



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 181

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **ТТК 181**

Наименование сборника

Акт проработки на основе 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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	184,62	120	18,46	12
с 01.03 по 31.07	200	120	20	12
с 01.08 по 31.08	150	120	15	12
с 01.09 по 31.10	160	120	16	12
с 01.11 по 31.12	171,43	120	17,14	12
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	76,8	57,6	7,68	5,76
с 01.09 по 31.12	72	57,6	7,2	5,76
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	57,1	48	5,71	4,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02	0,02	0,002	0,002
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,6	0,6
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,99	В1, мг	0,16	Ca, мг	51,71
Жиры, г	5,27	С, мг	13,75	Mg, мг	53,29
Углеводы, г	17,75	А, мг	1,16	P, мг	119,97
Энергетическая ценность,	176,07	Е, мг	2,66	Fe, мг	2,16
		Д, мкг	0,00	K, мг	933,30
		В2, мг	0,12	I, мкг	10,86
				F, мг	0,08
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками или дольками и обжаривают или запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате до полуготовности. В картофель добавляют слегка пассерованный или припущенный лук, нарезанный полукольцами или дольками, пассерованную или припущенную морковь, нарезанную брусочком заливают бульоном или водой и тушат

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками, лук - полукольцами или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: картофеля, овощей - мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, тушеного картофеля с пассерованным луком и соуса сметанного.

Запах: тушеного картофеля, пассерованного лука.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клоков
01 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 287

Наименование изделия: ЩИ НОВГОРОДСКИЕ

Номер рецептуры: 287

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи, Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2022. — 698 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	62,5	50	6,25	5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02				
с 01.03 по 31.07	38,46	25	3,85	2,5
с 01.08 по 31.08	41,67	25	4,17	2,5
с 01.09 по 31.10	31,25	25	3,13	2,5
с 01.11 по 31.12	33,33	25	3,33	2,5
МОРКОВЬ	35,71	25	3,57	2,5
с 01.01 по 31.08				
с 01.09 по 31.12	15,73	11,8	1,57	1,18
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,75	11,8	1,48	1,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6	5	0,6	0,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	225	225	22,5	22,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4	4	0,4	0,4
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	2	2	0,2	0,2
НАБОР ДЛЯ БУЛЬОНА	5	5	0,5	0,5
Выход: 250	40	40	4	4

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,81
Жиры, г	4,65
Углеводы, г	7,99
Энергетическая ценность, ккал	86,49

B1, мг	0,05
C, мг	11,81
A, мг	0,25
E, мг	1,84
D, мкг	0,00
B2, мг	0,06

Ca, мг	50,43
Mg, мг	20,69
P, мг	40,49
Fe, мг	0,95
K, мг	290,66
I, мкг	4,12
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Набор для бульона размораживают, хорошо промывают под проточной водой и готовят бульон 1-2 часа с добавлением корней на малом огне. Готовый бульон процеживают и на его основе готовят 1 блюдо

Подготовленные овощи нарезают: капусту свежую шинкуют, картофель — брусочками, морковь и лук репчатый — соломкой. Нарезанную морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 минут. Томатную пасту припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) 5-7 минут.

В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенную томатную пасту и соль. Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста — шашками, морковь, лук, картофель — дольками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — пассерованных овощей, капусты, картофеля, умеренно соленый;
- консистенция капусты — упругая, овощей и картофеля — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,65	В1, мг	0,07	Са, мг	7,20
Жиры, г	0,35	С, мг	0,00	Mg, мг	7,60
Углеводы, г	16,96	А, мг	0,00	Р, мг	34,80
Энергетическая ценность,	81,58	Е, мг	0,88	Fe, мг	1,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	54,40
		В2, мг	0,03	І, мкг	2,24
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 И.Н.Клоков
 01 декабря 2024
 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ
 Номер рецептуры:
 Наименование сборника рецептов: 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	60	60	6	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,58	В1, мг	0,10	Са, мг	13,80
Жиры, г	0,37	С, мг	0,00	Mg, мг	19,80
Углеводы, г	30,11	А, мг	0,00	Р, мг	50,40
Энергетическая ценность,	142,09	Е, мг	1,18	Fe, мг	1,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	77,40
		В2, мг	0,03	І, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

(Handwritten signature)

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: УЗВАР ИЗ СУХОФРУКТОВ И ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

Номер рецептуры: ТТК

Наименование сборника АКТ ПРОРАБОТКИ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	15	15	1,5	1,5
ШИПОВНИК СУХОЙ	10	10	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,74	В1, мг	0,01	Са, мг	12,91
Жиры, г	0,31	С, мг	44,00	Mg, мг	3,15
Углеводы, г	22,16	А, мг	0,08	Р, мг	1,53
Энергетическая ценность,	138,43	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,27
		Д, мкг	0,00	К, мг	5,90
		В2, мг	0,03	І, 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.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +18 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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 278

Номер рецептуры: **278**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОУС МОЛОЧНЫЙ ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ		50		5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25	25	2,5	1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1	0,11	0,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25	2,5	2,5
САХАР ПЕСОК	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
СВИНИНА МЯСНАЯ	76,45	75	7,65	7,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	13,2	13,2	1,32	1,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	2	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	30,9	25,96	3,09	2,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,27	2,27	0,23	0,23
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,66	6,66	0,67	0,67
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,27
Жиры, г	18,43
Углеводы, г	25,56
Энергетическая ценность,	302,83

B1, мг	0,29
C, мг	1,09
A, мг	0,02
E, мг	1,35
Д, мкг	0,07
B2, мг	0,11

Ca, мг	27,55
Mg, мг	24,10
P, мг	135,83
Fe, мг	1,57
K, мг	301,00
I, мкг	6,75
F, мг	0,06
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 1-2 шт. на порцию, панируют в муке, укладывают на противень, смазанный маслом и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200 С в течение 20-30 мин, заливают соусом и доводят до готовности еще 5-10 мин. Отпускают тефтели с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Соус молочный для подачи к блюду

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60/70 градусов, разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения..

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид:

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса с ароматом мяса, соуса и гарнира

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ**
Номер рецептуры: **71**
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
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	181,8	100	18,18	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	В1, мг	0,02	Са, мг	23,00
Жиры, г	0,10	С, мг	5,00	Mg, мг	14,00
Углеводы, г	1,70	А, мг	0,00	Р, мг	24,00
Энергетическая ценность,	13,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	141,00
		В2, мг	0,02	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ
Огурцы соленные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцам срезают плодоножку, нарезают дольками или кружочками

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками.
Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая
Цвет: огурцов – зеленый
Вкус: огурцов
Запах: огурцов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова