



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ* /АПЕЛЬСИНЫ/**
Номер **ТТК**
Наименование сборника **АКТ ПРОРАБОТКИ.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,35	B1,	0,05	Ca, мг	44,20
Жиры, г	0,30	C, мг	78,00	Mg,	16,90
Углеводы, г	12,00	A, мг	0,01	P, мг	29,90
Энергетическая ценность,	55,90	E, мг	0,29	Fe, мг	0,39
		D,	0,00	K, мг	256,10
		B2,	0,04	I, мкг	2,60
				F, мг	0,03
				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./
"04" ИЮНЯ 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ

Наименование

Номер **96**

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	80	52	8	5,2
с 01.03 по 31.07	86,67	52	8,67	5,2
с 01.08 по 31.08	65	52	6,5	5,2
с 01.09 по 31.10	69,33	52	6,93	5,2
с 01.11 по 31.12	74,29	52	7,43	5,2
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	4	3,96	0,4	0,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4,03	0,48	0,4
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	13,4	7,37	1,34	0,74
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,004	0,004	0,0004	0,0004
МЯСНОЙ СУПОВОЙ НАБОР	40	40	4	4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,59	В1,	0,05	Са, мг	23,60
Жиры, г	3,08	С, мг	4,62	Mg,	17,83
Углеводы, г	11,77	А, мг	0,17	P, мг	47,70
Энергетическая ценность,	85,04	Е, мг	0,35	Fe, мг	0,74
		Д,	0,06	K, мг	335,80
		В2,	0,04	I, мкг	3,10
				F, мг	0,02
				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.

Свежие овощи перебирают, моют, очищают. Перловую крупу перебирают, отваривают отдельно. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов (банки, ведра) промывают проточной водой и протирают ветошью, затем вскрывают. Огурцы консервированные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцы промывают, срезают плодоножку и верхушку, нарезают соломкой и припускают с небольшим количеством бульона. Морковь и лук шинкуют соломкой, пассеруют, картофель нарезают дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают картофель, доводят до кипения, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи и

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда +75 С

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, корни - соломкой

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов, входящих в рассольник

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Технолог по витаминизации

Т.В.Васильева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 68

Наименование

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ

Номер

68

Наименование сборника

**СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД
МИНЗДРАВА
РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехнологии и
безопасности пищи,
Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	68	51	6,8	5,1
с 01.09 по 31.12	63,75	51	6,38	5,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,7	0,7	0,07	0,07
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,71	0,6
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,75	B1,	0,02	Ca, мг	27,31
Жиры, г	2,97	C, мг	1,68	Mg,	18,78
Углеводы, г	4,52	A, мг	1,03	P, мг	29,17
Энергетическая ценность,	48,52	E, мг	1,60	Fe, мг	0,53
		D,	0,00	K, мг	118,14
		B2,	0,03	I, мкг	2,73
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную нашинкованную соломкой морковь соединяют с лимонной кислотой, сахаром, солью, зеленью и тщательно растирают.
Затем добавляют подогретое растительное масло и перемешивают, охлаждают

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 растительным маслом
Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технолог по питанию

Т.В.Русин



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 324

Наименование

КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

Номер

324

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	36,4	36	3,64	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6	6
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	120	120	12	12
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	6,28
Жиры, г	8,28
Углеводы, г	28,48
Энергетическая ценность, кДж	205,55

В1,	0,14
С, мг	0,62
А, мг	0,04
Е, мг	2,52
Д,	0,09
В2,	0,20

Ca, мг	137,93
Mg,	79,14
P, мг	185,08
Fe, мг	2,43
K, мг	313,33
I, мкг	11,99
F, мг	0,01
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. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

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, хорошо разваренные, каша держится на тарелке горкой, полита маслом;
- цвет рисовой каши — светло-кремовый или серовато-белый, гречневой — коричневый, пшенной — желтый, перловой — светло-серый;

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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.	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

B1,	0,07
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,88
D,	0,00
B2,	0,03

Ca, 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 нарезают порционными кусочками

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
И.Н.Клоков./

01" ИЮНЯ 2024

г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование

КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК / КЕФИР С САХАРОМ 210/10

Номер

386

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
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	210	210	21	21
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	6,09
Жиры, г	5,25
Углеводы, г	18,08
Энергетическая ценность,	150,00

В1,	0,08
С, мг	1,47
А, мг	0,06
Е, мг	0,15
Д,	0,00
В2,	0,36

Са, мг	252,18
Mg,	29,40
P, мг	199,50
Fe, мг	0,21
K, мг	306,90
I, мкг	18,90
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан, сверху насыпают сахар

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 14 С

Температура пдачи +18

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочно-кисло-сладкий.

Запах: кисломолочных продуктов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
У.Н.Н.Клюков./

01 ИЮНЯ 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 206

Наименование

МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ

Номер

206

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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ДЛЯ		97		9,7
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	33,9	33,9	3,39	3,39
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	88,3	88,3	8,83	8,83
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,88 шт.	35,42	88 шт.	3,54
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	26,8	26,8	2,68	2,68
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	8,77	B1,	0,08	Ca, мг	56,66
Жиры, г	11,81	C, мг	0,14	Mg,	12,60
Углеводы, г	20,73	A, мг	0,13	P, мг	108,58
Энергетическая ценность,	245,10	E, мг	2,93	Fe, мг	1,45
		D,	0,89	K, мг	131,86
		B2,	0,19	I, мкг	10,00
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают 10 минут до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.
Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.
Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового.
Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам.
Запах: запеченных макаронных изделий и яиц.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова