

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
Кофейный напиток	3,6	3,24	3,24
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	100	90	90
Вода	100	90	90
Сахар	10	9	9
Выход			
			150

Химический состав данного блюда

Энергетическая ценность, ккал	Жиры, г	Белки, г	Углевы, г	Витамины мг.					Минеральные вещества мг.		
				В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe	
112,3	4,26	2,98	11,94	0,04	1,3	20	125,8	90	14	0,14	
180	3,83	2,7	10,75	0,03	1,2	18	113,2	81	12,6	0,13	
84,23	3,2	2,24	9,00	0,02	1,0	15	94,3	67,5	10,5	0,11	

Технология приготовления

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 минут и дают отстояться в течение 5-8 минут. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству
Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.
Консистенция: жидкая
Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.
Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.



Технико-технологическая карта № 23

Наименование изделия: Соус сметанный

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюка. 2022г

Наименование сырья	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	1000	1000
Мука пшеничная	75	75
Масло сливочное	50	50
Выход	1000	

Химический состав данного блюда

Энергетическая ценность, ккал	Белк	14,1	Жиры	50	Общи	58,7	Витамины мг.			Минеральные вещества, мг			Fe
	и,	общ	г,	общ	углево	-ды,г	В1	С	А	Са	Р	Mg	
1000г				50		58,7	0,2	0,4	338	273	227,3	52,8	2,1
740													

Технология приготовления: Для соуса сметанного натурального муки слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведенную до кипения, размешивают, заправляют солью и перцем, варить 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Внешний вид: Характерный данному блюду.

Цвет: Характерный для входящей в состав изделия продукции.

Вкус и запах: Характерный для входящей в состав изделия продукции, без посторонних запахов и привкусов.



Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлеб ржаной	30	30	40	40
	30	30	60	60
Выход:			30	20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	Жиры, г	Общ. углевод., г	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг		
			В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
20гр	1,52	0,18	0,03	0	0,4	4,6	16,8	6,6	0,4	47,46	
30гр	2,28	0,27	0,05	0	0,6	6,9	25,2	9,9	0,6	71,19	
40гр	3,04	0,36	0,06	0	0,8	9,2	33,6	13,2	0,8	87	
60гр	4,56	0,54	0,1	0	1,2	13,8	50,4	19,8	1,2	128	

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.



Технологическая карта №26

Наименование изделия: Хлеб ржаной

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тугельяна и Л.Б. Никитюка, 2022гг.

Наименование продукта	Норма расхода на 1 порцию		Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	продуктов на 1 порцию	брутто, г	брутто, г	нетто, г
Хлеб ржаной	30	30	60	60
	Выход:			
		30	40	40
		30	40	20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	Жиры, г	Общ. углевод., г	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг			Fe	ккал
			В1	С	А	Е	Са	Р	Mg			
33,08	1,32	0,24	0,04	0	0	0,44	7	31,6	9,4	0,78	33,08	
49,62	1,98	0,36	0,06	0	0	0,66	10,5	47,4	14,1	1,17	49,62	
83,44	2,98	0,58	0,08	0	0	0,88	14,0	63,2	18,8	1,56	83,44	
99,24	3,96	0,72	0,12	0	0	1,32	21	94,8	28,2	2,34	99,24	

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

ООО фирма «Мельник»



Технологическая карта № 27

Наименование изделия: плоды и ягоды свежие

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюка. 2022 год

Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
яблоки	113,7	100
бананы	142,9	100
Выход		100

Химический состав данного блюда (яблоко)

100гр	0,4	0,4	18,35	0,03	10	0	16	11	9	2,2	Энергетическая ценность, ккал	72,88
Белки	Жиры	угле-вод.	Витамин	Мг.	Витамины	Минеральные вещества, мг	Fe					
г	г	г	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe			
общ	общ											

Химический состав данного блюда (банан)

100гр	1,5	0,5	21,0	0,04	10	0	8,0	28,0	42,0	0,6	Энергетическая ценность, ккал	96,0
Белки	Жиры	угле-вод.	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe			
г	г	г	Мг.	Витамины	Минеральные вещества, мг							
общ	общ											

Технология приготовления: свежие плоды перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.
 Внешний вид: соответствуют виду плодов.
 Цвет соответствуют виду плодов.
 Вкус и запах: соответствуют виду плодов.

ООО фирма «Мельник»



Технологическая карта № 28

Наименование изделия: Икра кабахковая

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюка. 2022г.

