

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

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 кисловато-сладковатый, характерный для используемых сырых овощей и яблок с привкусом и ароматом масла

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ / СМЕТАНА 200/5**
Номер рецептуры: **82**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт. 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	42,93	32,2	4,29	3,22
с 01.09 по 31.12	40,25	32,2	4,03	3,22
КАПУСТА БЕЛОКАЧНАЯ	20,1	16,1	2,01	1,61
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	24,77	16,1	2,48	1,61
с 01.03 по 31.07	26,83	16,1	2,68	1,61
с 01.08 по 31.08	20,13	16,1	2,01	1,61
с 01.09 по 31.10	21,47	16,1	2,15	1,61
с 01.11 по 31.12	23	16,1	2,3	1,61
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	9,6	8	0,96	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160,8	160,8	16,08	16,08
МЯСНОЙ СУПОВОЙ НАБОР	40	40	4	4
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	4	3,8	0,4	0,38
Выход: 205/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,60
Жиры, г	3,67
Углеводы, г	10,07
Энергетическая ценность, ккал	86,13

B1, мг	0,04	Ca, мг	41,68
C, мг	6,69	Mg, мг	19,66
A, мг	0,20	P, мг	40,05
E, мг	0,28	Fe, мг	0,98
D, мкг	0,06	K, мг	285,71
B2, мг	0,06	I, мкг	4,99
		F, мг	0,01
		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 закладывают нашинкованную или нарезанную квадратиками свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща готовят двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют к ней за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Вместо свежей капусты можно использовать квашеную массой нетто на 25% меньше массы свежей капусты.

Правила оформления, подачи блюда:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо



Технолог по питанию

Т.В.Руснова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 181

Наименование **КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ОВОЩАМИ**
Номер **ТТК 181**
Наименование сборника

Акт проработки на основе Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт,

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	153,85	100	15,39	10
с 01.03 по 31.07	166,67	100	16,67	10
с 01.08 по 31.08	125	100	12,5	10
с 01.09 по 31.10	133,33	100	13,33	10
с 01.11 по 31.12	142,85	100	14,28	10
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	64	48	6,4	4,8
с 01.09 по 31.12	60	48	6,0	4,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	47,58	40	4,76	4,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	5,44	В1,	0,08	Ca, мг	36,15
Жиры, г	4,33	С, мг	0,00	Mg,	12,67
Углеводы, г	34,71	А, мг	0,03	P, мг	50,74
Энергетическая ценность,	204,32	Е, мг	1,42	Fe, мг	1,19
		Д, мг	0,09	K, мг	77,24
		В2,	0,03	I, мкг	0,91
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками, лук - полукольцами или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: картофеля, овощей - мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, тушеного картофеля с пассерованным луком и соуса сметанного.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322

Наименование

КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ

Номер

322

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под редакцией М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ или	80,94	77,7	8,09	7,77
ГРУДКА КУРИНАЯ	103,6	77,7	10,36	7,77
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	16,5	16,5	1,65	1,65
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12	1,2	1,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08	1,2	1,01
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	8,23	B1,	0,09	Ca, мг	25,78
Жиры, г	11,89	C, мг	0,96	Mg,	27,37
Углеводы, г	14,20	A, мг	0,06	P, мг	162,75
Энергетическая ценность,	173,54	E, мг	1,76	Fe, мг	2,19
		D,	0,00	K, мг	219,52
		B2,	0,12	I, мкг	4,96
				F, мг	0,09
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Мясо птицы с кожей нарезают на кусочки (у куриной грудки удаляют киль) и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром и очищенным репчатым луком, соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке массой в 2 раза больше массы сухарей (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, затем запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 160.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно пропечена
Консистенция: сочная, мягкая.
Цвет: корочки - коричневый, на разрезе серый.
Вкус: мяса запеченой птицы, умеренно соленый.
Запах: запеченого мяса птицы (данного вида), приятный.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 366

Наименование

СОУС ТОМАТНЫЙ

Номер

366

Наименование сборника

**Сборник рецептов на продукцию для питания детей в
дошкольных
образовательных организациях / под редакцией М.П.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,14	0,14
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	2,4	1,8	0,24	0,18
с 01.09 по 31.12	2,25	1,8	0,23	0,18
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1	0,9	0,1	0,09
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,4	0,4	0,04	0,04
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,36	B1,	0,00	Ca, мг	5,41
Жиры, г	1,36	C, мг	0,79	Mg,	3,43
Углеводы, г	1,99	A, мг	0,05	P, мг	6,13
Энергетическая ценность,	23,52	E, мг	0,06	Fe, мг	0,14
		D,	0,03	K, мг	40,66
		B2,	0,00	I, мкг	0,14
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70 °С, вливают четвертую часть воды или бульона и вымешивают до образования однородной массы; затем постепенно вводят оставшуюся жидкость. Вымешивают, доводят до кипения. Мелко нарезанные коренья, лук припускают, добавляют томатную пасту и

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 °С

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование УЗВАР ИЗ СУХОФРУКТОВ И ПЛОДОВ ШИПОВНИКА
Номер ТТК
Наименование сборника АКТ ПРОРАБОТКИ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	12,5	12,5	1,25	1,25
ШИПОВНИК СУХОЙ	12,5	12,5	1,25	1,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,41	B1,	0,01	Ca, мг	14,26
Жиры, г	0,17	C, мг	55,00	Mg,	3,54
Углеводы, г	17,47	A, мг	0,10	P, мг	1,92
Энергетическая ценность,	80,88	E, мг	0,00	Fe, мг	0,34
		D,	0,00	K, мг	7,15
		B2,	0,03	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды шиповника и сухофрукты промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 1,5-2 часа. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток налит в стакан
Консистенция: жидкая
Цвет: темно-красный
Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника и сухофруктов
Запах: шиповника и сухофруктов

Технолог по питанию

Т.В.Русино



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
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	15,05
Энергетическая ценность,	71,05

В1,	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,59
Д,	0,00
В2,	0,02

Са, мг	6,90
Mg,	9,90
Р, мг	25,20
Fe, мг	0,60
К, мг	38,70
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-ДАЙН"
 /Н.Н.Клоков./
 "01" июня 2024 г.

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.	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,32	B1,	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,18	C, мг	0,00	Mg,	0,00
Углеводы, г	8,48	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность,	40,79	E, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		D,	0,00	K, мг	0,00
		B2,	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПП

Наименование **МОЛОКО ПРОМ ПРОИЗВОДСТВА Т/П ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**
Номер **ПП**
Наименование сборника

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	5,63	B1,	0,05	Ca, мг	204,00
Жиры, г	4,85	C, мг	1,04	Mg,	22,40
Углеводы, г	9,31	A, мг	0,03	P, мг	144,00
Энергетическая ценность,	104,76	E, мг	0,00	Fe, мг	0,16
		D,	0,00	K, мг	292,00
		B2,	0,21	I, мкг	18,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности
Консистенция: жидкая
Цвет: белый, с кремовым оттенком
Вкус: характерный для молока, сладковатый
Запах: молока, приятный

Технолог по питанию

Т.В.Русинова