



УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клоков

01 декабря 2024

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: ЗАПЕКАНКА ИЗ СУБПРОДУКТОВ / СЕРДЦЕ ГОВЯЖЬЕ/С РИСОМ/ СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ 150/20

Номер рецептуры: ТТК

Наименование сборника рецептур: АКТ ПРОРАБОТКИ

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 100 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ | 56,15 | 51,1 | 5,62 | 5,11 |
| КРУПА РИСОВАЯ | 30 | 29,7 | 3 | 2,97 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 43,4 | 36,5 | 4,34 | 3,65 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 4,2 | 4,2 | 0,42 | 0,42 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,2 шт. | 8,05 | 20 шт. | 0,81 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,06 шт. | 2,42 | 6 шт. | 0,24 |
| СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ | | 20 | | 2 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 3,1 | 3,1 | 0,31 | 0,31 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 15,5 | 15,5 | 1,55 | 1,55 |
| МОРКОВЬ | 4,38 | 3,5 | 0,438 | 0,35 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 5,1 | 4,28 | 0,51 | 0,428 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| САХАР ПЕСОК | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Выход: 170 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|--------------------------|--------|
| Белки, г | 10,01 |
| Жиры, г | 11,25 |
| Углеводы, г | 34,91 |
| Энергетическая ценность, | 289,02 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,19 |
| С, мг | 2,88 |
| А, мг | 0,14 |
| Е, мг | 2,23 |
| Д, мкг | 0,29 |
| В2, мг | 0,38 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 26,72 |
| Mg, мг | 32,63 |
| P, мг | 180,44 |
| Fe, мг | 3,29 |
| K, мг | 274,45 |
| I, мкг | 7,84 |
| F, мг | 0,05 |
| Se, мг | 0,01 |

Технология приготовления:

Сердце промывают в холодной воде, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленное сердце нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченное сердце соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

Отпускают 180 г запеканки с прокипяченным сливочным маслом (5 г) или соусом сметанным №330 (30 г).

Соус томатный с овощами

Лук репчатый режут соломкой, морковь шинкуют тонкой соломкой или натирают на крупной терке. Выкладывают в сотейник, пассеруют в масле при умеренном нагреве, периодически помешивая. Затем добавляют томатную пасту, муку, продолжают пассеровать. Доливают воду, доводят до кипения. Заправляют солью, сахаром, черным молотым перцем. Варят на медленном огне в течение 10-15 минут

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

Технолог по питанию

Т.В.Пушинова

01 декабря 2024
г.

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) | 14,4 | 14,4 | 1,44 | 1,44 |
| САХАР ПЕСОК | 7,2 | 7,2 | 0,72 | 0,72 |
| 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 |
| Жиры, г | 0,00 |
| Углеводы, г | 6,97 |
| Энергетическая ценность, | 27,87 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,00 |
| С, мг | 0,00 |
| А, мг | 0,00 |
| Е, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |

| | |
|--------|------|
| Са, мг | 7,42 |
| Mg, мг | 1,62 |
| Р, мг | 0,00 |
| Fe, мг | 0,00 |
| К, мг | 0,76 |
| I, 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

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

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
_____/Н.Н.Клоков

01 декабря 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 | 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, | 40,79 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,00 |
| С, мг | 0,00 |
| А, мг | 0,00 |
| Е, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |

| | |
|--------|------|
| Са, мг | 0,00 |
| Mg, мг | 0,00 |
| P, мг | 0,00 |
| Fe, мг | 0,00 |
| K, мг | 0,00 |
| I, мкг | 0,00 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова