



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 2

Наименование **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ**
Номер **ТТК 2**
Наименование сборника **Акт проработки**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,8	30	3,78	3
ЯБЛОКИ	16,8	15	1,68	1,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,8	9,6	1,28	0,96
с 01.09 по 31.12	12	9,6	1,2	0,96
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,72	В1,	0,02	Ca, мг	21,61
Жиры, г	3,12	С, мг	15,61	Mg,	10,21
Углеводы, г	5,70	А, мг	0,19	P, мг	16,21
Энергетическая ценность,	54,04	Е, мг	1,44	Fe, мг	0,66
		Д,	0,00	K, мг	0,00
		В2,	0,00	I, 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 кислотовато-сладковатый, характерный для используемых сырых овощей и яблок с привкусом и ароматом масла

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

Технология приготовления:

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323

Наименование

КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

Номер

323

Наименование сборника

**Сборник методических рекомендаций по организации
питания детей**

и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. -

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	69	69	6,9	6,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115	115	11,5	11,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,60	B1,	0,03	Ca, мг	11,00
Жиры, г	4,60	C, мг	0,00	Mg,	26,00
Углеводы, г	27,70	A, мг	0,03	P, мг	78,00
Энергетическая ценность,	206,00	E, мг	0,30	Fe, мг	0,60
		D,	0,00	K, мг	0,00
		B2,	0,00	I, 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

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

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;

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 278

Наименование **ЕЖИКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ 90/30**

Номер **278**

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
СВИНИНА МЯСНАЯ	61,9	60,8	6,19	6,08
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	31,2	26,2	3,12	2,62
КРУПА РИСОВАЯ	7,2	7,1	0,72	0,71
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,6	9,6	0,96	0,96
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
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
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	10,17	B1,	0,25	Ca, мг	25,07
Жиры, г	14,72	C, мг	2,18	Mg,	22,52
Углеводы, г	10,92	A, мг	0,03	P, мг	116,88
Энергетическая ценность,	182,64	E, мг	0,19	Fe, мг	1,30
		D,	0,04	K, мг	297,06
		B2,	0,09	I, мкг	6,35
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу 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 формуют 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,

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают как горячее мясное блюдо в порционной посуде, полив соусом с луком, в котором тушились «ёжики»; отпускают с гарниром

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; соуса - однородная, полужидкая, слегка вязкая; Запах: тушеного мяса, отварного риса с ароматом лука, чеснока, соуса;

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

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

Номер **338**

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
ЯБЛОКИ	110	110	11	11
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,44	B1,	0,03	Ca, мг	17,60
Жиры, г	0,44	C, мг	11,00	Mg,	8,80
Углеводы, г	10,78	A, мг	0,01	P, мг	12,10
Энергетическая ценность,	51,70	E, мг	0,69	Fe, мг	2,42
		D,	0,00	K, мг	305,80
		B2,	0,02	I, мкг	2,20
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Фрукты 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

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клоков./
"01" ИЮНЯ 2024 г.
ООО "ВИТА-ЛАЙН"
ИНН 50/012227127
ОГРН 1152312004314

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование
Номер
Наименование сборника

ХЛЕБ РЖАНОЙ
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	B1,	0,05	Ca, мг	5,40
Жиры, г	0,26	C, мг	0,00	Mg,	5,70
Углеводы, г	12,72	A, мг	0,00	P, мг	26,10
Энергетическая ценность,	61,19	E, мг	0,66	Fe, мг	1,20
		D,	0,00	K, мг	40,80
		B2,	0,02	I, мкг	1,68
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки
Технолог по питанию



Т.В.Русинова

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

"01" июня 2024

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	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,05	B1,	0,06	Ca, мг	9,20
Жиры, г	0,25	C, мг	0,00	Mg,	13,20
Углеводы, г	20,07	A, мг	0,00	P, мг	33,60
Энергетическая ценность,	94,73	E, мг	0,78	Fe, мг	0,80
		D,	0,00	K, мг	51,60
		B2,	0,02	I, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

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

01 ИЮНЯ 2024

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование

ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ С ЛИМОНОМ И ЯБЛОКОМ

Номер

377

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		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
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,24	B1,	0,00	Ca, мг	15,00
Жиры, г	0,03	C, мг	0,80	Mg,	6,62
Углеводы, г	10,84	A, мг	0,00	P, мг	8,70
Энергетическая ценность,	45,29	E, мг	0,04	Fe, мг	0,91
		D,	0,00	K, мг	50,06
		B2,	0,01	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

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 плавает 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