



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 235

Наименование изделия: **ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **235**

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
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	97,07	86	9,71	8,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	21,4	18	2,14	1,8
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,1	2	0,21	0,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4	10 шт.	0,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8	8	0,8	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4	4	0,4	0,4
<b>Выход: 100</b>				

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

Белки, г	5,83
Жиры, г	5,09
Углеводы, г	9,14
Энергетическая ценность,	163,11

В1, мг	0,11
С, мг	2,58
А, мг	0,04
Е, мг	3,74
Д, мкг	0,09
В2, мг	0,13

Са, мг	68,96
Mg, мг	59,51
Р, мг	250,72
Fe, мг	1,89
К, мг	465,94
І, мкг	131,06
F, мг	0,55
Se, мг	0,01

### Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 160-180 С в течение 20-30 мин

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: шницель имеет овальную форму, равномерно обжаренную поверхность, без трещин.  
Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

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

Вкус: жареной рыбной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбы.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
 Д.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
<b>Выход: 40</b>				

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

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

В1, мг	0,07
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,88
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	7,20
Mg, мг	7,60
P, мг	34,80
Fe, мг	1,60
K, мг	54,40
I, мкг	2,24
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию



Т.В.Русинова

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  
Н.Н.Клоков

01 декабря 2024  
г.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

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 ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	60	60	6	6
<b>Выход: 60</b>				

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

Белки, г	4,58
Жиры, г	0,37
Углеводы, г	30,11
Энергетическая ценность,	142,09

В1, мг	0,10
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	1,18
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	13,80
Mg, мг	19,80
P, мг	50,40
Fe, мг	1,20
K, мг	77,40
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

#### Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

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



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118.2

Наименование изделия: **СУП С КЛЕЦКАМИ**

Номер рецептуры: **118.2**

Наименование сборника рецептур: **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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08				
с 01.09 по 31.12	13,33	10	1,33	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,5	10	1,25	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	11,91	10	1,19	1
КЛЕЦКИ	2,5	2,5	0,25	0,25
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ		60		6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	18,5	18,5	1,85	1,85
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,1	2,1	0,21	0,21
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,13 шт.	5,3	13 шт.	11,522
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	29	29	2,9	2,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2	2	0,2	0,2
КАРТОФЕЛЬ	212,5	212,5	21,25	21,25
с 01.01 по 29.02				
с 01.03 по 31.07	61,54	40	6,15	4
с 01.08 по 31.08	66,67	40	6,67	4
с 01.09 по 31.10	50	40	5	4
с 01.11 по 31.12	53,33	40	5,33	4
НАБОР ДЛЯ БУЛЬОНА	57,14	40	5,71	4
<b>Выход: 250</b>	40	40	4	4

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

Белки, г	2,86
Жиры, г	4,74
Углеводы, г	14,06
Энергетическая ценность,	112,42

В1, мг	0,08
С, мг	3,80
А, мг	0,23
Е, мг	1,33
Д, мкг	0,15
В2, мг	0,07

Са, мг	34,88
Mg, мг	18,88
Р, мг	56,59
Fe, мг	0,89
К, мг	295,97
І, мкг	4,14
F, мг	0,02
Se, мг	0,01

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

В кипящий бульон или воду кладут, слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности, за 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Клецки варят в небольшом количестве бульона и кладут в суп при отпуске.

Клецки  
В воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 °С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

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

Температура подачи +75 С

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


Внешний вид: овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки. Клецки одинакового размера, не разварившиеся.

Консистенция: овощи - мягкие; клецки - мягкие.

Цвет: бульона - прозрачный, золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: супа — умеренно соленый, овощей.

Запах: овощей, клецек

  
Т.В.Русинова



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

01 декабря 2024  
г.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПП

Наименование изделия: **МОЛОКО ПРОМ ПРОИЗВОДСТВА Т/П ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**  
Номер рецептуры: **ПП**  
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	20	20
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	5,63
Жиры, г	4,85
Углеводы, г	9,31
Энергетическая ценность,	104,76

В1, мг	0,05
С, мг	1,04
А, мг	0,03
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,21

Са, мг	204,00
Mg, мг	22,40
P, мг	144,00
Fe, мг	0,16
K, мг	292,00
I, мкг	18,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

#### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности  
Консистенция: жидкая  
Цвет: белый, с кремовым оттенком  
Вкус: характерный для молока, сладковатый  
Запах: молока, приятный

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **309**

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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		174,6		17,46
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ				
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	60,4	60,4	6,04	6,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,1	3,1	0,31	0,31
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	362,7	362,7	36,27	36,27
<b>Выход: 180</b>	6,3	6,3	0,63	0,63

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

Белки, г	6,49
Жиры, г	5,20
Углеводы, г	31,42
Энергетическая ценность,	184,07

B1, мг	0,08
C, мг	0,00
A, мг	0,03
E, мг	1,41
D, мкг	0,09
B2, мг	0,03

Ca, мг	35,99
Mg, мг	12,60
P, мг	50,44
Fe, мг	1,18
K, мг	76,74
I, мкг	0,91
F, мг	0,01
Se, мг	0,02

### Технология приготовления:

Макаронные изделия отварные  
 Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом.  
 Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 359

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **359**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	120	120	12	12
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	0,59
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	27,51
Энергетическая ценность,	113,04

В1, мг	0,01
С, мг	0,96
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	14,67
Mg, мг	5,29
P, мг	13,10
Fe, мг	1,51
K, мг	145,80
I, мкг	1,20
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Сок плодовой или ягодный с сахаром (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения.

В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения.

Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 150-200 г в стаканы, можно посыпать сахаром в количестве 5-8% от

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +18 С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: сока плодового или ягодного

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: сока плодового или ягодного

Технолог по питанию

Т.В.Русинова





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ**

Номер рецептуры: **ТТК**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки блюда**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	105,3	100	10,53	10
<b>Выход: 100</b>				

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

Белки, г	1,14
Жиры, г	5,34
Углеводы, г	4,62
Энергетическая ценность,	71,40

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
Р, мг	37,00
Fe, мг	0,70
К, мг	315,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Икру промышленного производства отпускают по 100 г на порцию, уложив в салатник.  
Температура оптимальная не выше +14 С.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура оптимальная не выше +14 С.

Технолог по питанию

Т.В.Пушинова