Наименование сырья	Брутто, г	%при холодной обработке	Нетто, г	%при тепловой обработке	Выход г	Расход сырья и полуфабрикатов										
						Лук репчатый	Кабачки	Помидоры	Сок томатный	Масло растительное	Чеснок очищенный п/ф	Соль	Сахар	Выход		
	276,0	2,00 (потери при обработке)	270,0	26,00	200,0											
	1154,0	20,00 (очистка кожицы)	923,0	35,00	600,0											
	187,0	15,00 (бланшированы е, зачистка)	159,0	37,00	100,0											
	100,0	0,00	100,0	80,00	20,0											
	80,0	0,00	80,0	63,00	50,0											
	9,0	8,00 (потери при измельчении)	8,3	40,00	5,0											
	10,0	0,00	10,0	100,00	0,00											
	25,0	0,00	25,0	0,00	25,0											

Липшевая ценность продукта

Белки	Жиры	Углевод	Энергетическая ценность, ккал
1,48	3,32	19,23	91,37
0,74	1,66	9,62	45,69
0,44	1,0	5,77	27,41

Технология приготовления

Помидоры моют, зачищают в месте прикрепления плодоножки. Нарезают кожуру крест-накрест. Подготовленные помидоры опускают на 1-1,5 минуты в кипящую воду для бланширования. Затем шумовкой вынимают помидоры, снимают с них кожицу, охлаждают, нарезают кубиком 5*5мм. Кабачки, очищают от кожицы, натирают на крупную терку, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, ставят в жарочный шкаф для запекания при температуре 150-160 градусов на 30 минут. За это время 2-3 раза перемешивают. Кабачки должны пустить сок и немножко поджечься. За 30 минут сок должен практически полностью испариться.

В сотейник выливают подсолнечное масло, разогревают его до 160-170 градусов, выкладывают репчатый лук, нарезанный мелким кубиком, обжаривают его до золотистого цвета. Добавляют нарезанные бланшированные помидоры, продолжают тепловую обработку при постоянном помешивании течение 5 минут.

В глубоком противне соединяют обжаренные продукты, запеченные кабачки, добавляют соль, сахар, растертый в блендере чеснок, томатный сок, перемешивают. Ставят в жарочный шкаф на 15-20 минут при температуре 150-160 градусов. Проверяют состояние продукта. Для этого 1-2 раза перемешивают. Охлаждают.

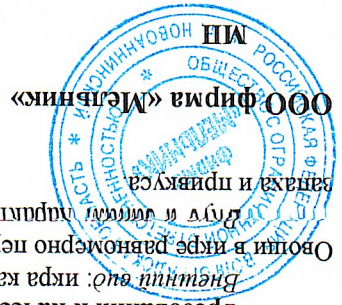
Требования к качеству

Внешний вид: икра кабахковая-измельченный продукт желтовато-оранжевого цвета.

Овоши в икре равномерно перемешаны

Лук и чеснок равномерно перемешаны

Икра и помидоры для продукта, входящих в состав кабахковой икры, без постороннего запаха и привкуса



Технологическая карта № 29

Наименование изделия: отрупец соленый

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюка. 2022 год

Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Отрупец соленый	100	100
Выход		100

Химический состав данного блюда

Энергетическая ценность, ккал	Жиры, г	Белки, г	Витамины						Минеральные вещества, мг		
			В1	С	А	Са	Р	М	Fe		
100гр	0,8	0,2	1,8	0,0	5	0	0	0	0	0	0
	общ	общ	углев	0-ды,г	мл.						

Технология приготовления: Освободить отрупец от расола. Лорционировать.

Цвет Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах: Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.



ООО фирма «Мельник»

Технико-технологическая карта № 1

Наименование изделия: блинчики с начинкой (с клубничным джемом, со вкусом вареного ступенного молока) замороженные

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюка. 2022г

Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Блинны с начинкой п/ф	73,5	52,5
Масса готового продукта	70	50
Масло растительное	3	2
Выход	70	50

Химический состав данного блюда

Энергетическая ценность	Жиры, г	Белки, г	Углевы, г	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
133,0	4,9	2,8	21,7	0,1	0,7	12,3	0	91,6	100,4	23,0	0,74
95,0	3,5	2	15,5	0,07	0,5	8,8	0	65,4	71,7	16,4	0,53

Способ приготовления: блины разогреть в духовке или микроволновой печи, предварительно разморозив.

Внешний вид: Характерный данному блюду.

Цвет: Характерный для входящих в состав продуктов.

Вкус и запах: Характерный для входящей в состав изделия продукции, без посторонних запахов и привкусов.



Технико-технологическая карта № 2

Наименование изделия: Котлета домашняя «Люкс»

Полуфабрикат мясной рубленый замороженный формованный категории «Б»

Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Котлеты п/ф	80	60
Масса готового продукта	70	50
Масло растительное	5	3
Выход	70	50

Химический состав данного блюда

Энергетическая ценность, ккал	Жиры, г	Белки, г	Углево-ды, г	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
70г	4,13	8,4	10,23	0,3	0	37,5	0	10,7	94,2	16,02	1,17
50г	2,95	6,0	7,31	0,2	0	26,8	0	7,65	67,3	11,45	0,84
											110,0

Технология приготовления: Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень, смазанный маслом, запекают в жарочном шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280°С 25-30 минут.

Органолептические признаки: признаками готовности изделия из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серого цвета на разрезе. Внешний вид: форма котлеты – овально-приплюснутая с заостренным концом.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Вкус и запах: мяса без привкуса хлеба.





ООО фирма «Мельник»

Технология приготовления: Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень, смазанный маслом, запекают в жарочном шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280°C 25-30 минут. Отпускаются тефтели с соусом, в котором они тушатся.

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом.

Консистенция: тефтели- в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтели- коричневый

Вкус и запах: тушеного мяса в соусе.

Энерг. ценность, ккал	Жиры, г			Белки, г			Углев-ды, г			Витамины, мг			Минеральные вещества, мг								
	Жиры, г	Белки, г	Углев-ды, г	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe	70г	50г	70г	50г							
121,1	5,81	10,43	6,72	0,16	1,24	8	14,0	65,2	12,55	0,67	86,5	4,15	7,45	4,8	0,11	0,89	6	10,0	46,6	8,96	0,48

Химический состав данного блюда

Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов	
Тфтели ш/ф	Масса готового продукта	Масло растительное	Выход
79,3	70	5	70
56,7	50	3	50
Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г

Рецептура:

Технико-технологическая карта № 3
 Наименование изделия: Тефтели
 Полуфабрикат мясной рубленый, формованный замороженный.

Технико-технологическая карта № 4

Наименование изделия: Пельмени отборные

Полуфабрикаты мясные в тесте категории «Б» замороженные

Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Пельмени п/ф	166,5	138,7
Вода	1000	850
Соль	5	3
Масса готового продукта	180	
Выход	180	150

Химический состав данного блюда

Энергетическая ценность, ккал	Жиры, г		Витамины, мг							
	Белки	Жиры	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe	
180г	20,77	9,08	37,6	0,18	0,38	21,24	30,17	162,8	41,6	1,5
150г	17,31	7,6	31,3	0,15	0,32	17,7	25,14	135,7	34,7	1,25

Технология приготовления: Подготовленные пельмени варят в кипящей подсоленной воде (на 1кг пельменей 4л воды) при слабом кипении в течение 5-7 мин. Когда пельмени всплывут на поверхность их вынимают шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом. Пельмени при отпуске поливают маслом или сметаной.

Температура подачи +60...+65° С

Вкус и запах: Характерный для входящих ингредиентов пельменей, без постороннего запаха и привкуса.



Технико-технологическая карта № 5
Наименование изделия: Вареники с картофелем
Полуфабрикаты замороженные

Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Вареники п/ф	166,5	166,5
Масса готового продукта		180
Сметана	20	20
Выход		200

Химический состав данного блюда

Энергич еская пенность, ккал	Жиры, г	Белки, г	Углев о-ды,г	Витамины,мг						Минеральные вещества,мг	
				В1	С	А	Е	Са	Р		Мg
301,25	11,72	13,82	23,58	0,03	0,8	0,7	0,0	55,48	72,56	43,27	0,12

Технология приготовления: Подготовленные вареники варят в кипящей подсоленной воде (на 1кг вареников 4л воды) при слабом кипении в течение 5-7 мин. Когда вареники всплывут на поверхность их вынимают шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом. Вареники при отпуске поливают маслом или сметаной. Температура подачи +60...+65° С

Вкус и запах: Характерный для входящих ингредиентов вареников, без постороннего запаха и привкуса.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

Наименование изделия: Борщ с картофелем

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для

обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б.

Никитюка, 2022 год

Наименование продукта	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Свекла	32	25
Картофель	42	31
Морковь	7,8	6,3
Лук репчатый	7,5	6,3
Томатная паста	4,5	4,5
Масло растительное	3,1	3,1
Сахар	0,94	0,94
Вода питьевая или бульон	134	134
Соль поваренная «Экстра»	0,55	0,55
Петрушка (зелень суш.)	3	3
Выход:	-	180
		150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (200гр):

Энергетическая ценность, ккал	Жиры, г	Белки, г	Общи углевод, г	Витамины					Минеральные вещества, мг		
				В1	С	А	Ca	P	Mg	Fe	
180г	1,5	3,6	9,7	0,05	6,6	0,0	30,22	47,4	21,5	1,02	82,8
150г	1,24	3	8,1	0,04	5,5	0,0	25,2	39,5	17,9	0,85	69,0

Технология приготовления: очищенные овощи промывают проточной водой.

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10-15 минут, затем кладут подготовленную вареную свеклу, слегка пассированные или припущенные овощи и томатную пасту, за 5-10 минут до готовности добавляют соль, сахар, томатную пасту, зелень.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, морковь, лук-соломкой, картофеля-брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие.

Цвет: малиново-красный.

Вкус запах: кисло-сладкий, свойственный овощам.

Температура подачи: 60-65°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.





Технико-технологическая карта № 32

Наименование изделия: Суп-лапша домашняя

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и

Л.Б. Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Выход	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Лапша домашняя	14,4	14,4	12	12
Лук репчатый	8,64	7,2	6	6
Морковь	9	7,2	6	6
Масло раст.	3,6	3,6	3	3
Бульон или вода	171	171	142,5	142,5
Соль	0,63	0,63	0,53	0,53
Выход		180		150

Химический состав данного блюда на 1 порцию

Пищевые вещества		Белки г	Жиры г	Углеводы г	Эн. Ценность Ккал	Витамин С мг
150гр	1,19	2,74	6,44	55,22	0,27	
180гр	1,42	2,29	7,73	66,3	0,32	

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду кладут припущенные овощи и варят с момента закипания 5-8 минут, после чего добавляют подготовленную лапшу и соль, варят до готовности.

Вид обработки: Варка.

Внешний вид: в жидкой части супа лапша сохранила форму. Консистенция овощей – мягкая, лапши – хорошо набухшая, мягкая, соблюдает соотношение жидкой и плотной частей.

Цвет: супа- золотистый, жира на поверхности светло-оранжевый.

Вкус: овощей, лапши, в меру соленый.

Запах: Характерный для входящих в состав супа продуктов, без посторонних запахов и привкусов.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	масса	
	брутто, г	нетто, г
Капуста св.	27	21,6
Картофель	24	18
Крупа: перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничная	7,2	7,2
Или пшено	3,6	3,6
Морковь	9	7,2
Лук	8,6	7,2
Масло растительное	3,6	3,6
Бульон или вода	144	144
Соль	0,1	0,09
Зелень (петрушка сушеная)	3,6	3,6
Выход:	-	180
		150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Энергетическая ценность, ккал	Жиры, г	Белк и	Общ		Витамины, мг						Минеральные вещества, мг		
			углев	оль, г	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
180	1,06	3,55	4,4	0,04	7,11	0	0	0	21,5	20,2	8,51	0,35	
150	0,88	3,0	3,66	0,03	5,93	0	0	0	21,5	20,2	8,51	0,35	
54													

Технология приготовления: крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до готовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут легкая пассированные или припущенные овощи, соль. Крупу рисовую или пшено закладывают одновременно с овощами. Можно отсушить суп с прокипяченной сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиком, капуста-шашками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.

Консистенция: картофель, овощи-мякие, крупа-хорошо разварившаяся.

Цвет: бульона-золотистый.

Вкус и запах: картофеля, овощей и крупы.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления



ООО фирма «Мельник»

Технико-технологическая карта № 33

Наименование изделия: Рассольник

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тютельяна и Л.Б. Никитюка. 2022 год

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		I порция	
	гр., гр.	нетто, гр.	гр., гр.	нетто, гр.
Картофель	72	54	60	45
Лук репчатый	8,64	7,2	7,2	6
Огурцы соленые	12,06	10,8	10,05	9
Масло растительное	3,6	3,6	3	3
Булфон или вода	135	135	112,5	112,5
Соль	0,63	0,63	0,53	0,53
Зелень (петрушка сушеная)	3,6	3,6	3	3
Выход	180		150	

Химический состав, витамины и микроэлементы на I порцию:

Энергич еская ценность, ккал	Жиры, г	Общ ие угле в	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг			
			В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
180гр	1,17	1,85	8,14	0,07	6,03	-	-	20,2	38,1	15,2	0,65	75,6
150гр	0,98	1,55	6,78	0,06	5,03	-	-	16,8	37,7	12,6	0,54	63,0

Технологический процесс

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный дольками или брусочками, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованный или припущенный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы в конце варки добавляют соль. За 1-2 мин до готовности добавляют зелень петрушки.

