

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № -51 *ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	13,85	9	1,39	0,9
с 01.03 по 31.07	15	9	1,5	0,9
с 01.08 по 31.08	11,25	9	1,13	0,9
с 01.09 по 31.10	12	9	1,2	0,9
с 01.11 по 31.12	12,86	9	1,29	0,9
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5,33	4	0,53	0,4
с 01.09 по 31.12	5	4	0,5	0,4
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	13,4	12	1,34	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	40	40	4	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Картофель, свеклу, морковь перебирают, промывают в проточной воде, отваривают в кожуре до готовности, охлаждают, очищают, и нарезают мелкими кубиками. Огурцы соленные вынимают из рассола, удаляют место плодоножки, очищают от кожуры и нарезают мелкими кубиками. Лук репчатый мелко шинкуют соломкой, бланшируют в кипятке 2-3 мин. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, соль, аккуратно перемешивают,

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Винегрет укладывают горкой в тарелку. Температура подачи 14*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: *ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – овощи нарезаны кубиками, лук нашинкован, винегрет заправлен растительным маслом и уложен горкой;

Цвет – типичный для используемых компонентов;

Вкус и запах – умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом масла растительного;

Консистенция – огурцов – хрустящая, картофеля, свеклы, моркови – мягкая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	4,00000
Углеводы, г	2,60000
Белки, г	0,60000
Энергетическая ценность, ккал	49,20000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

*ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "*ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "*ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	44,4	40	4,44	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Освободить огурцы от рассола. Удаляют место плодоножки и нарезают на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Температура подачи 14*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: *ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- * Внешний вид : Характерный для соленых огурцов ;
- * Консистенция : огурцы хрустящие.
- * Цвет : огурцов оливковый.
- * Вкус : соленых огурцов в меру кисло-сладкий ;
- * Запах : соленых огурцов, приятный .

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	5,20000	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	0,00000	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	0,70000	А, мг	0	Р, мг	0
Белки, г	0,30000	Д, мкг	0	Fe, мг	0
		В2, мг	0	К, мг	0
				І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

*ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "*ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "*ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	55,56	50	5,56	5
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Освободить огурцы от рассола. Удаляют место плодоножки и нарезают на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Температура подачи 14*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: *ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- * Внешний вид : Характерный для соленых огурцов ;
- * Консистенция : огурцы хрустящие.
- * Цвет : огурцов оливковый.
- * Вкус : соленых огурцов в меру кисло-сладкий ;
- * Запах : соленых огурцов, приятный .

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	0,90000
Энергетическая ценность, ккал	6,50000
Жиры, г	0,00000
Белки, г	0,40000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

*САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	15,38	10	1,54	1
с 01.03 по 31.07	16,67	10	1,67	1
с 01.08 по 31.08	12,5	10	1,25	1
с 01.09 по 31.10	13,33	10	1,33	1
с 01.11 по 31.12	14,29	10	1,43	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	11,73	8,8	1,17	0,88
с 01.09 по 31.12	11	8,8	1,1	0,88
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ	6,8	4,4	0,68	0,44
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,1	6,8	0,81	0,68
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	7,5	6,8	0,75	0,68
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	52	52	5,2	5,2
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008-800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Лук репчатый перебирают, очищают от шелухи, моют. Далее, лук репчатый шинкуют соломкой и бланшируют. Оощи (картофель, морковь) перебирают, промывают в проточной воде, затем отваривают в кожуре до готовности, охлаждают, нарезают мелкими ломтиками, смешивают с бланшированным и шинкованным репчатым луком. Огурцы соленые вынимают из рассола, удаляют место плодоножки и нарезают ломтиками, Консервы овощные обрабатывают согласно СанПиН, вскрывают специальным ножом. Горошек консервированный погружают в глубокую емкость, прогревают 3-5 мин в собственном соку. Затем, все овощи соединяют, перемешивают и заправляют маслом растительным и солью.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой на тарелку. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: *САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, политы маслом растительным;
- цвет — типичный для используемых овощей;
- вкус, запах - характерный для вареных овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей - мягкая, лука - сочная, огурцов-хрустящая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40000
Углеводы, г	2,20000
Жиры, г	2,90000
Энергетическая ценность, ккал	37,40000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

*САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "***САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ**", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "***САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ**", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	38,1	32,4	3,81	3,24
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4	0,48	0,4
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Лук репчатый перебирают, чистят, моют и шинкуют. Квашенную капусту перебирают, крупные части измельчают. Добавляют шинкованный бланшированный репчатый лук, сахар и заправляют растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ***САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ** предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — капуста равномерно нашинкована соломкой с добавлением шинкованного лука, уложена горкой, заправлена сахаром и маслом растительным;
- цвет — светло-соломенный с желтоватым оттенком, типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисло-солоноватый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей — хрустящая, не жесткая, сочная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	33,20000
Белки, г	0,80000
Жиры, г	2,20000
Углеводы, г	3,20000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

*САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "*САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "*САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г
	брутто	нетто	брутто
КАРТОФЕЛЬ			
с 01.01 по 29.02	46,15	30	4,62
с 01.03 по 31.07	50	30	5
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75
с 01.09 по 31.10	40	30	4
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,71
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	96	96	9,6
Выход: 40			

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и рекомендаций для импортного сырья.

Картофель и лук репчатый перебирают, промывают. Картофель отваривают в воде до готовности, охлаждают, очищают. Очищенный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным репчатым луком. Салат заправляют маслом растительным и соевым соусом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой на тарелку. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: "*САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ" предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях. Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, политы маслом;
- цвет — типичный для используемых овощей;
- вкус, запах - характерный для вареного картофеля с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция картофеля вареного - мягкая, лука - сочная, хрустящая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 3 к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции": физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00000
Углеводы, г	5,80000
Энергетическая ценность, ккал	62,20000
Жиры, г	6,00000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.1.4.1 АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБД

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "АПЕЛЬСИН", соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и каче

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расх
	брутто	нетто	
АПЕЛЬСИН	141,8	95	14,18
Выход: 95			

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий дошкольных организациях/ под ред.М.П.Могильного, В.А.Тутельяна-М.:Дели принт 2012-584 с.

", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

При приемке апельсины подвергают осмотру. Используются только апельсины без признаков порчи, нормальной зрелости. При использовании (подачей) промывают в условиях цеха первичной обработки овощей(овощного цеха), а затем вторично в условиях моечных ваннах.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Апельсины уложены на тарелке.

Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: Апельсин свежий предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учрежд

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целые плоды уложены на тарелку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2.

безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	7,70000
Жиры, г	0,10000
Белки, г	0,80000
Энергетическая ценность, ккал	40,90000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
I, мкг	0
F, мг	0

Se, мг	0
--------	---

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.1.5.2

БАНАН СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАНАН СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАНАН СВЕЖИЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАНАН	135,7	95	13,57	9,5
Выход: 95				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

При приемке бананы подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Бананы перед использованием (подачей) промывают в условиях цеха первичной обработки овощей(овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают бананы на пирожковой тарелке. Температура подачи 14*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: БАНАН СВЕЖИЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целые плоды уложены на тарелку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,4
Жиры, г	0,5
Углеводы, г	20
Энергетическая ценность, ккал	91,2

В1, мг	0
С, мг	9,5
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	7,6
Mg, мг	39,9
Р, мг	26,6
Fe, мг	0,6
К, мг	330,6
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 012 БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Изделие вынимают из производственной упаковки. Используют отдельные и специально промаркированный разделочный инвентарь, кухонная посуда с маркировкой "Х" (хлеб). Батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см .

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Ровно нарезанные ломтики батона подают на пирожковой тарелке. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтик батона толщиной 1-1,5 см ;
- цвет -соответствует виду батона ;
- консистенция - батона -мягкая ;
- вкус, запах — характерный привкуса свежего батона .

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,5
Жиры, г	0,6
Углеводы, г	10,3
Энергетическая ценность, ккал	52,4

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	3,8
Mg, мг	2,6
P, мг	13
Fe, мг	0,2
K, мг	18,4
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № -012

БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	4	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Изделие вынимают из производственной упаковки. Используют отдельные и специально промаркированный разделочный инвентарь, кухонная посуда с маркировкой "Х" (хлеб). Батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см .

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Ровно нарезанные ломтики батона подают на пирожковой тарелке. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтик батона толщиной 1-1,5 см ;
- цвет -соответствует виду батона ;
- консистенция - батона -мягкая ;
- вкус, запах — характерный привкуса свежего батона .

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3
Жиры, г	1,2
Углеводы, г	20,6
Энергетическая ценность, ккал	104,8

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	7,6
Mg, мг	5,2
Р, мг	26
Fe, мг	0,4
К, мг	36,8
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 228

БИТОЧКИ РЫБНЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИТОЧКИ РЫБНЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БИТОЧКИ РЫБНЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА ФИЛЕ В АССОРТИМЕНТЕ	44,44	40	4,44	4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11	11	1,1	1,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16	16	1,6	1,6
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Филе рыбы обрабатывают по СанПиН. Филе рыбы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Рыбный фарш соединяют с замоченным в воде батонem, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и массу выбивают. Готовую рыбную массу порционируют, формируют биточки, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу 15-20мин при температуре 210-230*С. Температура внутри готового изделия 85*С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Биточек подают на тарелке. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: БИТОЧКИ РЫБНЫЕ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — биточки округло-приплюснутой формы, равномерно пропеченные;
- цвет корочки — серый с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый ;
- вкус, запах — свойственный свежеприготовленным изделиям из рыбы, в меру соленый;
- консистенция — мягкая, плотная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	7,30000	В1, мг	0	Са, мг	0
Белки, г	3,40000	С, мг	0	Mg, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	180,10000	А, мг	0	Р, мг	0

Углеводы, г	26,50000
-------------	----------

Д, мкг	0
В2, мг	0

Fe, мг	0
K, мг	0
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ПТИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ПТИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ПТИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	25,6	19,2	2,56	1,92
с 01.09 по 31.12	24	19,2	2,4	1,92
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	12,5	10	1,25	1
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	14,15	9,2	1,42	0,92
с 01.03 по 31.07	15,33	9,2	1,53	0,92
с 01.08 по 31.08	11,5	9,2	1,15	0,92
с 01.09 по 31.10	12,27	9,2	1,23	0,92
с 01.11 по 31.12	13,14	9,2	1,31	0,92
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,13	6,1	0,81	0,61
с 01.09 по 31.12	7,63	6,1	0,76	0,61
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,26	6,1	0,73	0,61
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,12	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ЧЕСНОК	0,24	0,2	0,02	0,02
ПТИЦА ОТВАРНАЯ		10		1
БРОЙЛЕРЫ (ЦЫПЛЯТА) 1 КАТЕГОРИИ	18,6	12,8	1,86	1,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34	34	3,4	3,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Овощи (свекла, капуста белокочанная, морковь, лук репчатый) перебирают, моют и чистят. Затем овощи нарезают, согласно технологическому процессу. Капусту белокочанную нарезают шашками, свеклу трут на крупной терке, картофель — дольками, лук и морковь шинкуют соломкой и припускают с маслом растительным. В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин. Свеклу припускают с томатной пастой в небольшом количестве воды, морковь и лук припускают отдельно. Далее припущенные овощи, свеклу с томатной пастой добавляют в котел и варят блюдо до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, лавровый лист, сахар, сметану. Зелень (петрушки) и чеснок обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

Птица отварная

Обработанные тушки птицы перед варкой формуют, то есть придают им компактную форму.

Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции. Бульон, оставшийся после варки продуктов, используют для приготовления супа, соуса или гарнира (рассыпчатой рисовой каши).

Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения и кипятят 5-7 мин. Хранят отварную птицу на мармите в закрытой посуде не более 2 ч при температуре не ниже 65° С.

Отпускают птицу по 1 куску на порцию.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Борщ подают в глубокой тарелке с отварной птицей. Температура подачи 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ПТИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — в жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки;
 - цвет — малиново-красный, масла на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, умеренно соленый.
- консистенция- овощей и мяса — мягкая; капусты свежей — упругая. Соблюдается соотношение жидкой и плотной частей борща.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	74,80000
Белки, г	2,80000
Углеводы, г	6,70000
Жиры, г	4,20000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
l, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 471

БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	36	36	3,6	3,6
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,805	2 шт.	0,08
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,5	14,5	1,45	1,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яйца обрабатывают в соответствии с СанПиН. Дрожжевое тесто для булочек готовят безопасным способом. В дежу засыпают муку, дрожжи, соль, сахар, воду полугретую и замешивают тесто, Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин. В подготовленную смесь добавляют оставшуюся по рецептуре воду (35-40° С), сахар, соль, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза. Изюм готовят заранее, перебирают, промывают горячей водой и замачивают для набухания на 10-15 мин, затем изюм подсушивают и добавляют в тесто. Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут на листы, смазанные растительным маслом, на некотором расстоянии друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают при температуре 185-215° С в течение 30-40 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи 15*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА" предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — форма круглая, видны включения изюма;
- цвет — от золотистого;
- состояние мякиша — хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах — приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки с изюмом.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	293,30000
Жиры, г	12,80000
Белки, г	5,90000
Углеводы, г	36,00000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 479 БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	21	21	2,1	2,1
САХАР ПЕСОК	2,8	2,8	0,28	0,28
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,025	10 шт.	0,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	5,7	5,7	0,57	0,57
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	13,3	13,3	1,33	1,33
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВАНИЛИН	0,03	0,03	0,003	0,003
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,01 шт.	0,403	1 шт.	0,04
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин. В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза. Разделку производят машинным способом или вручную. Из теста формируют жгутики массой 59 г, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные маслом листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность смазывают яично-молочной смазкой, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи 15°С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ" предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — изделия в форме улиток, поверхность глянцевая;
- цвет — корочки золотистой;
- вкус, запах — свежесдобитой булочки с творогом, приятный, нежный, с ароматом ванилина;
- консистенция — мягкая, пышная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	99,70000
Жиры, г	2,80000
Углеводы, г	14,10000
Белки, г	3,10000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 477

БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В дежу тестомесильной машины, приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин. В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растительное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза. Разделку производят вручную. Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 58г, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи 15*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — форма круглая с 3-4 косыми надрезами;
- цвет — бледно-желтый;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, нежный, свежеевыпеченной дрожжевой булочки.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	207,80000
Жиры, г	5,00000
Углеводы, г	34,00000
Белки, г	4,90000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2 БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ДЖЕМ	10	10	1	1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Консервы фруктовые обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Банки вскрывают специальным ножом и чистой ложкой порционируют джем на бутерброды. Ломтик батона намазывают джемом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи 14*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ровные ломтики батона, намазывают джемом.
- Консистенция - батона мягкая, джема- не растекающаяся.
- Цвет-джема. • Вкус - джема с батоном.
- Запах - джема в сочетании со свежим батоном.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,60000
Жиры, г	0,60000
Углеводы, г	14,80000
Энергетическая ценность, ккал	70,40000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И СЫРОМ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И СЫРОМ" реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И СЫРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход
	брутто	нетто	
СЫР РОССИЙСКИЙ	7,69	7	0,77
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	18	18	1,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5
Выход: 30			

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий дошкольных организаций / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил, а также рекомендациями для импортного сырья.

Сыр освобождают от оболочки, нарезают на куски, а затем на ломтики толщиной 3-4мм, произвольной формы. На ломтик батона намазывают сливочное и сверху кладут кусочек сыра.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи 14*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И СЫРОМ предназначен для реализации в государственных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид - на ровный ломтик батона намазано масло сливочное, сверху уложен сыр прямоугольной формы;
- Консистенция-мягкая;
- Цвет - сыра, масла и батона.
- Вкус - сыра, масла и батона;
- Запах - свежих продуктов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,60000
Жиры, г	3,40000
Энергетическая ценность, ккал	78,80000
Углеводы, г	8,70000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	0
Mg, мг	0
P, мг	0
Fe, мг	0
K, мг	0
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2 **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И ДЖЕМОМ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И ДЖЕМОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И ДЖЕМОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ДЖЕМ	15	15	1,5	1,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Консервы фруктовые обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Банки вскрывают специальным ножом и чистой ложкой порционируют джем на бутерброды. Ломтик батона намазывают маслом сливочным, покрыв его полностью, а сверху намазывают джем.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи 14*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И ДЖЕМОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ровные ломтики батона, намазывают маслом сливочным, а затем джемом.
- Консистенция - батона мягкая, джема и масла- не растекающаяся.
- Цвет-джема. • Вкус - джема с батоном и маслом.
- Запах - джема в сочетании со свежим батоном и маслом.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	15,40000	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	3,00000	С, мг	0	Mg, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	74,70000	А, мг	0	Р, мг	0
Белки, г	3,10000	Д, мкг	0	Fe, мг	0
		В2, мг	0	К, мг	0

I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 БУТЕРБРОД С МАСЛОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С МАСЛОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С МАСЛОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Ровные ломтики батона, намазывают маслом сливочным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи 14*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: БУТЕРБРОД С МАСЛОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид- ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.
- цвет, консистенция- батона-мягкая, масла- мажущая, цвет соответсвует виду масла.
- вкус, запах - характерный для использования наименования масла с ароматом и привкусом свежего батона с маслом.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,20000
Жиры, г	4,10000
Углеводы, г	7,00000
Энергетическая ценность, ккал	62,00000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 БУТЕРБРОД С СЫРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С СЫРОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С СЫРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СЫР РОССИЙСКИЙ	11	10	1,1	1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сыр освобождают от оболочки, нарезают на ломтики толщиной 3-4мм, произвольной формы. На ломтик батона сверху кладут кусочек сыра.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи 14*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: БУТЕРБРОД С СЫРОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ровный ломтик батона сверху уложен сыр прямоугольной формы.
- Консистенция-мягкая: батона-пористая,мягкая, сыра- полутвердая;
- Цвет - сыра и батона.
- Вкус -сыра и батона.
- Запах - свежих продуктов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,40000
Энергетическая ценность, ккал	69,00000
Жиры, г	4,20000
Углеводы, г	10,00000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0

F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451 ВАТРУШКА С ДЖЕМОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВАТРУШКА С ДЖЕМОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ВАТРУШКА С ДЖЕМОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ		39		3,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25	25	2,5	2,5
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12	1,2	1,2
ДЖЕМ	20	20	2	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,208	3 шт.	0,12
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яйца обрабатывают в соответствии с СанПиН. Дрожжевое сдобное тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формируют шарики массой 54 г, укладывают на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой. Из теста формируют шарики, укладывают на лист, смазанный растительным маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют джемом. После полной расстойки ватрушки смазывают смесью яйца и выпекают при температуре 230-240 С в течение 6-8 минут. В дежу засыпают муку, дрожжи, соль, сахар, воду пологретую и замешивают тесто, Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин. В подготовленную смесь добавляют оставшуюся по рецептуре воду (35-40° С), сахар, соль, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.

Тесто дрожжевое сдобное

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию. Температура подачи 15°С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ВАТРУШКА С ДЖЕМОМ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид - форма правильная круглая, края ровные, фарш размещен посередине изделия, поверхность глянцевая (смазана яйцом).

Цвет поверхности основы и фарша - до светло-коричневого, в разрезе светло-кремовый.

Запах - свежесдобитого изделия и джема фруктового;

Вкус - свежесдобитого изделия с соответствующим джемом.

Консистенция основы - пышная, эластичная, хорошо пропеченная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	38,30000
Жиры, г	0,70000
Белки, г	3,00000
Углеводы, г	19,20000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 249 ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ", вырабатываемое и реализуемое в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51070-2013, утвержденные Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Федеральное бюро стандартов) (ФБС) № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход на брутто
	брутто	нетто	
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		38,6	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25,1	25,1	2,51
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,5	0,5	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,4	0,4	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,2	12,2	1,22
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,8	2 шт.
ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ		20	
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	15,7	15,7	1,57
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,8	0,8	0,08
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,013	5 шт.
САХАР ПЕСОК	1,4	1,4	0,14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,1	0,1	0,01
Выход: 50			

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологических рекомендациями для импортного сырья.

Яйца обрабатывают в соответствии с СанПиН. Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формируют шарик массой 54 г, укладывают на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в нем углубление, которое заполняют начинкой. Из теста формируют шарики, укладывают на лист, смазанный растительным маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают смесью яйца и выпекают при температуре 230-240 С в течение 6-8 минут. В дежу засыпают муку, дрожжи, сахар, воду пологретую и замешивают тесто. Смесью перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин. В подготовленную смесь добавляют оставшуюся по рецептуре воду (35-40° С), сахар, соль, яйца, перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции, легкого отделения его от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.

Тесто дрожжевое

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Фарш творожный

Творог протирают, добавляют масло сливочное, яйца, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию. Температура подачи 15*С.Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид - форма правильная круглая, края ровные, фарш размещен посередине изделия, поверхность;

Цвет поверхности основы и фарша - до светло-коричневого, в разрезе светло-кремовый.

Запах - свежесыпеченного изделия, фарша - свежий.

Вкус - свежесыпеченного изделия с соответствующим фаршем.

Консистенция основы - пышная, эластичная, хорошо пропеченная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,00000
Жиры, г	3,10000
Энергетическая ценность, ккал	136,30000
Углеводы, г	27,60000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 298

ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	125	100	12,5	10
ГОВЯДИНА Б/К	97,16	82	9,72	8,2
КРУПА РИСОВАЯ	10,1	10	1,01	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	21,4	18	2,14	1,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	22,67	17	2,27	1,7
с 01.09 по 31.12	21,25	17	2,13	1,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51	51	5,1	5,1
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мясо обрабатывают по СанПиН, режут на куски и пропускают на мясорубке. Крупу перебирают, промывают горячей водой и варят до полуготовности, затем откидывают на дуршлаг. Овощи (капусту белокочанную, морковь, лук репчатый) перебирают, моют и нарезают в соответствии с технологией приготовления блюда. Морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением масла растительного. Подготовленную белокочанную капусту шинкуют крупной соломкой и припускают в подсоленной воде. Котлетное мясо говядины прогревают на противне, доводят до полуготовности в жарочном шкафу. Далее, перекладывают все компоненты в глубокую емкость: сваренный в подсоленной воде рассыпчатый рис, припущенные морковь и лук, припущенную капусту, говяжий фарш, солят, перемешивают и тушат до готовности под крышкой 30-40мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ предназначены для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — голубцы горкой уложены на тарелку.
- цвет — светло-коричневый;
- вкус- свойственный продуктам, входящим в блюдо.
- запах — свойственный продуктам, входящим в блюдо.
- консистенция — мягкая, сочная, нежная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	131,00000
Белки, г	6,80000
Углеводы, г	9,10000
Жиры, г	10,40000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10 ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ ОТВАРНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ ОТВАРНОЙ", вырабатываемое и реализуемое в организациях дошкольного образования.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ ОТВАРНОЙ", соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 10 порций, г
	брутто	нетто	
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	61,5	40	6,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01
Выход: 40			

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил, а также рекомендациями для импортного сырья.

Банки обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, вскрывают, горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду. Горошек заливают собственным соком в течение 3-5 минут, затем отвар сливают, солят и отпускают горошек как гарнир.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи 14*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ ОТВАРНОЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид- горошек сохранил форму;
- цвет, консистенция- свойственный горошку консервированному, сочная, плотная;
- вкус, запах - характерный для консервированного зеленого горошка, солонватый.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	1,50000
Энергетическая ценность, ккал	19,00000
Белки, г	0,80000
Углеводы, г	2,00000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 259

ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	94,79	80	9,48	8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,5	1,5	0,15	0,15
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Лук репчатый перебирают, чистят, моют, нарезают, припускают. Мясо обрабатывают согласно санитарным правилам и нормам, нарезают на куски и отваривают. Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенным мелко нашинкованным репчатым луком, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На воде, с добавлением томатной пасты готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Пшеничную муку просеивают, слегка прогревают без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и томатную пасту, проваривают 10-15 мин. Соус процеживают. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают мясо на тарелке, вместе с соусом, в котором оно тушилось. Температура подачи 65°С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом;
- цвет — мяса — светло-серый;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса, свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- консистенция мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,20000
Жиры, г	9,30000
Углеводы, г	15,00000
Энергетическая ценность, ккал	154,00000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 206
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ(ПТИЦА)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ(ПТИЦА)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ(ПТИЦА)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГРУДКА ПТИЦЫ (ФИЛЕ)	61,5	56	6,15	5,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	116,92	76	11,69	7,6
с 01.03 по 31.07	126,67	76	12,67	7,6
с 01.08 по 31.08	95	76	9,5	7,6
с 01.09 по 31.10	101,33	76	10,13	7,6
с 01.11 по 31.12	108,57	76	10,86	7,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11	11
Выход: 160				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Овощи(картофель, морковь, лук репчатый) перебирают, промывают, чистят и промывают повторно. Затем нарезают картофель и морковь дольками, лук репчатый- полукольцами и слегка запекают по отдельности на масле растительном. Мясо птицы обрабатывают в соответствии с санитарными правилами и нормами, нарезают мелкими кусочками и запекают слегка в жарочном шкафу. Мясо птицы и овощи перекладывают в глубокую посуду слоями, солят, добавляют припущенную томатную пасту, воду(продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат 40-50мин до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают жаркое вместе с овощами и соусом в глубокой столовой тарелке. Температура подачи 65 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ(ПТИЦА) предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки ;
Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей - мягкая
Цвет: мяса - с оранжевым оттенком, свойственный овощам и соусу.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	10,80000
Белки, г	7,20000
Углеводы, г	19,00000
Энергетическая ценность, ккал	219,70000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224 ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ" изготавливаемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход на
	брутто	нетто	брутто
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	97	97	9,7
КРУПА МАННАЯ	7	7	0,7
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,09 шт.	3,623	9 шт.
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4	0,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07
СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)		30	
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,4	1,4	0,14
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5
САХАР ПЕСОК	2,4	2,4	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02
ВАНИЛИН	0,002	0,002	0,0002
Выход: 130			

