	8,9	4,9
	10	8,4	1	0,84
	3,5	3,5	0,35	0,35

Ca, мг	9,19
Mg, мг	10,85
P, мг	17,17
Fe, мг	0,56
K, мг	156,66
I, мкг	0,25
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

одоножку, нарезают дольками или кружочками. Подготовленный репчатый лук

"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
 \_\_\_\_\_ Н.Н.Клоков.  
 01 августа 2023 г.

А № 70

ся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П.  
7.-544с.

Расход сырья и полуфабрикатов

	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	109,1	60	10,91	6

Ca, мг	8,40
Mg, мг	12,00
P, мг	15,60
Fe, мг	0,60
K, мг	174,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

одоножку, нарезают дольками или кружочками

"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
 \_\_\_\_\_ Н.Н.Клоков.  
 01 августа 2023 г.

№ 209

ся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П.  
7.-544с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	1 шт.	40,25	100 шт.	4,03

Ca, мг	19,93
Mg, мг	4,35
P, мг	69,55



Fe, мг	0,91
K, мг	56,35
I, мкг	8,05
F, мг	0,02
Se, мг	0,01

закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в

"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
 Н.Н.Клоков.  
 01 августа 2023 г.

АРТА № 20

редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2016.-640с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	3,8	3,8	0,38	0,38
	19,3	19,3	1,93	1,93
	5,73	4,3	0,57	0,43
	5,38	4,3	0,54	0,43
	6,3	5	0,63	0,5
	0,7	0,7	0,07	0,07
	2,5	2,5	0,25	0,25
	0,7	0,7	0,07	0,07
	0,7	0,7	0,07	0,07

Ca, мг	7,05
--------	------

Mg, мг	3,64
P, мг	7,36
Fe, мг	0,17
K, мг	40,22
I, мкг	0,61
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

адывают в сотейник, пассеруют в масле при умеренном нагреве, ду, доводят до кипения. Заправляют солью, сахаром, черным молотым

анных овощей

ката соуса согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 при температуре +(2+4) градусов

"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
 \_\_\_\_\_ Н.Н.Клоков.  
 01 августа 2023 г.

АРГА № 23

во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

ий М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с. Рецептура

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	100	100	10	10

Ca, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00

F, мг	0,00
Se, мг	0,00

омывают проточной питьевой холодной водой.

"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
 \_\_\_\_\_ Н.Н.Клоков.  
 01 августа 2023 г.

№ 41

ля питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П.  
2.-584с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	77,6	58,2	7,76	5,82
	72,75	58,2	7,28	5,82
	3	3	0,3	0,3

Ca, мг	26,76
Mg, мг	19,91
P, мг	28,81
Fe, мг	0,52
K, мг	116,49
I, мкг	2,91
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

стоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут.

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
\_\_\_\_\_Н.Н.Клоков.  
01 августа 2023 г.

№ ТТК

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	63,2	60	6,32	6

Ca, мг	24,60
Mg, мг	9,00
P, мг	22,20
Fe, мг	0,42
K, мг	189,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00