

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клоков./
"01" июня 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	63,29	50	6,33	5
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	5,91	В1,	0,03	Ca, мг	40,43
Жиры, г	8,94	С, мг	3,50	Mg,	11,85
Углеводы, г	4,12	А, мг	0,20	P, мг	88,05
Энергетическая ценность,	120,80	Е, мг	0,81	Fe, мг	1,26
		Д,	0,89	K, мг	213,85
		В2,	0,18	I, 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 +14с
Технолог по питанию

Т.В.Пушинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 111
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Наименование

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		51,69	33,6	5,17	3,36
с 01.03 по 31.07		56	33,6	5,6	3,36
с 01.08 по 31.08		42	33,6	4,2	3,36
с 01.09 по 31.10		44,8	33,6	4,48	3,36
с 01.11 по 31.12		48	33,6	4,8	3,36
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ		16	16	1,6	1,6
МОРКОВЬ					
с 01.01 по 31.08		10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12		10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ		9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		4	4	0,4	0,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА		1,2	1,2	0,12	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ		190	190	19	19
МЯСНОЙ СУПОВОЙ НАБОР		40	40	4	4
Выход: 200					

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,63	В1,	0,05	Са, мг	25,29
Жиры, г	3,17	С, мг	3,29	Mg,	15,54
Углеводы, г	17,59	А, мг	0,18	Р, мг	40,66
Энергетическая ценность,	113,24	Е, мг	0,53	Fe, мг	0,82
		Д,	0,06	К, мг	249,88
		В2,	0,04	І, мкг	2,56
				Se, мг	0,00

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

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	197,54	128,4	19,75	12,84
с 01.03 по 31.07	214	128,4	21,4	12,84
с 01.08 по 31.08	160,5	128,4	16,05	12,84
с 01.09 по 31.10	171,2	128,4	17,12	12,84
с 01.11 по 31.12	183,43	128,4	18,34	12,84
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	24	24	2,4	2,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,19	B1,	0,12	Ca,	46,20
Жиры, г	4,88	C, мг	10,39	Mg,	30,44
Углеводы, г	21,46	A, мг	0,04	P, мг	86,34
Энергетическая	147,65	E, мг	0,25	Fe,	1,23
		D,	0,08	K, мг	765,59
		B2,	0,12	I, мкг	8,58
				F, мг	0,04
				Se,	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 протирачную 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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 211

Наименование

РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ

Номер

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	141	70,5	14,1	7,05
РЫБА МИНТАЙ-ФИЛЕ	88,1	70,5	8,8	7,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,9	7,5	0,89	0,75
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12	9	1,2	0,9
с 01.09 по 31.12	11,25	9	1,13	0,9
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,4	10	1,04	1
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,2	1,1	0,12	0,11
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	3	7 шт.	0,3
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	10,23	B1,	0,07	Ca, мг	129,42
Жиры, г	8,94	C, мг	1,40	Mg,	44,82
Углеводы, г	18,49	A, мг	0,25	P, мг	217,44
Энергетическая ценность,	145,94	E, мг	1,28	Fe, мг	0,87
		D,	0,12	K, мг	355,81
		B2,	0,13	I, мкг	107,48
				F, мг	0,44
				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

УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Жоков./
04 июня 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИНОГРАДНЫЙ

Номер 389

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
СОК ВИНОГРАДНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,58	B1,	0,03	Ca, мг	36,00
Жиры, г	0,39	C, мг	1,60	Mg,	16,20
Углеводы, г	31,62	A, мг	0,00	P, мг	21,60
Энергетическая ценность,	135,80	E, мг	0,00	Fe, мг	0,72
		D,	0,00	K, мг	300,00
		B2,	0,02	I, мкг	12,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +18 С

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

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

"01" ИЮНЯ 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер

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	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,29	В1,	0,05	Са, мг	6,90
Жиры, г	0,19	С, мг	0,00	Mg,	9,90
Углеводы, г	15,05	А, мг	0,00	Р, мг	25,20
Энергетическая ценность,	71,05	Е, мг	0,59	Fe, мг	0,60
		Д,	0,00	К, мг	38,70
		В2,	0,02	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование

ХЛЕБ РЖАНОЙ

Номер

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
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,99	В1,	0,05	Са, мг	5,40
Жиры, г	0,26	С, мг	0,00	Mg,	5,70
Углеводы, г	12,72	А, мг	0,00	Р, мг	26,10
Энергетическая ценность,	61,19	Е, мг	0,66	Fe, мг	1,20
		Д,	0,00	К, мг	40,80
		В2,	0,02	І, мкг	1,68
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т.В.Руסיнова