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологических рекомендациями для импортного сырья.

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 1 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Готовую выдерживают 5-10 мин, вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски. При подаче подают с соусом молочным сладким.

Соус молочный (сладкий)

Прогретую на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут сахар, процеживают и доводят до кипения, добавляют сахар, ванилин, растворенный в горячей кипяченной воде, доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Запеканку с соусом кладут на тарелку. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — порционные куски квадратной формы, с гладкой (без трещин) поверхности;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	174,70000
Углеводы, г	21,60000
Жиры, г	8,30000
Белки, г	4,20000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282 **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ПЕЧЕНЬЮ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ПЕЧЕНЬЮ", вырабатываемое реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ПЕЧЕНЬЮ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход на
	брутто	нетто	брутто
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	66,25	53	6,63
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5
КАРТОФЕЛЬ			
с 01.01 по 29.02	256,92	167	25,69
с 01.03 по 31.07	278,33	167	27,83
с 01.08 по 31.08	208,75	167	20,88
с 01.09 по 31.10	222,67	167	22,27
с 01.11 по 31.12	238,57	167	23,86
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,67	14	1,67
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	220	220	22
Выход: 180			

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологические рекомендациями для импортного сырья.

Лук репчатый, картофель перебирают, моют, чистят от кожуры и подвергают дальнейшей технологии приготовления блюда. Лук репчатый припускают на масле растительном. Картофель отваривают до готовности. Печень говяжью промывают, очищают от пленок и сухожилий, варят, охлаждают и пропускают дважды через мясорубку, добавляют припущенный лук и соль. Готовый отварной картофель протирают, солят, делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, измельченную печень с припущенным репчатым луком, сверху накрывают оставшейся частью картофеля. После разравнивания из картофеля посыпают сверху сухарями, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут при температуре 200-220°C до получения румяной корочки на поверхности запеканки. Температура внутри изделия 85°C.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелку запеканку нарезают по одному куску на порцию. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ПЕЧЕНЬЮ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся. Консистенция: мягкая, нежная, сочная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: характерный для запеченного картофеля с субпродуктами, в меру соленый.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	144,70000
Белки, г	8,00000
Углеводы, г	10,40000
Жиры, г	7,50000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435

ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Пакеты с йогуртом обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, затем разливают в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Йогурт подают в стакане. Температура подачи 14*С. Срок реализации 1 час с момента вскрытия упаковки.

Область применения: ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид - йогурт налит стакане.
- цвет — свойственный кисломолочному продукту.
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, до сладковатого;
- консистенция — однородная, с вкраплениями фруктов, хорошо концентрированная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	2,30000
Углеводы, г	10,10000
Белки, г	2,10000
Энергетическая ценность, ккал	70,00000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 443 КАКАО С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАКАО С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАКАО С МОЛОКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАКАО-ПОРОШОК	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	111	111	11,1	11,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78	78	7,8	7,8
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее кипяченое молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи 75°С.Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: КАКАО С МОЛОКОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый;
- запах — шоколадный, с ароматом кипяченого молока;
- вкус — приятный, шоколадный, умеренно сладкий;
- консистенция — хорошо концентрированная, жидкая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	22,00000
Энергетическая ценность, ккал	120,00000
Жиры, г	2,30000
Белки, г	2,60000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181 КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	48,5	48	4,85	4,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	92	92	9,2	9,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
Выход: 120				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло сливочное добавляют в конце варки, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	2,20000	В1, мг	0	Ca, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	133,00000	С, мг	0	Mg, мг	0
Белки, г	3,50000	А, мг	0	P, мг	0
Углеводы, г	19,10000	Д, мкг	0	Fe, мг	0

B2, мг	0
--------	---

K, мг	0
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 190

КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ("ДРУЖБА")

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ("ДРУЖБА")", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ("ДРУЖБА")", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	8,08	8	0,81	0,8
ПШЕНО	8,08	8	0,81	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19	19	1,9	1,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	116	116	11,6	11,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают кашу в глубокой тарелке, в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Температура подачи блюда 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ("ДРУЖБА") предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна полностью разварены;
- цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- консистенция — нежная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	18,30000	В1, мг	0	Са, мг	0
-------------	----------	--------	---	--------	---