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиком или соломкой, картофель- дольками или брусочками, лук- соломкой.
 Консистенция: овощей- мягкой, сочная; огурцов-слегка хрустящая.
 Цвет: булфона-желтый, овощей- натуральны.
 Вкус и запах: огуречного рассола, овощей, специй.



Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	72	54
Макаронны, лапша, вермишель, фигурные изделия, лапша домашняя	7,2	6
Морковь	9	7,2
Лук	8,64	7,2
Масло растительное	2	2
Вода или бульон	126	105
Соль	0,6	0,5
Выход:	-	180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Энергетическая ценность, ккал	Жиры, г	Общ. углевод, г	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг		
			В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
180г	1,94	2,1	0,09	5,94	-	-	21,0	48,7	19,64	0,81
150г	1,62	1,7	0,08	4,95			17,5	41,0	16,4	0,68

Технология приготовления: овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель-брусочками или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассируют. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и слегка пассированные или припущенные овощи, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, Цвет: золотистый

Вкус и запах: овощей и макаронных изделий.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.



ООО фирма «Мельник»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 36

Наименование изделия: Сырники из творога

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и

Л.Б. Никитюка. 2022г.г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Творог	46	45
Мука пшеничная	7	7
Яйца	1//2	1/2
Соль	0,2	0,2
Сахар	2	2
Сметана 15%	2	2
Масса полуфабриката	-	58
Масло растительное	2	2
Масса готового сырника	-	50
Сметана 15-20%	20	20
Выход:		70 (50/20)

Химический состав данного блюда

Энергич еская ценность, ккал	Жиры г	Белки г	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг			Энергич еская ценность, ккал
			В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
138,0	9,17	6,67	0,03	5	29,5	0,0	79,26	110,68	12,19	0,38	138,0	
	Жиры	Белки	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	Энергич	
	г	г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	ккал	

ООО фирма «Мельник»



сырников.
Отпускаются сырники со сметаной.
Требования к качеству:
Внутний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, полипы сметаной.
Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная.
Цвет: корочки-золотистый, на разрезе-светло-кремовый или желтоватый.
Вкус и запах: свойственный запеченному творогу, без излишней кислотности.

Технология приготовления:
В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль, ванилин (предварительно растворив его в горячей воде). Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, ломтики паннируют в муке, формируют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на противень, смазанный маслом, сверху смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу при температуре 200-220°С в течение 15-20 мин. до готовности и образования румяной корочки на поверхности сырников.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37

Наименование изделия: Бутерброд с повидлом

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Д.Б. Никитюка. 2022год

Наименование продуктов, полуфабрикатов	брутто, г		Выход
	нетто, г	Масса	
Повидло	20,2	30	50
Хлеб			30
Выход			50

Химический состав данного блюда

Энергиче-ская ценность, ккал	Жиры	2,39	Углево-ды,г	В1	0,05	С	0,1	А	0	Е	0,0	Са	9,4	Р	27,3	Мg	11,3	Fe	0,86	127
	Белки	0,9		общ	общ	28,03	Витамины,мг	Минеральные вещества,мг	ккал											

Технология приготовления:

ломтик хлеба намазывают повидлом

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазывают повидлом.

Консистенция: хлеба- мягкая, повидла- не растекающаяся.

Цвет: овсяная.

Вкус: повидла с хлебом.

Запах: повидла в сочетании со свежим хлебом.



ООО фирма «Мельник»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39

Наименование изделия: Сметана 20%

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для
обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и
Л.Б. Никитюка. 2022 год

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Сметана 20%	Выход
	группы, г	20
Масса	нетто, г	20

Химический состав данного блюда (сок яблочный)

Энергич еская пенность, ккал	Жир г	Белки г	углево- ды,г	Витамины,мг.					Минеральные вещества,мг			41,2	
				В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe	0,4		0,22
				0,4	0,06	3,6	1,72	1,5					
20гр	0,5	4	0,68										

Технология приготовления:

Сметана отпускается в блюдах с проведением тепловой обработки не менее пяти минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: мягкая
Консистенция: не переваренная в блюде
Цвет: белый
Вкус: приятный кисло-молочный
Запах: нейтральный

ООО фирма «Мельник»



Наименование продуктов,	полуфабрикатов		Масса	
	брутто, г	нетто, г	180гр	150гр
Смесь сухофруктов	18	15	18	15
Сахар	10	7	10	7
Кислота лимонная	0,2	0,1	0,2	0,1
Вода	180	150	180	150
Выход			180гр	150гр

Химический состав данного блюда (сок яблочный)

Энергич еская ценность, ккал	Белки г	Жир г	Углево- ды,г	Витамины,мг.			Минеральные вещества,мг			
				В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
180г	0,59	0,09	28,8	0,02	0,65	0	29,23	21,1	15,7	0,61
150г	0,49	0,07	24	0,01	0,54	0	24,36	17,6	13,1	0,51

Технология приготовления:

Для приготовления компотов из сухофруктов сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется варить за 3-5 часов до их реализации, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара).

Требования к качеству:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.
Консистенция: компота- жидкая, плодов- мякая.
Цвет: коричневый
Вкус: сладкий с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Наименование изделия: Снежок, ряженка.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюка. 2022г.оп

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Снежок	206	180
Ряженка	206	180
Выход	200	180

Химический состав данного блюда (ряженка)

Энергич еская ценность, ккал	Жиры, г	Белки, г	Углево- о-ды,г	Витамины,мг.				Минеральные вещества,мг		
				В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
102	5,8	5	8,4	0,04	0,6	40	248	184	28	0,2
91,8	5,22	4,5	7,56	0,036	0,54	36	223,2	165,6	25,2	0,18

Химический состав данного блюда (снежок)

Энергич еская ценность, ккал	Жиры, г	Белки, г	Углево- ды,г	Витамины,мг.				Минеральные вещества,мг		
				В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
95,4	5,2	4,5	7,2	0,08	1,4	40	240	180	28	0,2
85,86	4,67	4,05	6,48	0,07	1,26	36	216	162	25,2	0,18

Технология приготовления:

Кисломолочная продукция подается в стаканчиках.

Требования к качеству:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.
Консистенция: жидкая, сметанообразная.
Цвет: от белого до светло-кремового.
Вкус: молочно-кислый
Запах: кисломолочных продуктов.

ООО фирма «Мельник»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

Наименование изделия: Пюре картофельное

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и

Д.Б. Никитюка. 2022г

Наименование сырья	Брутто, г		Нетто, г	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Расход сырья и полуфабрикатов I порция	Картофель молодой до 1 сент.	160,4	128,3	192,4
	***с 1 сентября по 31 октября	171	128,3	205,2
	***с 1 ноября до 31 декабря	183,3	128,3	219,9
	***с 1 января по 28-29 февраля	197,4	128,3	236,8
	***с 1 марта	214	128,3	256,5
	Молоко	23,7	22,5*	28,4
	Масло сливочное	5,3	5,3	6,3
	ВЫХОД:	110	130	

*масса кипяченого молока. При отсутствии нормы увеличить массу можно увеличить нормы закваски жира на 10 г.

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества							Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углевод, г	Энерг. ценность ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
110	3,06	4,80	20,45	137,25	36,98	27,75	86,60	1,01	0,14	18,17	25,50
130	3,67	5,76	24,53	164,70	44,37	33,30	103,91	1,21	0,16	21,80	30,60

Технология приготовления:

Картофель очищают, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды.

Когда картофель сварится, сливают воду, картофель протирают через протирачную машину. В горячий протертый картофель добавляют, непрерывно помешивая, в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная масса, без комочков не протертого картофеля

Цвет: белый с кремовым оттенком без темных включений.

