



### 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
<b>Выход: 60</b>				

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50	В1, мг	0,01	Са, мг	24,60
Жиры, г	7,30	С, мг	4,20	Mg, мг	9,00
Углеводы, г	4,60	А, мг	0,11	Р, мг	22,20
Энергетическая ценность,	71,40	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,42
		Д, мкг	0,00	К, мг	189,00
		В2, мг	0,03	І, 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.

#### Правила оформления, подачи блюд:

ОПТИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ НЕ ВЫШЕ +14с

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СУШЕНЫХ**

Номер **354**

Наименование сборника **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ СУШЕНЫЕ	12	12	1,2	1,2
САХАР ПЕСОК	24	24	2,4	2,4
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	8	8	0,8	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	216	216	21,6	21,6
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,23
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	32,82
Энергетическая ценность,	151,20

В1,	0,00
С, мг	0,10
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д,	0,00
В2,	0,00

Ca,	24,05
Mg,	5,26
P, мг	13,86
Fe, мг	0,65
K, мг	72,17
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se,	0,00

### Технология приготовления:

Промытые сушеные яблоки заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа, для набухания. Варят их в той же воде 20-30 мин, при слабом кипении и протирают. В остальном готовят так же, как описано в рец. №352  
Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 150-200 г в стаканы, можно посыпать сахаром в количестве 5-8% от нормы, предусмотренной рецептурой. Кисели подают охлажденными до температуры 12-14 °С.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи не выше +14

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых яблок.  
Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.  
Цвет: свойственный для сушеных яблок.  
Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.  
Запах: свойственный сушеным яблокам.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Руסיнова

Зав. производством



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234**

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ/СОУС 90/25**  
 Номер рецептуры: **234**  
 Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
<b>СОУС МОЛОЧНЫЙ</b>		<b>25</b>		<b>2,5</b>
МОЛОКО	12,5	12,5	1,25	1,25
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,3	1,3	0,13	0,13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,5	12,5	1,25	1,25
САХАР-ПЕСОК	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,3	4,3	0,04	0,04
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	126	63	12,6	6,3
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	16,2	16,2	1,62	1,62
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,4	23,4	2,34	2,34
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,47	2,47	0,25	0,25
<b>Выход: 115</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	9,47
Жиры, г	8,11
Углеводы, г	13,48
Энергетическая ценность, ккал	163,51

В1, мг	0,07
С, мг	0,21
А, мг	0,02
Е, мг	4,29
Д, мкг	0,01
В2, мг	0,09

Са, мг	63,44
Mg, мг	32,10
Р, мг	143,10
Fe, мг	1,14
К, мг	332,77
І, мкг	95,20
F, мг	0,40
Se, мг	0,01

**Технология приготовления:**

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 160-180 С

При отпуске котлеты или биточки подливают сбоку соус

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Соус молочный

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи 65 С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены

Консистенция: сочная, однородная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый

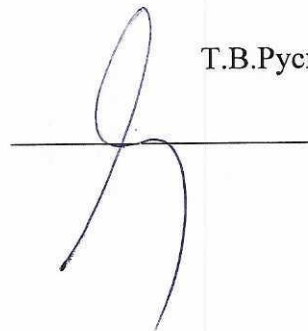
Вкус: запеченой рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"  
ИП Тутьельева В.А.



## 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 В.А. Тутьельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	157,85	102,6	15,79	10,26
с 01.03 по 31.07	171	102,6	17,1	10,26
с 01.08 по 31.08	128,25	102,6	12,83	10,26
с 01.09 по 31.10	136,8	102,6	13,68	10,26
с 01.11 по 31.12	146,57	102,6	14,66	10,26
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	23,7	23,7	2,37	2,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,25	5,25	0,53	0,53
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
<b>Выход: 150</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	2,15
Жиры, г	2,27
Углеводы, г	13,96
Энергетическая ценность,	94,60

В1,	0,09
С, мг	6,17
А, мг	0,17
Е, мг	0,99
Д,	0,08
В2,	0,10

Ca,	23,36
Mg,	27,75
P, мг	54,06
Fe, мг	0,90
K, мг	618,59
I, мкг	7,26
F, мг	0,03
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 протирочную 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 кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

При отсутствии молока необходимо на 10 г увеличить норму закладки масла.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи не ниже +65С

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

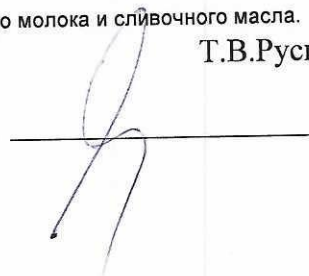
Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103

Наименование **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Номер **103**

Наименование сборника

**Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	73,85	48	7,39	4,8
с 01.03 по 31.07	80	48	8	4,8
с 01.08 по 31.08	60	48	6	4,8
с 01.09 по 31.10	64	48	6,4	4,8
с 01.11 по 31.12	68,57	48	6,86	4,8
ВЕРМИШЕЛЬ	8	8	0,8	0,8
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	9,6	8,06	0,96	0,81
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,15
Жиры, г	2,27
Углеводы, г	13,96
Энергетическая ценность,	94,60

B1, мг	0,06
C, мг	5,45
A, мг	0,17
E, мг	0,99
D, мкг	0,00
B2, мг	0,05

Ca, мг	28,20
Mg, мг	17,79
P, мг	43,36
Fe, мг	0,80
K, мг	328,07
I, мкг	3,36
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и слегка пассерованные или припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75 °С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

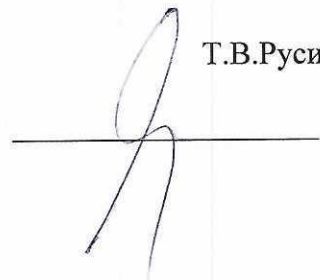
Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized letter 'R' with a horizontal line extending to the left from its base.

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 государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)

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
<b>Выход: 40</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,05
Жиры, г	0,25
Углеводы, г	20,07
Энергетическая ценность,	94,73

В1,	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,78
Д,	0,00
В2,	0,01

Са,	9,20
Mg,	13,20
Р, мг	33,60
Fe, мг	0,80
К, мг	25,80
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se,	0,00

**Технология приготовления:**

Хлеб нарезают на порционные кусочки.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

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 государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)**

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
<b>Выход: 40</b>				

***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность,	81,58

В1,	0,07
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,88
Д,	0,00
В2,	0,00

Са,	7,20
Мg,	7,60
Р, мг	34,80
Fe, мг	1,60
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se,	0,00

***Технология приготовления:***

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова