

"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор ООО «Вита Лайн»  
 Н.Н. Юсков/  
 07 февраля 2024 г



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Наименование **БОРЩ ПО-КУБАНСКИ**  
 Номер **14**  
 Наименование сборника **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
ЧЕСНОК	2,5	2,1	0,25	0,21
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	5	4,8	0,5	0,48
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	2,5	2
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	25	16,3	2,5	1,63
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	41,73	31,3	4,17	3,13
с 01.09 по 31.12	39,13	31,3	3,91	3,13
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	57,69	37,5	5,77	3,75
с 01.03 по 31.07	62,5	37,5	6,25	3,75
с 01.08 по 31.08	46,88	37,5	4,69	3,75
с 01.09 по 31.10	50	37,5	5	3,75
с 01.11 по 31.12	53,57	37,5	5,36	3,75
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,53	9,4	1,25	0,94
с 01.09 по 31.12	11,75	9,4	1,18	0,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,1	1,2	1,01
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,5	7,5	0,75	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
<b>Выход: 250</b>				

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

Белки, г	2,74
Жиры, г	5,13
Углеводы, г	16,21
Энергетическая	123,07

B1,	0,09
C, мг	14,71
A, мг	0,25
E, мг	2,44
D,	0,00
B2,	0,07

Ca,	66,71
Mg,	33,50
P, мг	63,76
Fe, мг	1,50
K, мг	535,87
I, мкг	6,61
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную соломкой свежую капусту и квашенную 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. Борщ можно заправить подсушенной мукой разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатной пасты, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатную пасту добавляют в нее 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 томатной пастой. 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.

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °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.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор ООО «Вита Лайн»  
/Н.Н.Клоков/  
01 февраля 2024 г

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА / МОЛОКО СГУЩ 200/20**  
Номер рецептуры: **223**  
Наименование сборника

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	188	188	18,8	18,8
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
КРУПА МАННАЯ	12	12	1,2	1,2
САХАР ПЕСОК	16	16	1,6	1,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8	20 шт.	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,8	0,8
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
СМЕТАНА	8	8	0,8	0,8
<b>Выход: 220</b>				

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

Белки, г	37,68
Жиры, г	25,86
Углеводы, г	45,11
Энергетическая ценность,	581,43

В1, мг	0,11
С, мг	0,47
А, мг	0,16
Е, мг	0,70
Д, мкг	0,31
В2, мг	0,49

Са, мг	333,87
Mg, мг	51,36
P, мг	423,92
Fe, мг	1,55
K, мг	347,16
I, мкг	3,72
F, мг	0,06
Se, мг	0,05

#### Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или в форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки при температуре 180-200 оС.  
Отпускают запеканку с молоком сгущенным (20 г)  
Оптимальная температура подачи блюда 65 °С

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест, рядом полито молоко сгущенное  
Консистенция: однородная, нежная, мягкая.  
Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый.  
Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.  
Запах: слабовыраженный - творога.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор ООО «Вита Лайн»  
/Н.Н.Клоков/  
01 февраля 2024 г

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

Наименование изделия: **САЛАТ "КУБАНОЧКА"**

Номер рецептуры: **13**

Наименование сборника **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	5	4,8	0,5	0,48
ЧЕСНОК	2,5	2,1	0,25	0,21
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	79,2	63,3	7,92	6,33
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16,67	12,5	1,67	1,25
с 01.09 по 31.12	15,63	12,5	1,56	1,25
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	22	20	2,2	2
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 100</b>				

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

Белки, г	1,74
Жиры, г	5,12
Углеводы, г	10,00
Энергетическая ценность,	94,18

B1, мг	0,03
C, мг	15,01
A, мг	0,30
E, мг	2,31
D, мкг	0,00
B2, мг	0,04

Ca, мг	51,75
Mg, мг	20,26
P, мг	34,26
Fe, мг	0,92
K, мг	214,35
I, мкг	2,53
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту. Капусту смешивают с морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло. Далее добавляют огурцы соленные, нарезанные соломкой, измельченный чеснок и мелко рубленную зелень.

### Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены сахаром, лимонной кислотой и маслом растительным;
- цвет - типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей — хрустящая, нежесткая, сочная.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор ООО «Вита Лайн»  
/Н.Н.Клоков/  
01 февраля 2024 г

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

Наименование изделия: УЗВАР ИЗ СУХОФРУКТОВ И ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

Номер рецептуры: 17

Наименование сборника АКТ ПРОРАБОТКИ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	16,8	16,8	1,68	1,68
ШИПОВНИК СУХОЙ	13,9	13,9	1,39	1,39
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
САХАР ПЕСОК	17,8	17,8	1,78	1,78
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	0,46
Жиры, г	0,18
Углеводы, г	23,74
Энергетическая ценность,	107,19

В1, мг	0,01
С, мг	61,16
А, мг	0,11
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	15,93
Mg, мг	3,92
P, мг	2,12
Fe, мг	0,38
K, мг	8,08
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 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают. Оптимальная температура подачи блюда 14 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Технолог по питанию

Т.В.Русинова





"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор ООО «Вита Лайн»  
/Н.Н.Клоков/  
01 февраля 2024 г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **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. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	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

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

Ca, мг	7,20
Mg, мг	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