

КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ
ОБЛАСТЬ ОТВЕТСТВЕННОСТИ
ДИРЕКТОР ООО "ВИТА-ЛАЙН"
И.Н.Клоков./
"01" ИЮНЯ 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ттк

Наименование ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ
Номер ттк
Наименование сборника Акт проработки блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	63,2	60	6,32	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,14	B1,	0,01	Ca, мг	24,60
Жиры, г	5,34	C, мг	4,20	Mg,	9,00
Углеводы, г	4,62	A, мг	0,11	P, мг	22,20
Энергетическая ценность,	71,40	E, мг	0,00	Fe, мг	0,42
		D,	0,00	K, мг	189,00
		B2,	0,03	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Икру промышленного производства отпускают по 60 г на порцию, уложив в салатник.
Температура оптимальная не выше +14 С.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113
СУП-ЛАПША

Наименование
Номер **113**
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
ЛАПША ДОМАШНЯЯ ИЛИ ВЕРМИШЕЛЬ		16		1,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	14	14	1,4	1,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,03	10 шт.	8,761
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,8	2,8	0,28	0,28
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	36,92	24	3,69	2,4
с 01.03 по 31.07	40	24	4	2,4
с 01.08 по 31.08	30	24	3	2,4
с 01.09 по 31.10	32	24	3,2	2,4
с 01.11 по 31.12	34,29	24	3,43	2,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,7	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,65	B1,	0,04	Ca, мг	23,67
Жиры, г	3,55	C, мг	2,24	Mg,	10,71
Углеводы, г	14,67	A, мг	0,03	P, мг	37,25
Энергетическая ценность,	104,87	E, мг	0,21	Fe, мг	0,59
		D,	0,15	K, мг	175,62
		B2,	0,05	I, мкг	2,48
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу №114 и варят до готовности.

Масса вареной лапши 50 г при 20 г сырой на 250 г супа.

Лапша домашняя

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой и

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: лук и лапша сохранили форму,

Консистенция: лук мягкий; лапша - хорошо набухшая, мягкая.

Цвет: бульона - золотистый жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый.

Запах: овощей и лапши.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 385

Наименование

РЫБА АППЕТИТНАЯ /ГОРБУША ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ

Номер

385

Наименование сборника

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для
предприятий
общественного питания при общеобразовательных школах /**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц.		100 порц.		
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	
СЫР РОССИЙСКИЙ	12,4	11,3	1,24	1,13	
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	13,3	13,3	1,33	1,33	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,7	4,7	0,47	0,47	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	47,2	47,2	4,72	4,72	
РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ Б/Г или	110,45	74	11,05	7,4	
РЫБА ГОРБУША-ФИЛЕ	92,5	74	9,25	7,4	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,8	3,8	0,38	0,38	
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38	
КАРТОФЕЛЬ					
с 01.01 по 29.02	128,77	83,7	12,88	8,37	
с 01.03 по 31.07	139,5	83,7	13,95	8,37	
с 01.08 по 31.08	104,63	83,7	10,46	8,37	
с 01.09 по 31.10	111,6	83,7	11,16	8,37	
с 01.11 по 31.12	119,57	83,7	11,96	8,37	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23,81	20	2,38	2	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22	
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,09 шт.	3,6	9 шт.	0,36	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,6	2,6	0,26	0,26	
Выход: 200					
Белки, г	16,84	В1,	0,22	Ca, мг	135,06
Жиры, г	17,01	С, мг	7,82	Mg,	46,40
Углеводы, г	29,61	А, мг	0,09	P, мг	254,62
Энергетическая ценность,	354,38	Е, мг	1,98	Fe, мг	1,70
		Д,	0,18	K, мг	799,59
		В2,	0,20	I, мкг	43,84
				F, мг	0,33
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на порционные куски и посыпают солью, панируют в муке, запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 160-180 С в течение 15-20 мин
Подготовленный картофель нарезают брусочком, солят и отваривают до полуготовности либо запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200 С в течение 20-30 мин
Лук репчатый нарезают полукольцами и пассеруют.
На смазанную сливочным маслом гастроемкость слой запеченного или отварного картофеля, на нее запеченную рыбу, затем слой лука пассерованного, сверху лука -остатки запеченного или отварного картофеля.
Поверхность выравнивают, заливают соусом сметанным, смазывают яйцом и посыпают тертым сыром. Запекают в течение 10-15 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи -+65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность имеет поджаренную корочку
Консистенция: мягкая, сочная
Цвет: золотисто-коричневый, рыбы на разрезе - серый
Вкус: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо
Запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер **378**

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		51,1		5,11
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1,1	1,1	0,11	0,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	56,3	56,3	5,63	5,63
САХАР ПЕСОК	7,8	7,8	0,78	0,78
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	102,8	102,8	10,28	10,28
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,55	B1,	0,01	Ca, мг	62,50
Жиры, г	1,21	C, мг	0,30	Mg,	11,39
Углеводы, г	12,29	A, мг	0,01	P, мг	44,15
Энергетическая ценность,	66,58	E, мг	0,00	Fe, мг	0,85
		D,	0,00	K, мг	100,99
		B2,	0,07	I, мкг	4,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным

кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура пачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование

ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ/ЯБЛОКО/

Номер

338

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,
ЯБЛОКИ	120	120	12	12
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,48	B1,	0,03	Ca, мг	17,60
Жиры, г	0,48	C, мг	11,00	Mg,	8,80
Углеводы, г	11,76	A, мг	0,01	P, мг	12,10
Энергетическая	56,40	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



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

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
Жиры, г	0,18
Углеводы, г	8,48
Энергетическая ценность,	40,79

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

Са, мг	0,00
Mg,	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

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова