



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Наименование изделия: **БИТОЧКИ ОСОБЫЕ /ИЗ ГОВЯЖЬЕГО СЕРДЦА/**

Номер рецептуры: **19**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	82,6	70,2	8,26	7,02
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	15,3	15,3	0,15	0,15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,9	14,2	1,69	1,42
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,7	16,7	1,67	1,67
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9,1	9,1	0,91	0,91
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
СПЕЦИИ	0,22	0,22	0,002	0,002
ЧЕСНОК	2,2	1,9	0,22	0,19
СОЛЬ	3,3	3,3	0,33	0,33
Масса полуфабриката: 123				
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,11
Жиры, г	6,89
Углеводы, г	9,81
Энергетическая ценность, ккал	159,00

В1, мг	0,33
С, мг	2,30
А, мг	0,03
Е, мг	1,59
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,68

Са, мг	34,19
Mg, мг	34,27
Р, мг	247,23
Fe, мг	5,45
К, мг	354,65
І, мкг	9,51
F, мг	0,05
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Сердце говяжье размораживают на воздухе на производственных столах в мясном цехе или в холодной воде. Говяжье сердце хорошо помыть. Удалить весь жир и хрящи, сердце порезать средними кусочками, вымочить в холодной воде, как следует из п. 8.8 СП 2.3.6.1079-01. Перекрутить сердце, лук репчатый, чеснок, замоченный в воде и отжатый белый хлеб на мясорубке с мелкой решеткой. Добавить специи, соль хорошо вымесить и отбить. Из готовой котлетной массы разделяют изделия кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см, панируют в сухарях. При формировании котлет делайте небольшое углубление в центре – это предотвратит их деформацию. Перед жаркой или запеканием дайте биточкам «отдохнуть» в холодильнике 15-20 минут – это поможет им лучше держать форму.

Мясные рубленые изделия рекомендуется запекать непосредственно перед отпуском. Оптимальная температура запекания составляет 180-190°C. При этом более высокая температура может привести к быстрому подгоранию снаружи при сырой середине, а более низкая — к вытеканию сока и потере сочности. Признаки

готовности биточка являются выделяющийся из котлеты прозрачный сок , на разрезе биточек имеет светлосерый цвет без розоватых включений.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма биточка - кругло-приплюснутая,

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: запеченого мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: запеченого мяса, запанированного в сухарях.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15
БОРЩ ПО-КУБАНСКИ

Наименование изделия:

Номер рецептуры: **15**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ НА ОСНОВЕ 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
ЧЕСНОК	1,5	1,25	0,15	0,12
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,6	2,5	0,26	0,25
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	0,25	0,2
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	25	16,3	0,25	0,16
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	41,6	31,3	4,16	3,13
с 01.09 по 31.12	39,1	31,3	3,91	3,13
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	57,7	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	46,9	37,5	4,69	3,75
с 01.09 по 31.10	50	37,5	5	3,75
с 01.11 по 31.12	53,6	37,5	5,36	3,75
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,5	9,4	1,25	0,94
с 01.09 по 31.12	11,8	9,4	1,18	0,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
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
НАБОР СУПОВОЙ КУРИНЫЙ	37,5	37,5	3,75	3,75
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,61
Жиры, г	4,46
Углеводы, г	15,83
Энергетическая ценность, ккал	117,17

В1, мг	0,09
С, мг	13,30
А, мг	0,23
Е, мг	1,41
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,07

Са, мг	60,62
Мg, мг	31,53
Р, мг	61,42
Fe, мг	1,46
К, мг	515,77
І, мкг	6,61
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления.

Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой, и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие противни и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству бульона:

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.

Вкус: куриного бульона

Запах: куриного бульона. С ароматом специй.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную соломкой свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассированные 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 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 пассированными овощами и томатной пасты. 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 блюд:

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.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

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				
с 01.09 по 31.12	53,7	40,25	5,37	4,03
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50,3	40,25	5,03	4,03
КАРТОФЕЛЬ	25,1	20	2,51	2
с 01.01 по 28.02				
с 01.03 по 31.07	30,9	20,1	3,09	2,01
с 01.08 по 31.08	33,5	20,1	3,35	2,01
с 01.09 по 31.10	25,1	20,1	2,51	2,01
с 01.11 по 31.12	26,8	20,1	2,68	2,01
МОРКОВЬ	28,7	20,1	2,87	2,01
с 01.01 по 31.08				
с 01.09 по 31.12	13,3	10	1,33	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,5	10	1,25	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	12	10	1,2	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
НАБОР СУПОВОЙ КУРИНЫЙ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	37,5	37,5	3,75	3,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,5	2,5	0,25	0,25
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	2	2	0,2	0,2
ЗЕЛЕНЬ (укроп, петрушка)	0,01	0,01	0,001	0,001
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,1	2,5	0,31	0,25
Выход: 250	200	200	20	20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,83
Жиры, г	4,36
Углеводы, г	12,37
Энергетическая ценность, ккал	98,86

В1, мг	0,07
С, мг	8,34
А, мг	0,23
Е, мг	1,33
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,06

Са, мг	47,28
Mg, мг	24,18
Р, мг	46,71
Fe, мг	1,21
К, мг	349,91
І, мкг	5,68
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления.

Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой, и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на подгорания. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству бульона:

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.

Вкус: куриного бульона

Запах: куриного бульона. С ароматом специй.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную соломкой свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассированные 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 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 пассированными овощами и томатной пасты. 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 блюд:

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.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 429

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ВЕСНУШКА**

Номер рецептуры: **429**

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, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	70	70	7,0	7,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
ДРОЖЖИ СУХИЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	6,4	6,4	0,64	0,64
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,4	6 шт.	0,24
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	3,4	3,4	0,34	0,34
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,6	28,6	2,86	2,86
Масса полуфабриката: 120				
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,19
Жиры, г	10,84
Углеводы, г	25,68
Энергетическая ценность, ккал	294,62

В1, мг	0,11
С, мг	0,00
А, мг	0,01
Е, мг	1,33
Д, мкг	0,06
В2, мг	0,05

Са, мг	19,92
Mg, мг	13,39
Р, мг	72,71
Fe, мг	0,88
К, мг	133,44
І, мкг	1,68
F, мг	0,02
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят без опарного и опарного способа.

При без опарного способа воду или молоко подогревают до 26-30 градусов, растворяют в жидкости дрожжи, соль и сахар, затем кладут яйца и засыпают просеянную муку. Подготовленное тесто вымешивают 5-10 минут, в конце вымешивания добавляют растопленное масло. Замешанное тесто накрывают марлей и оставляют для брожения в теплом месте на 2,5-3,5 часа. За это время тесто 2-3 раза Готовое тесто разделяют следующим образом: перекалывают его на стол, подпыленный мукой, отрезают ровный по толщине кусок, раскатывают в длинный жгут и режут ножом или отрывают куски теста требуемой массы, затем формуют шарики и после короткой расстойки (5—8 мин) производят окончательное формование изделий. Тесто желательно разделять

на столах с деревянным покрытием Сформованное изделие оставляют для окончательной расстойки. Длительность расстойки колеблется от 15 до 40 мин и зависит от ряда факторов: рецептуры теста, силы муки, температурных условий, влажности. Длительной расстойки требуют изделия с большим количеством сдобы. Тесто с большей влажностью расстаивается быстрее. Основные факторы, влияющие на длительность расстойки, — температура и относительная влажность воздуха. Оптимальными условиями для расстойки являются температура воздуха 35—40°C и относительная влажность 75—80%. Особенно важны эти условия при ускоренных методах приготовления дрожжевого теста. После расстойки изделия смазывают яйцом и выпекают при температуре — мелкие — 240—260 С в течение 8— 15 мин; крупные — 200—220°C в течение 20—50 мин. Крупные изделия перед выпечкой прокалывают в нескольких местах

При опарном способе приготовления теста сначала готовят опару. Для этого в посуду вливают подогретые до 26-30 градусов воду или молоко (60-70% предназначенной жидкости), добавляют дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве воды, и всыпают часть муки (35-50%). Опару размешивают до тех пор, пока консистенция ее не станет однородной, а затем накрывают марлей или полотенцем и ставят в теплое место для брожения на 3-3,5 часа. Когда опара поднимется и начнет опадать, в нее вливают оставшуюся воду (в воде или молоке предварительно разводят соль и сахар) и все остальные подогретые продукты, постепенно всыпают оставшуюся муку и замешивают в течение 5-10 минут. В конце замешивания добавляют растопленное масло. Тесто ставят в теплое место для брожения, во время которого его два раза обминают. Из готового теста формируют изделия, которые укладывают на листы, смазанные маслом. Затем ставят на 20-30 минут в теплое место (30-35 градусов) для расстойки. Для улучшения внешнего вида изделия за несколько минут до выпечки его смазывают яйцом. Выпекают изделия из теста в духовом шкафу при температуре 180-200С.

Из дрожжевого теста с изюмом формируют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают яйцом или меланжем. Выпекают при температуре 185-215 °С в течение 30-40 мин.

Влажность - не более 35,0%

Кислотность - не более 2,5 °Н

Булочку веснушку можно выпекать массой 25 г.

Норма расхода жира для смазки листов составляет 25 г на 10 кг готовой продукции.

Кислотность изделий из дрожжевого теста - не более 4,0°.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма изделия - круглая или четырехугольная с тремя-четырьмя притисками.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого.

Вкус: свойственный свежему выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежему выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **37**

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ ПП	60	60	6	6
Выход	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,30	В1, мг	0,00	Са, мг	0,19
Жиры, г	11,85	С, мг	0,00	Mg, мг	0,29
Углеводы, г	39,73	А, мг	0,00	Р, мг	0,77
Энергетическая ценность, ккал	309,00	Е, мг	0,04	Fe, мг	0,02
		Д, мкг	0,00	К, мг	1,32
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,03
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Булочка сдобная промышленного производства

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ ПП**

Номер рецептуры: **37**

Наименование сборника рецептов: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ ПП	150	150	15	15
Выход	150			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,10
Жиры, г	13,91
Углеводы, г	47,59
Энергетическая ценность, ккал	366,01

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,06
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	0,29
Mg, мг	0,43
P, мг	1,16
Fe, мг	0,03
K, мг	1,98
I, мкг	0,05
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

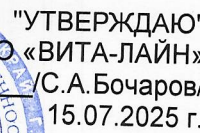
Булочка сдобная промышленного производства

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая
Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый
Цвет: от золотистого до светло-коричневого
Вкус: свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста.
Запах: приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ВЕСНУШКА**

Номер рецептуры: 429/1

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц.		100 порц.	
		брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛОЧКА ВЕСНУШКА		50	50	5,0	5,0
Выход		50			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г		11,30
Жиры, г		11,85
Углеводы, г		39,73
Энергетическая ценность, ккал		309,00

B1, мг	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,04
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	0,19
Mg, мг	0,29
P, мг	0,77
Fe, мг	0,02
K, мг	1,32
I, мкг	0,03
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Булочка сдобная промышленного производства

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Консистенция: мягкая, однородная

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста.
Запах: приятный, свойственный

Запах: приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ**

Номер рецептуры: **1**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
СЫР РОССИЙСКИЙ	38,5	35	3,85	3,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 75				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,22	В1, мг	0,06	Са, мг	269,90
Жиры, г	11,45	С, мг	0,10	Mg, мг	19,70
Углеводы, г	15,13	А, мг	0,14	Р, мг	167,10
Энергетическая ценность, ккал	169,43	Е, мг	0,92	Fe, мг	0,90
		Д, мкг	0,15	К, мг	71,00
		В2, мг	0,11	І, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом, сверху кладут ломтик сыра.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14+18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики

хлеба, намазанные маслом и уложенным ломтиком сыра

Консистенция: хлеба - мягкая, масла – мажущаяся, сыра эластичная.

Цвет: соответствует виду масла и сыра

Вкус: соответствует виду масла и сыра

Запах: масла и сыра в сочетании со свежим хлебом

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	11	10	1,1	1
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,13
Жиры, г	9,92
Углеводы, г	8,44
Энергетическая ценность,	149,34

B1, мг	0,02
C, мг	0,00
A, мг	0,09
E, мг	0,46
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	153,90
Mg, мг	7,98
P, мг	98,04
Fe, мг	0,34
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

На хлеб кладут ломтик сыра толщиной 3-4 мм.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;
- цвет, консистенция хлеба, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16

ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С МЯСОМ

Наименование изделия:
Номер рецептуры: **16**
Наименование сборника рецептур:

Акт проработки на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	163,4	147,0	16,34	14,7
ИЛИ ГОВЯДИНА Б/К	176,4	158,7	17,64	15,87
ИЛИ БЕДРО КУР Б/К	181,2	145	18,12	14,5
Масса п/ф готового		100		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20	16,8	2	1,68
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,7	3,7	0,37	0,37
ТОМАТНАЯ ПАСТА	9,3	9,3	0,93	0,93
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	18,7	14	1,87	1,4
с 01.09 по 31.12	17,5	14	1,75	1,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,7	3,7	0,37	0,37
ЧЕСНОК	4,7	3,6	0,47	0,36
СПЕЦИИ (хмели-сунели)	0,5	0,5	0,05	0,05
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	77,2	77,2	7,72	7,72
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,8	115,8	11,58	11,58
СОЛЬ	1,3	1,3	0,13	0,13
Выход:		280		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,59
Жиры, г	21,99
Углеводы, г	41,12
Энергетическая ценность, ккал	363,01

В1, мг	0,39
С, мг	2,48
А, мг	0,24
Е, мг	3,85
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,15

Са, мг	25,73
Мg, мг	90,51
Р, мг	205,47
Fe, мг	3,68
К, мг	461,40
І, мкг	7,40
F, мг	0,06
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо промыть, просушить и нарезать кубиками одинакового размера. Лук нашинковать кубиками, морковь натереть на терке среднего размера. Чеснок пропустите через пресс.

В глубокой кастрюле или сковороде с высокими, толстыми стенками разогреть масло. Обжаривать мясо лук, морковь и чеснок, постоянно помешивая (до мягкости) в конце тушения добавить томатную пасту.

В кастрюлю с мясом влить воду, перемешать и накрыть крышкой. Тушить на среднем огне еще 10 минут. Гречку, предварительно подготовив, отправить к мясу вместе с солью, и специями.

Тушить гречку с мясом под крышкой 40 минут, не перемешивая, так гречка получится более рассыпчатой и не превратится в кашу.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Каша уложена горкой, сохраняет форму, видны кусочки тушеного мяса

Консистенция: мягкая, однородная, рыхлая

Цвет: соответствует виду каши, мясо - серовато-темного цвета

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ

Наименование изделия:

Номер рецептуры: 223

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, 2011.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ				
КРУПА МАННАЯ	138,1	120	13,8	12
САХАР ПЕСОК	10,2	10,2	1,02	1,02
ВОДА	11	11	0,11	0,11
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	25,5	2,5	2,55	2,55
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,17 шт.	6,8	17 шт.	0,68
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	6,8	6,8	0,68	0,68
ВАНИЛИН	1,6	1,6	0,16	0,16
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	0,0015	0,0015	0,00015	0,00015
Масса готовой запеканки	6,8	6,8	0,68	0,68
МОЛОКО, СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ		170		
Выход	30	30	3	3
		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,72
Жиры, г	17,95
Углеводы, г	26,25
Энергетическая ценность, ккал	334,15

B1, мг	0,09
C, мг	0,44
A, мг	0,15
E, мг	0,62
D, мкг	0,27
B2, мг	0,44

Ca, мг	320,23
Mg, мг	47,36
P, мг	381,04
Fe, мг	1,35
K, мг	338,79
I, мкг	4,07
F, мг	0,04
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с 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 гастроемкость. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу или в пароконвектомате 20-30 мин при температуре 180 – 200 град С до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают 170 г запеканки с молоком сгущенным (30 г). Норма ванилина - 0,1 г на 1 кг творога. При приготовлении сырников и запеканок на 1 кг творога кладут 10 г соли.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, молока сгущенного - светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Наименование изделия:

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ И СУБПРОДУКТАМИ/ СЕРДЦЕ ГОВЯЖЬЕ/

Номер рецептуры: **6**

Наименование сборника

рецептур:

Акт проработки на основе Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.- 544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	60,4	51,3	6,04	5,13
ИЛИ ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	61,8	51,3	6,18	5,13
ГОВЯДИНА Б/К	66,7	60	6,67	6,0
ИЛИ СВИНИНА Б/К	66,7	60	6,67	6,0
ИЛИ БЕДРО КУРИНОЕ Б/К	75	60	7,5	6,0
Масса готового п/ф		66		
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,5	5,5	0,55	0,55
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02				
с 01.03 по 31.07	241,8	157,2	24,18	15,72
с 01.08 по 31.08	262	157,2	26,2	15,72
с 01.09 по 31.10	196,5	157,2	19,65	15,72
с 01.11 по 31.12	209,6	157,2	20,96	15,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	224,6	157,2	22,46	15,72
	13,1	11	1,31	1,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4,1	4,1	0,41	0,41
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,8	4,8	0,48	0,48
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,3	0,3	0,03	0,03
ХМЕЛИ СУНЕЛИ	0,7	0,7	0,07	0,07
Масса полуфабриката из картофельной массы		178		
Масса готового полуфабриката		244		
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,63
Жиры, г	14,56
Углеводы, г	44,85
Энергетическая ценность, ккал	395,02

В1, мг	0,31
С, мг	13,77
А, мг	0,05
Е, мг	3,22
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,44

Са, мг	39,52
Mg, мг	54,72
P, мг	252,87
Fe, мг	4,85
K, мг	1 180,66
I, мкг	14,55
F, мг	0,09
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Сердце варят, печень варят, а мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания смазывают сливочным маслом, посыпают сухарями и запекают при температуре 220-250 °С (около часа).

На 150 г запеченного блюда масса говядины - 27 г или свинины мясной 27 г или куриного мяса 27 г сердца – 23г или печени говяжьей -23 г.

Второй способ приготовления и подачи блюда : Допускается индивидуальная подача запеканки в виде зразы. в соотношениях расчета технологической карты.

Норма на блюдо: соли 3 г, для усиления вкуса рекомендуется использовать приправу хмели сунели 0.5 г, лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий – не растрескавшаяся, изделие полито маслом или соусом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки - свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу или субпродуктам, умеренно соленый.

Запах: запеченного картофеля, мяса или субпродуктов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №20

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ**
Номер рецептуры: 20
Наименование сборника рецептур: **Продукция промышленного производства**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА	105,3	100	10,53	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,90
Жиры, г	8,90
Углеводы, г	7,70
Энергетическая ценность, ккал	119,00

В1, мг	0,02
С, мг	7,00
А, мг	0,19
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,05

Са, мг	41,00
Mg, мг	15,00
P, мг	37,00
Fe, мг	0,70
K, мг	315,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
С.А. Бочаров
15.07.2025 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54

Наименование изделия: **ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ**

Номер рецептуры: **54**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-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				
с 01.09 по 31.12	102,2	76,7	10,22	7,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	95,9	76,7	9,59	7,67
ТОМАТНАЯ ПАСТА	20,8	17,5	2,08	1,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	25	25	2,5	2,5
САХАР ПЕСОК	5,8	5,8	0,58	0,58
ЧЕСНОК	1,17	1,17	0,12	0,12
Выход: 100	4	3,3	0,4	0,33

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,52
Жиры, г	5,74
Углеводы, г	13,72
Энергетическая ценность, ккал	118,17

В1, мг	0,06
С, мг	8,27
А, мг	0,07
Е, мг	2,84
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	34,95
Mg, мг	28,64
P, мг	54,23
Fe, мг	1,64
K, мг	470,32
I, мкг	8,15
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают по 60 г на порцию, уложив на тарелку горкой.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: икра уложена горкой,

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: малиново-красный - свекольной.

Вкус: свеклы, пассерованного репчатого лука и томата.

Запах: свеклы с привкусом пассерованного лука и томата.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Наименование изделия: **КАКАО НА МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **24**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	3,6	3,6	0,36	0,36
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,34
Жиры, г	4,40
Углеводы, г	15,55
Энергетическая ценность, ккал	124,86

В1, мг	0,04
С, мг	0,83
А, мг	0,02
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,18

Са, мг	168,71
Mg, мг	31,96
P, мг	136,42
Fe, мг	0,84
K, мг	288,25
I, мкг	14,40
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +75С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Наименование изделия: **КАКАО НА МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **24**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	4	4	0,4	0,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10,0	10,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11,0	11,0
САХАР ПЕСОК	11,1	11,1	1,11	1,11
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,95	В1, мг	0,05	Са, мг	187,52
Жиры, г	4,90	С, мг	0,92	Mg, мг	35,51
Углеводы, г	19,42	А, мг	0,03	Р, мг	151,60
Энергетическая ценность, ккал	147,30	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,93
		Д, мкг	0,00	К, мг	320,38
		В2, мг	0,20	І, мкг	16,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **25**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	108,9	98,0	10,89	9,8
ИЛИ КУРИНОЕ БЕДРО Б/К	119,6	95,6	11,96	9,56
ИЛИ ГОВЯДИНА Б/К	117,6	105,8	11,76	10,58
Масса готового мяса		66		6,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,3	5,3	0,53	0,53
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	19,0	16	1,9	1,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,7	1,7	0,17	0,17
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	193,3	154,7	19,3	15,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
МОРКОВЬ	5,7	4,3	0,57	0,43
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,3	6,9	0,83	0,69
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,05	0,05	0,005	0,005
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,5	5,5	0,55	0,55
САХАР ПЕСОК	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19	19	1,9	1,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
Масса сырого п/ф		230,9		23,09
Масса готовой капусты				
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,00
Жиры, г	17,88
Углеводы, г	33,20
Энергетическая ценность, ккал	393,54

В1, мг	0,32
С, мг	38,47
А, мг	0,18
Е, мг	5,00
Д, мкг	0,12
В2, мг	0,17

Са, мг	112,06
Мg, мг	52,50
Р, мг	174,44
Fe, мг	3,32
К, мг	707,57
І, мкг	12,43
F, мг	0,06
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Говядину или свинину, или куриное бедро б/к нарезают на кусочки массой 20-30 г, соединяют со слегка пассированным луком, нарезанным мелкими кубиками и тушат 10-15 мин. Добавляют воду (30 г на одну порцию), томатную пасту, закрывают крышкой и тушат 20-25 мин. Затем добавляют капусту нарезанную соломкой слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), сливочное масло, пассированную разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании.

Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд: Отпускают мясо вместе с соусом и овощами. Оптимальная температура подачи 65° С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на тарелке уложено мясо с капустой, тушенной в соусе;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, капусты и овощей — натуральный;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и капусты, с ароматом лука и специй, умеренно соленый, острый;
- консистенция мяса и капусты — сочная, мягкая.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 139

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Номер рецептуры: **139**

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, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	285,7	228,6	28,57	22,86
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	1,62	1,62	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	41,0	41,0	4,1	4,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
ТОМАТНАЯ ПАСТА	10,8	10,8	1,08	1,08
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	6	4,5	0,6	0,45
с 01.09 по 31.12	5,6	4,5	0,56	0,45
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,57	7,2	0,86	0,72
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
ЗЕЛЕНЬ	3	2,4	0,3	0,24
Масса п/ф: 268,8				
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,42
Жиры, г	7,20
Углеводы, г	13,34
Энергетическая ценность, ккал	131,05

В1, мг	0,07
С, мг	39,26
А, мг	0,13
Е, мг	3,29
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,09

Са, мг	97,13
Мg, мг	37,59
Р, мг	71,38
Fe, мг	2,21
К, мг	498,17
І, мкг	7,61
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), раствор лимонной кислоты, масло, пассированную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин. При приготовлении блюда из квашеной капусты лимонную кислоту исключают, добавляя небольшое количество бульона или воды, и количество сахара увеличивают до 10 г на порцию.

Примечание:

1. Капусту припускают с добавлением жидкости и жира (на 1 кг овощей берут в среднем 0,2-0,3 л воды или бульона и 20-30 г жира)
2. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь нарезаны в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый, кисло-сладкий.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 133

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **133**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

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				
с 01.03 по 31.07	235,4	153	23,54	15,3
с 01.08 по 31.08	255	153	25,5	15,3
с 01.09 по 31.10	191,3	153	19,1	15,3
с 01.11 по 31.12	204	153	20,4	15,3
МОРКОВЬ	218,6	153	21,9	15,3
с 01.01 по 31.08				
с 01.09 по 31.12	24	18	2,4	1,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	22,5	18	2,25	1,8
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	34,2	28,7	3,42	2,87
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	18	18	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,6	2,6	0,26	0,26
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	54	54	5,4	5,4
ЗЕЛЕНЬ	1,32	1,32	0,13	0,13
Выход: 180	3	2,5	0,3	0,25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,02
Жиры, г	6,68
Углеводы, г	28,27
Энергетическая ценность, ккал	190,49

В1, мг	0,17
С, мг	13,77
А, мг	0,39
Е, мг	1,41
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,12

Са, мг	49,72
Mg, мг	43,36
P, мг	113,38
Fe, мг	1,87
K, мг	975,34
I, мкг	11,03
F, мг	0,07
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сырые очищенные картофель и морковь нарезают кубиками или дольками среднего размера, обжаривают (запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре... 200 град С в течение 20 мин). В картофель добавляют пассерованный лук, нарезанный полукольцами или дольками, пассированную разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту, заливают кипящей водой (0,2-0,3 л на 1 кг овощей), кладут соль, сметану и тушат при слабом нагреве до готовности 20-25 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Тушеный картофель кладут горкой на тарелку, можно посыпать мелко нарезанной зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — картофель и морковь нарезаны кубиками или дольками, лук — полукольцами, не помяты, не разварены;
- цвет — соответствует цвету тушеного картофеля с морковью, луком и томатом;
- вкус — тушеного картофеля и овощей, кисло-сладкий, в меру соленый;
- запах — тушеного картофеля, с ароматом лука и томата;
- консистенция — картофель и овощи мягкие, сочные, но не разварены.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 183

Наименование изделия: **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ**

Номер рецептуры: **183**

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, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	38,5	38,5	3,85	3,85
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,5	28,5	2,85	2,85
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	133	133	13,3	13,3
САХАР ПЕСОК	3,1	3,1	0,31	0,31
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	9,5	9,5	0,95	0,95
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,45	В1, мг	0,15	Са, мг	145,00
Жиры, г	7,13	С, мг	0,69	Mg, мг	83,77
Углеводы, г	30,40	А, мг	0,06	Р, мг	199,62
Энергетическая ценность, ккал	224,18	Е, мг	2,74	Fe, мг	2,52
		Д, мкг	0,14	К, мг	341,01
		В2, мг	0,22	І, мкг	13,26
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая.

Доваривают кашу в течение 1,5 ч, поставив посуду с ней на противень с водой.

При отпуске поливают маслом сливочным и посыпают сахаром, или поливают маслом, или посыпают сахаром,

Правила оформления, подачи блюд:

Температура пдачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: соответствует виду каши.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров.
15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	29,7	29,7	2,97	2,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	72,3	72,3	7,23	7,23
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	77,4	77,4	7,74	7,74
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,17
Жиры, г	6,74
Углеводы, г	27,77
Энергетическая ценность, ккал	197,58

В1, мг	0,05
С, мг	0,40
А, мг	0,04
Е, мг	0,90
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10

Са, мг	90,61
Mg, мг	14,30
P, мг	79,99
Fe, мг	0,36
K, мг	153,00
I, мкг	6,97
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с сахаром растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

Наименование изделия: **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **184**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	60	60	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	63,2	63,2	6,32	6,32
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	95,5	95,5	9,55	9,55
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,4	6,4	0,64	0,64
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,95
Жиры, г	14,85
Углеводы, г	31,80
Энергетическая ценность, ккал	321,78

В1, мг	0,23
С, мг	0,50
А, мг	0,05
Е, мг	2,06
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,16

Са, мг	132,39
Mg, мг	81,15
P, мг	247,61
Fe, мг	2,28
K, мг	338,74
I, мкг	12,20
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с сахаром и растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	69,2	69,2	6,92	6,92
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	124,5	124,5	12,45	12,45
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7	7	0,7	0,7
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,89	B1, мг	0,16	Ca, мг	33,19
Жиры, г	6,50	C, мг	0,00	Mg, мг	41,50
Углеводы, г	46,06	A, мг	0,04	P, мг	178,40
Энергетическая ценность, ккал	273,83	E, мг	1,39	Fe, мг	2,76
		D, мкг	0,00	K, мг	0,00
		B2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	62,3	62,3	6,23	6,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	131,5	131,5	13,15	13,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,41	В1, мг	0,04	Са, мг	11,04
Жиры, г	6,21	С, мг	0,00	Mg, мг	31,73
Углеводы, г	22,05	А, мг	0,04	Р, мг	96,57
Энергетическая ценность, ккал	262,11	Е, мг	1,25	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упресть.

Рассыпчатые каши из рисовой крупы можно готовить в большом количестве воды (откидным способом). Для этого подготовленную крупу засыпают в подсоленную кипящую воду (6 л воды и 60 г соли на 1 кг крупы) и варят: рисовую крупу — до готовности, пшено — 5-10 мин. Готовый рис откидывают и выкладывают в посуду, добавляют растопленное и прокипяченное масло сливочное, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом.

С проваренного пшена сливают воду, добавляют масло сливочное, перемешивают и доводят до готовности обычным способом: при варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф; при варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным.

Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита

маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;

- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;

- запах — свойственный данному виду крупы;

- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342.1

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ**

Номер рецептуры: **342.1**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	40,9	36	4,09	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,8	154,8	15,48	15,48
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,14
Жиры, г	0,14
Углеводы, г	13,10
Энергетическая ценность, ккал	55,11

В1, мг	0,01
С, мг	1,44
А, мг	0,00
Е, мг	0,23
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	11,63
Mg, мг	3,99
P, мг	3,56
Fe, мг	0,71
K, мг	100,84
I, мкг	0,72
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки, груши или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы разделены пополам, косточки удалены; мелкие — с косточками
Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая
Цвет: присущий вареным плодам в сиропе
Вкус: кисло-сладкий
Запах: фруктовый - концентрированный, приятный

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	14,4	14,4	1,44	1,44
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Са, мг	7,45
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,62
Углеводы, г	8,71	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	34,83	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,81
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

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, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	16	16	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Са, мг	8,23
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,80
Углеводы, г	6,78	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	27,09	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,81
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С

Правила оформления, подачи блюд:

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №21

Наименование изделия: **кондитерские изделия / вафли/**

Номер рецептуры: 21

Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ ИЗ МУКИ ВЫСШ.СОРТ	20	20	2,0	2,0
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50	В1, мг	0,02	Ca, мг	5,80
Жиры, г	1,96	С, мг	0,00	Mg, мг	4,00
Углеводы, г	14,88	А, мг	0,00	P, мг	18,00
Энергетическая ценность, ккал	83,40	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,42
		Д, мкг	0,00	K, мг	22,00
		В2, мг	0,01	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №21

Наименование изделия: КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / ВАФЛИ/

Номер рецептуры: 21

Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ ИЗ МУКИ ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,62
Жиры, г	3,32
Углеводы, г	23,63
Энергетическая ценность, ккал	125,98

В1, мг	0,02
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	5,80
Mg, мг	4,00
Р, мг	18,00
Fe, мг	0,42
К, мг	22,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»

С.А.Бочаров
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №33

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ**

Номер рецептуры: 33

Наименование сборника рецептур:
ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО
ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,32
Жиры, г	0,18
Углеводы, г	8,48
Энергетическая ценность, ккал	40,79

В1, мг	0,02
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	5,80
Mg, мг	4,00
P, мг	18,00
Fe, мг	0,42
K, мг	22,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №31

Наименование изделия: **кондитерские изделия**

Номер рецептуры: 31

Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
печенье сахарное мука высш. сорт промышленного производства	55	55	5,5	5,5
Выход: 55				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,25
Жиры, г	2,94
Углеводы, г	22,32
Энергетическая ценность, ккал	125,10

В1, мг	0,04
С, мг	0,00
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	15,95
Mg, мг	11,00
P, мг	49,50
Fe, мг	1,16
K, мг	60,50
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

Наименование изделия: **КОТЛЕТА РАДУЖНАЯ**

Номер рецептуры: **18**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника методических рекомендаций по использованию блюд повышенной пищевой и биологической ценности 2012, г. СПб**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ				
ИЛИ ГОВЯДИНА Б/К	82,2	74	8,2	7,4
ИЛИ БЕДРО КУРИНОЕ Б/К	82,2	74	8,2	7,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	92,5	74	9,25	7,4
МОРКОВЬ	13,4	11,2	1,34	1,12
с 01.01 по 31.08				
с 01.09 по 31.12	16	12	1,6	1,2
ВОДА	15	12	1,5	1,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	15	15	1,5	1,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,08 шт.	3,2	8 шт.	0,32
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,8	7,8	0,78	0,78
Масса п/ф	2,2	2,2	0,22	0,22
Выход: 100		123		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,58
Жиры, г	10,71
Углеводы, г	10,43
Энергетическая ценность, ккал	197,85

В1, мг	0,29
С, мг	0,55
А, мг	0,25
Е, мг	1,08
Д, мкг	0,07
В2, мг	0,11

Са, мг	35,13
Мг, мг	30,38
Р, мг	154,62
Fe, мг	2,00
К, мг	303,55
І, мкг	7,58
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины или свинины, или бедра куриного б/к нарезают на куски, измельчают на мясорубке, добавляют морковь и репчатый лук и вновь пропускают через мясорубку. После повторного пропускания через мясорубку массу перемешивают, добавляют соль, воду и яйца, предварительно обработанные в соответствии с санитарными правилами и взбивают. Формуют изделия в виде котлет и панируют в сухарях. Полуфабрикаты кладут на противень или газированное масло растительным, запекают в жарочном шкафу или в пароконвектомате 25-30 минут при температуре 180 -190 град С Температура внутри

изделия должна быть не ниже 85° С.

Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности . Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают котлету и рядом гарнир. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – мясное изделие: котлета – овально - приплюснутой формы с заострённым концом.
цвет поверхности изделия – светло - коричневый, в разрезе светло – серый с оранжевым оттенком, характерным для моркови;
вкус, запах приятный, умеренно солёный, характерный для изделий из рубленого мяса;
консистенция сочная, однородная, пышная.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ "КАЗАЧОК"**

Номер рецептуры: **22**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника 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
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ				
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	73,3	58,6	7,33	5,86
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	11,1	9,3	1,11	0,93
ЧЕСНОК	16,7	13,3	1,67	1,3
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	2,2	1,9	0,22	0,19
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9,6	9,6	0,96	0,96
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,6	3,6	0,36	0,36
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,4	1,4	0,14	0,14
Масса п/ф	0,14 шт.	5,8	14 шт.	0,58
Выход: 100		118		11,8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,19
Жиры, г	10,00
Углеводы, г	13,33
Энергетическая ценность, ккал	134,24

B1, мг	0,09
C, мг	3,42
A, мг	0,09
E, мг	2,10
D, мкг	0,18
B2, мг	0,16

Ca, мг	37,85
Mg, мг	29,86
P, мг	178,84
Fe, мг	2,46
K, мг	254,49
I, мкг	6,54
F, мг	0,09
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Мясо птицы с кожей нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, капустой, луком, чесноком, соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, обмакивают в льезоне, затем панируют в сухарях, запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 160-180 С в течение 20-30 мин.

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 запечённой птицы, умеренно соленый.
Запах: запечённого мяса птицы (данного вида), приятный.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ДРУЖБА С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **20**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	95,9	76,7	9,59	7,67
ИЛИ РЫБА ХЕК ФИЛЕ	95,9	76,7	9,59	7,67
ИЛИ РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ	95,9	76,7	9,59	7,67
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	41,2	33	4,12	3,3
ИЛИ КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	41,2	33	4,12	3,3
ИЛИ СВИНИНА МЯСНАЯ	36,7	33	3,67	3,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт	5,9	15 шт.	0,59
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,9	13,3	1,59	1,33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,7	6,7	0,67	0,67
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,21	0,21
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,1	4,1	0,41	0,41
Масса п/ф		140		140
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 125				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,34
Жиры, г	16,60
Углеводы, г	15,26
Энергетическая ценность, ккал	276,11

В1, мг	0,17
С, мг	1,55
А, мг	0,08
Е, мг	1,67
Д, мкг	0,21
В2, мг	0,24

Са, мг	76,78
Mg, мг	74,48
P, мг	358,56
Fe, мг	3,11
K, мг	587,91
I, мкг	138,06
F, мг	0,61
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Свинину мясную или куриные окорочка б/к или куриная грудка филе, рыбное филе пропускают через мясорубку с крупной решеткой вместе луком и, все ингредиенты смешивают до однородной массы, добавляют яйцо, фарш солят. Охлаждают в холодильнике 30 минут. Фарш готовят по мере необходимости и используют сразу после приготовления. Готовый фарш порционируют, формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарной панировке и выкладывают в противень или гаштробку, запекают в жарочном шкафу или в пароконвектомате 180 -190 град С 25-30 мин. Температура внутри изделия должна быть не ниже 85° С.

Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности. Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

При отпуске котлеты гарнируют и поливают маслом

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: сочная, однородная

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

Вкус: запеченной рыбной и мясной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы, мяса..

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ПЕРМСКИЕ**

Номер рецептуры: **26**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	83,4	75	7,34	7,5
ИЛИ КУРИНЫЕ ОКORОЧКА БЕЗ КОСТИ	93,8	75	9,38	7,5
ИЛИ ГОВЯДИНА Б/К	83,4	75	7,34	7,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ. СОРТ	16,7	16,7	1,67	1,67
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21	21	2,1	2,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,24 шт	9,8	24 шт	0,98
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,4	4,4	0,44	0,44
Масса п/ф		123		
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,83
Жиры, г	17,95
Углеводы, г	37,501
Энергетическая ценность, ккал	300,00

В1, мг	0,30
С, мг	0,14
А, мг	0,05
Е, мг	1,57
Д, мкг	0,29
В2, мг	0,14

Са, мг	46,36
Mg, мг	25,15
P, мг	152,48
Fe, мг	1,70
K, мг	294,63
I, мкг	9,38
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в воде, добавляют яйцо, лук, соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом. Изделия укладывают на смазанную маслом поверхность противня или функциональной емкости и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате 25 -30 мин при температуре 190-200 град.С. Температура внутри изделия должна быть не ниже 85° С. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности. Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир, запеченное изделие поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.
Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — мясное изделие: котлета — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточек — кругло-приплюснутой, шницель — овально-плоской формы, с тонкой панировочной корочкой, полито маслом подлит сбоку. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет поверхности изделий — коричневый, в разрезе — от светло-серого до серого;
- вкус, запах — приятный, умеренно соленый, характерный для запечённого мяса без привкуса хлеба, с приятным оттенком панировочных сухарей;
- консистенция — однородная, сочная, пышная.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ**

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 принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФИЛЕ МИНТАЯ	99	79,2	9,9	7,92
ИЛИ ФИЛЕ ХЕКА	99	79,2	9,9	7,92
ИЛИ ФИЛЕ ГОРБУШКИ				
	99	79,2	9,9	7,92
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	15	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24,5	24,5	2,45	2,45
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ЯЙЦО КУРИНОЕ	0,24 шт	9,6	24 шт	0,96
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4,8	4,8	0,48	0,48
Масса п/ф		140		
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,41	В1, мг	0,14	Са, мг	87,42
Жиры, г	11,90	С, мг	0,93	Mg, мг	72,68
Углеводы, г	15,94	А, мг	0,02	Р, мг	304,64
Энергетическая ценность, ккал	134,34	Е, мг	2,03	Fe, мг	1,96
		Д, мкг	0,00	К, мг	556,54
		В2, мг	0,15	I, мкг	167,34
				F, мг	0,69
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде черствым пшеничным хлебом, добавляют яйцо куриное, масло сливочное, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты, панируют в сухарях, укладывают на смазанный маслом противень или гастроемкость и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате. 25 -30 мин при температуре 180-190 град С

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: сочная, однородная

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