Вкус: слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

ООО фирма «Мельник»



Технологическая карта №43

Наименование изделия: РЫБА ТУШЕННАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продажу для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюка. 2022г

Наименование сырья	40/10		50/20	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Расход сырья и полуфабрикатов				
1 порция				
Рыба свежемороженая (минтай, треска, пикша)	62,9	48,5	79,6	62
Вода или бульон	3,6	3,6	7,2	7,2
Морковь до 1 января	4,5	3,6	9	7,2
***с 1 января	4,8	3,6	9,6	7,2
Лук репчатый	2	1,7	4	3,5
Томатная паста	2	2	4	4
Масло растительное	2	0,3	4	0,6
Соль	0,3	0,3	0,6	3
Сахар	2	2	3	3
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества					Минер. вещества, мг					Витамины, мг		
	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность	кал	Ca	Mg	Fe	P		B1	C	A
40/10	4,62	2,62	2,18	50,0	17,37	19,92	79,49	0,32	0,45	0,04	1,55	0	0
50/20	6,8	3,67	3,05	70,0	24,32	27,89	111,29	0,45	0,04	1,55	0	0	0

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы укладывают в посуду, сверху укладывают нашпигованные овощи, заливают водой, доводят до кипения, добавляют лавровый лист, перец сахар, соль, закрывают крышкой, тушат до готовности, добавляют лавровый лист, перец горошком.

Требования к качеству:

Внешний вид: неоднородная масса с запахом рыбы и тушеных овощей
Консистенция: нежная, мягкая

Цвет: от светло-красного до темно-красного

Вкус: в меру соленый, сочный, не допускают привкусы, не свойственные рыбе и входящим в рецептуру овощам

Запах: продуктов, входящих в блюдо

ООО фирма «МЕЛЬНИК»



Наименование изделия: Капуста белокочанная квашенная

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюка. 2022г.г.

Наименование продукта	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, гр	Нетто, гр
Капуста белокочанная	52,5	42
морковь	6,25	5
сахар	2,5	2,5
Масло подсолнечное	5	5
соль	0,15	0,15
вода	2,5	1,5
Кислота лимонная	0,1	0,06
Выход:	50	30

Пищевая ценность, калорийность и химический состав Блюда (витамины, микроэлементы)

Энерг. ценность, ккал	Жиры, г		Общие углевод		Витамины, мг							
	Белки	Жиры	Общ	Угл	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
30г	0,39	2,4	2,34	0,0	6,93	36,5	0,16	8,1	5,7	3	0,12	32,61
50г	0,65	4,0	3,9	0,01	11,6	60,8	0,26	13,5	9,5	5	0,2	54,35

Требования к сырью: Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5на15мм) с помощью овощерезательной машины.

Морковь перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой (2на15 мм).

Для приготовления 2% раствора лимонной кислоты в количестве 100мл к 98мл охлажденной кипяченой воды добавляют 2г лимонной кислоты. Раствор перемешивают. Капусту и морковь складывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, раствором лимонной кислоты, растительным маслом, хорошо перемешивают.

Характеристика блюда на выходе: Внешний вид-нарезка овощей аккуратная, сохраняющаяся; консистенция –слегка хрустящая; цвет- окраска овощей не изменилась; вкус и запах-свойственный входящим в состав продуктам.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №45

Наименование изделия: Булочка слоеная

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Д.Б. Никитюка. 2022год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	67	67	33,5	33,5
Сахар	8	8	4	4
Масло слив.	5	5	2,5	2,5
Яйцо	1/8	1/8	1/16	1/16
Молоко	30	30	15	15
Дрожжи	1,2	1,2	0,6	0,6
Масло раст. для смазки противня	3	3	1,5	1,5
ВЫХОД:	100	100	50	50

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества					Минер. вещества, мг		Витамины, мг			
	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность	кал	Ca	Mg	Fe	В1	С	А
100г	8,93	9,45	56,39	347	173,5	26,14	8,1	50,12	0,51	0,13	0,09
50г	4,5	4,73	28,2	173,5	86,75	13,07	4,05	25,06	0,255	0,065	0,045

Технология приготовления:

Из муки, молока, яиц (яйца предварительно обрабатываются), сахара, масла, дрожжей и соли приготовить дрожжевое тесто безопарным методом (поставить в теплое место). Из дрожжевого теста формуют шарики, выкладывают на противень, смазанный маслом и выпекают при температуре 230-240°С 10-12 минут.

Требования к качеству:

Требования к качеству:

Внешний вид: булочка круглой формы.

Вкус: свойственный выпеченному из дрожжевого теста.

Консистенция: хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Запах: свойственный свежевыпеченному из дрожжевого теста.

ООО фирма «Мельник»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №46

Наименование изделия: Омлет натральный

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для

обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Д.Б. Никитюка. 2022год

Расход сырья и полуфабрикатов	Наименование сырья		Брутто, г	Нетто, г
	Яйца		3 шт.	120
	Молоко		45	45
	Масло сливочное		5	5
	ВЫХОД:		150/5(155)	

Химический состав данного блюда

Витаминь, мг	Пищевые вещества		15,64	23,62	2,85	284,64	116,1	19,53	257,4	2,87	0,08	0,25	355,0
	Минер. вещества, мг		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A

Технология приготовления:

К подготовленным (обработанным) яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на разогретый смазанный маслом противень слоем 2,5-3 см и запекают в духовом шкафу при температуре 180-200°С в течение 8-10мин. Готовый омлет нарезают на порции и отпускают со сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест. Аккуратно нарезанные порционные куски в виде ромбов или квадратов

Консистенция: однородная, сочная, нежная, пористая

Цвет: цвет корочки от румяного до золотистого, срез – от светло-кремового до кремового

Вкус: умеренно соленый, с привкусом молока и сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

ООО фирма «Мельник»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №47

Наименование изделия: Шпиз из свежей капусты с картофелем.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Д.Б. Никитюка. 2022г.г.д

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		I порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	37,5	30	45	36
Картофель	24	18	28,8	21,6
Морковь	7,5	6	9	7,2
Лук репчатый	7,2	6	8,64	7,2
Томатная паста	2	2	2,5	2,5
Масло растительное	3	3	3,6	3,6
Вода или бульон	120	120	144	144
Соль	0,5	0,5	0,6	0,6
Зелень сушеная	2	2	3	3
ВЫХОД:		150		180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества		Минер. вещества, мг		Витамины, мг	
Выход, г	г	Р	Fe	B ₁	C
180г	1,28	3,6	1,8	0,6	0,04
150г	1,01	2,97	1,5	0,5	0,03
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca
	3,6	1,8	63,0	35,46	15,93
			52,5	29,55	13,3
					29,4
					0,5
					0,03
					11,4
					0,00
					0,00

Технология приготовления:

Капусту нарезают пашками, картофель — дольками. Добавляют пасированные морковь, лук и варят до готовности. При приготовлении шпиз из ранней капусты ее закладывают после картофеля. При отпуске в тарелку кладут прокипяченную сметану. Мясо отваривают отдельно и также добавляют в тарелку при отпуске блюда.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части – капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель – дольками. Бульон прозрачный, на поверхности видны блески жира золотистого цвета. Овоши – сохранившие форму нарезки

Консистенция: капуста – упругая, овоши – мягкие, соотнолается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: бульона - желтый, жир на поверхности – оранжевый, овошей - натуральны

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овошами, умеренно соленый

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

ООО фирма «Мельник»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №48

Наименование изделия: Яйцо вареное

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Гутельяна и Л.Б. Никитюка. 2022г.оп

Расход сырья и полуфабрикатов	Наименование сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
	1 шт.	40
	1 шт. (40 г)	
Яйцо куриное	1 шт.	
Выход:	-	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества		Белки, г	5,10
Жиры		г	4,60
Угле-		воды, г	0,30
Энерг.		ценность, ккал	63,00
Са			22,00
Mg			4,80
P			76,8
Fe			1,00
B ₁			0,03
C			0,00
A			0,10
Витамины, мг			
Минер. вещества, мг			

Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергается специальной обработке в отделочном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соли;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Затем обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (на 3 л воды 40-50 г соли на 10 яиц) и варят после закипания в течение 10 минут.

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

Требования к качеству:

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый, возможно наличие незатвердевшей капли в центре. Белок нежный, вязкий.

ООО фирма «Мельник»



Технологическая карта №49

Наименование изделия: вафли, печенье

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тютельяна и Л.Б. Никитюка. 2022г.07

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	брутто, г	нетто, г
вафли	50	70
печенье	50	70
Выход:		70

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (вафли)

Энергетическая ценность, ккал	Жиры, г	Общи е углев оды,г	Витамины,мг						Минеральные вещества,мг		
			В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
50гр	1,33	3,7	0	0	0	0	8	18	5	0,83	
70гр	1,9	5,13	0	0	0	0	11,2	25,2	7	1,17	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (печенье)

Энергетическая ценность, ккал	Жиры, г	Общи е углев оды,г	Витамины,мг						Минеральные вещества,мг		
			В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
50гр	3,75	4,9	0,04	0	0,01	0	14,5	45,0	10	1,05	
70гр	5,25	6,86	0,05	0	0,02	0	20,3	63,0	14	1,47	

Готовый продукт промышленного производства.

Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

