



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

01 декабря 2024  
г.

## 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	153,85	100	15,39	10
с 01.03 по 31.07	166,67	100	16,67	10
с 01.08 по 31.08	125	100	12,5	10
с 01.09 по 31.10	133,33	100	13,33	10
с 01.11 по 31.12	142,86	100	14,29	10
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	64	48	6,4	4,8
с 01.09 по 31.12	60	48	6	4,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	47,62	40	4,76	4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02	0,02	0,002	0,002
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	3,32	В1, мг	0,14	Са, мг	41,09
Жиры, г	4,39	С, мг	11,46	Мг, мг	44,41
Углеводы, г	19,13	А, мг	0,98	Р, мг	99,97
Энергетическая ценность,	146,72	Е, мг	2,21	Fe, мг	1,80
		Д, мкг	0,00	К, мг	777,75
		В2, мг	0,11	I, мг	9,05
				Г, мг	0,07
				Na, 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 соусом сливочного.

Запах: тушеного картофеля, пассерованного лука.

Технолог по питанию

Т В Русских



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

01 декабря 2024  
г.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ/ ОГУРЦЫ/**

Номер рецептуры: **71**

Наименование сборника

**Сборник рецептов 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	109,1	60	10,91	6
<b>Выход: 60</b>				

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

Белки, г	0,48
Жиры, г	0,06
Углеводы, г	1,02
Энергетическая ценность,	7,80

В1, мг	0,01
С, мг	3,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	13,80
Mg, мг	8,40
P, мг	14,40
Fe, мг	0,36
K, мг	84,00
I, 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

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 +18 С

### 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



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 278

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ 100/20/СВИНИНА/**

Номер рецептуры: **278**

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

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
<b>Выход: 120</b>				

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

Белки, г	15,27	В1, мг	0,29	Са, мг	27,55
Жиры, г	18,43	С, мг	1,09	Мg, мг	24,10
Углеводы, г	25,56	А, мг	0,02	Р, мг	135,83
Энергетическая ценность,	302,83	Е, мг	1,35	Fe, мг	1,57
		Д, мкг	0,07	К, мг	301,00
		В2, мг	0,11	І, 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: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

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



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

01 декабря 2024  
г.

## 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
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	0,74
Жиры, г	0,31
Углеводы, г	22,16
Энергетическая ценность,	138,43

В1, мг	0,01
С, мг	44,00
А, мг	0,08
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	12,91
Mg, мг	3,15
P, мг	1,53
Fe, мг	0,27
K, мг	5,00
I, мкг	0,00
Г, 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

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	40	40	4	4
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	3,05
Жиры, г	0,25
Углеводы, г	20,07
Энергетическая ценность,	94,73

B1, мг	0,06
C, мг	0,00
A, мг	0,00
L, мг	0,78
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	9,20
Mg, мг	13,20
P, мг	33,60
Fe, мг	0,80
K, мг	51,60
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками

Технолог по питанию

Т.В. Русинова



## 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	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				

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

Белки, г	1,99
Жиры, г	0,26
Углеводы, г	12,72
Энергетическая ценность,	61,19

B1, мг	0,05
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,66
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	5,40
Mg, мг	5,70
P, мг	26,10
Fe, мг	1,20
K, мг	40,80
I, мкг	1,68
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию

Т В Русинова



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 287**

Наименование изделия: **ЩИ НОВГОРОДСКИЕ**  
 Номер рецептуры: **287**  
 Наименование сборника рецептур:

**СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ  
 СЕУ НАХОДЯЩИХСЯ СЕРВЕВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИИ  
 СЕБЕЖИНСКИХ ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА  
 РОССИИ. СЕБЕЖИНСКИЙ ЦЕНТР ЗДОРОВЬЯ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ.  
 СЕБЕЖИНСКИЙ ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ. НП СРО  
 «АССОЦИАЦИЯ ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ»**

Исполнитель: **Т.В. Русина**

Набор для бульона размораживают, хорошо промывают под проточной водой и готовят бульон 1-2 часа с добавлением кореньев 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 бульона и/или воду закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, морковь, свеклу 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 припущенной сметаной и доводят до кипения.

**Правила оформления, подачи блюда:**

Оптимальная температура подачи 75° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блистки масла. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста — вальцами, свекла, лук, картофель — дольками), наборы компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре.
- вкус бульона — наваристый, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус овощей — пассированных свеклы, картофеля, моркови, умеренно соленый;
- консистенция — суп — увар, овощ и картофель — пюре, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Технолог по питанию

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порц.	100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50	40	5
КАРТОФЕЛЬ			4
с 01.08 по 31.08	30,77	20	3,08
с 01.09 по 31.07	33,33	20	3,33
с 01.08 по 31.08	25	20	2,5
с 01.09 по 31.10	26,67	20	2,67
с 01.11 по 31.12	28,57	20	2,86
МОРКОВЬ			2
с 01.01 по 31.08	12,53	9,4	1,25
с 01.09 по 31.12	11,75	9,4	1,18
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4	0,48
ВОДА ТИПОВАЯ	180	180	18
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,6	1,6	0,16
МАСЛО СОБОЛОННОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4
СОЛЬ ПОДСОЛОННАЯ	1,6	1,6	0,16
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5
ЛАБОРАТОРНЫЙ БОЛОН	40	40	4
СМЕТАНА (30%)	4	3,8	0,4
Выход: 200			0,38

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

Белки, г	1,47	В1, мг	0,04	Са, мг	41,05
Жиры, г	3,92	С, мг	9,45	Mg, мг	16,59
Углеводы, г	6,42	А, мг	0,20	P, мг	32,87
Энергетическая ценность, ккал	71,18	Е, мг	1,81	Fe, мг	0,76
		Д, мкг	0,00	K, мг	233,53
		В2, мг	0,05	I, мкг	3,38
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**