Жиры, г	3,20000
Энергетическая ценность, ккал	124,20000
Белки, г	2,60000

С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Mg, мг	0
P, мг	0
Fe, мг	0
K, мг	0
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189 **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА МАННАЯ	23	23	2,3	2,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	74	74	7,4	7,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49	49	4,9	4,9
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Манная крупа в молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин. В конце варки добавляют сахар, соль, растопленное и прокипяченное масло сливочное.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Кашу подают на тарелке. Температура блюда 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	134,00000	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	2,40000	С, мг	0	Mg, мг	0

Белки, г	1,80000
Углеводы, г	17,00000

А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

КАША ОВСЯНАЯ " ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ОВСЯНАЯ " ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ОВСЯНАЯ " ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	22,5	22,5	2,25	2,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	52	52	5,2	5,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	77	77	7,7	7,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой, кладут сахар и соль, и варят до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное масло сливочное, перемешивают, накрывают крышкой и каша упревает на плите 20-30мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным в глубокой тарелке. Температура подачи блюда 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: КАША ОВСЯНАЯ " ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	7,30000
Белки, г	1,50000
Энергетическая ценность, ккал	91,00000
Жиры, г	2,10000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	30,3	30	3,03	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	77	77	7,7	7,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Крупу пшеничную перебирают, промывают и варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают. Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Кашу подают на тарелке. Температура блюда 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,00000	В1, мг	0	Са, мг	0
Углеводы, г	27,50000	С, мг	0	Mg, мг	0

Жиры, г	5,30000
Энергетическая ценность, ккал	191,80000

А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189 **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПШЕНО	29	29	2,9	2,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	74	74	7,4	7,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49	49	4,9	4,9
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Крупу перебирают, промывают, варят в кипящей воде 10 мин, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко соль, сахар и варят кашу до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Кашу подают на тарелке. Температура блюда 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	6,10000	В1, мг	0	Са, мг	0
Углеводы, г	9,60000	С, мг	0	Mg, мг	0

Белки, г	4,90000
Энергетическая ценность, ккал	138,40000

А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

КАША РИСОВАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША РИСОВАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША РИСОВАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	22,7	22,5	2,27	2,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	52	52	5,2	5,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	77	77	7,7	7,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	2,9	2,9	0,29	0,29
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Крупу рисовую перебирают, промывают и варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, перемешивают. Котел накрывают крышкой и кашу упревают 20-30 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают кашу в глубокой тарелке, в горячем виде с растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Температура подачи блюда 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: КАША РИСОВАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	6,50000	В1, мг	0	Са, мг	0
Углеводы, г	3,80000	С, мг	0	Mg, мг	0

Белки, г	4,20000
Энергетическая ценность, ккал	89,60000

А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435

КЕФИР С САХАРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КЕФИР С САХАРОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КЕФИР С САХАРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	95	95	9,5	9,5
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Пакеты с кефиром обрабатывают в соответствии с санитарными правилами и нормами, затем разливают в стаканы, сверху посыпают сахаром.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Кефир подают в стакане. Температура подачи 14*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: КЕФИР С САХАРОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид - кефир налит стакане.
- цвет — свойственный кисломолочному продукту.
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	70,00000
Жиры, г	2,30000
Углеводы, г	10,10000
Белки, г	2,10000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 042

КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	30,68	27	3,07	2,7
САХАР ПЕСОК	18	18	1,8	1,8
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	13	13	1,3	1,3
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	177,4	177,4	17,74	17,74
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают, соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, рпзведенную кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи 14° С, порционируют в стаканы.Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — от кремового ;
- вкус — кисло-сладкий;
- запах — свежих яблок;
- консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10000	В1, мг	0	Са, мг	0
Углеводы, г	22,70000	С, мг	0	Mg, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	105,40000	А, мг	0	Р, мг	0
Жиры, г	0,10000	Д, мкг	0	Fe, мг	0
		В2, мг	0	К, мг	0
				I, мкг	0

F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 045 КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	16	16	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	170	170	17	17
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Изюм перебирают, промывают несколько раз проточной водой, удаляют посторонние примеси. Подготовленные изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Затем охлаждают, настаивают напиток.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порционируют в стаканы, равномерно распределяя ягоды изюма и сироп. Температура подачи 15 ° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изюм не переваренный, ягоды уложены в стакан и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром.

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренным изюмом.

Цвет: от светло-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов.

Вкус: сладкий.

Запах: аромат изюма.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,10000	В1, мг	0	Са, мг	0
Белки, г	0,40000	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	16,00000	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	66,90000	Д, мкг	0	Fe, мг	0

B2, мг	0
--------	---

K, мг	0
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 394 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	40,909	36	4,09	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	155	155	15,5	15,5
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15	0,02	0,02
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин. В горячий сахарный сироп погружают нарезанные плоды. Плоды варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Готовый компот охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают компот в стакане. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид - сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками.
- Консистенция - компота- жидкая, плодов- мягкая.
- цвет — присущий вареным плодам в сиропе;
- вкус — кисло-сладкий.
- запах — яблоч- приятный.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,20000	В1, мг	0	Са, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	88,00000	С, мг	0	Mg, мг	0
Белки, г	0,20000	А, мг	0	Р, мг	0
Углеводы, г	11,00000	Д, мкг	0	Fe, мг	0

B2, мг	0
--------	---

K, мг	0
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 436

КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой и варят, затем добавляют лимонную кислоту, сахар и варят до готовности. Готовый компот охлаждают 14° С., настаивают 1,5-2 часа и разливают в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порционируют в стаканы равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе сухофруктов;
- * запах — типичный для вареных в сиропе сухофруктов;
- консистенция — жидкая, сухофруктов — мягкая, соотношение жидкой и плотной частей в сиропе соблюдено.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00000	В1, мг	0	Са, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	23,20000	С, мг	0	Mg, мг	0
Жиры, г	0,00000	А, мг	0	Р, мг	0
Углеводы, г	5,80000	Д, мкг	0	Fe, мг	0

B2, мг	0
--------	---

K, мг	0
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 241 КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГРУДКА ПТИЦЫ (ФИЛЕ)	39,56	36	3,96	3,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13	13	1,3	1,3
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5	5	0,5	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Птицу обрабатывают по СанПиН, разделяют. Филе птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке батоном, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло и котлетную массу выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формируют котлеты овальной формы с заостренным концом толщиной 2-2,5см. Подготовленные котлеты кладут на противень, смазанный маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С. до готовности 20-25мин. Температура внутри мясного изделия 85*С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Котлету подают на тарелке. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы, равномерно пропеченные;
- цвет корочки — светло-коричневый с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый ;
- вкус, запах — свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленой птицы, в меру соленый;
- консистенция — мягкая, плотная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	74,00000	В1, мг	0	Са, мг	0
-------------------------------	----------	--------	---	--------	---

Белки, г	4,70000
Углеводы, г	3,50000
Жиры, г	5,00000

С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Mg, мг	0
P, мг	0
Fe, мг	0
K, мг	0
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 028

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения. После отстаивания 3-5 минут напиток процеживают, сливают в другую посуду, затем кладут сахар, добавляют горячее молоко, кипятят и вновь доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи 75°С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — кофейный напиток налит в стаканы.
- Консистенция- жидкая.
- Цвет — светло-коричневый.
- Вкус-сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.
- Запах — аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	82,20000
Белки, г	1,30000
Углеводы, г	20,00000
Жиры, г	1,20000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0

F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 205 МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	41	41	4,1	4,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	240	240	24	24
Выход: 120				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 минут. В процессе варки макароны набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в три раза. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовали комков. Подают в горячем виде.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Макароны подают на тарелке. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — макароны сохранили форму, легко разделяются друг от друга, уложены горкой, заправлены сливочным маслом;
- цвет — белый с кремовым оттенком;
- вкус — отварных макарон со сливочным маслом, умеренно соленый;
- запах — отварных макарон и сливочного масла.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,10000	В1, мг	0	Са, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	95,00000	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	20,40000	А, мг	0	Р, мг	0
Жиры, г	1,80000	Д, мкг	0	Fe, мг	0
		В2, мг	0	К, мг	0

I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	189	189	18,9	18,9
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Молоко подают в стакане. Температура подачи 15° С. Срок реализации 1 час с момента приготовления.

Область применения: МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;
- цвет — белый, с кремовым оттенком;
- запах — кипяченого молока, приятный;
- вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- консистенция — однородная, жидкая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	101,70000
Жиры, г	4,80000
Углеводы, г	9,09000
Белки, г	5,50000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

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

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 257 МЯСО ТУШЕНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МЯСО ТУШЕНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МЯСО ТУШЕНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	101,9	86	10,19	8,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5,33	4	0,53	0,4
с 01.09 по 31.12	5	4	0,5	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,76	4	0,48	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,4	3,4	0,34	0,34
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6	6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мясо обрабатывают по санитарным правилам и нормам. Лук репчатый и морковь перебирают, моют, чистят, нарезают соломкой. Далее, овощи припускают с добавлением масла растительного. Говядину нарезают на кусочки массой 20-30 г, соединяют с припущенными овощами, припущенной томатной пастой, добавляют воду (30 г на одну порцию), закрывают котел крышкой и тушат до готовности. Мясо отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Мясо тушеное подают на тарелке. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: МЯСО ТУШЕНОЕ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на тарелке уложено мясо с соусом;
- цвет — мяса — светло-коричневый;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса, свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- консистенция мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,90000	В1, мг	0	Са, мг	0
----------	---------	--------	---	--------	---

Углеводы, г	4,50000
Жиры, г	7,40000
Энергетическая ценность, ккал	81,00000

С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Mg, мг	0
P, мг	0
Fe, мг	0
K, мг	0
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 441 НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ШИПОВНИК СУХОЙ	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008- 800с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Фрукты шиповника перебирают, промывают. Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4, ч. После этого отвар процеживают и разливают по стаканам.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сырья;
- запах — приятный запах шиповника;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- консистенция — однородная, жидкая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60000
Энергетическая ценность, ккал	85,80000
Жиры, г	0,20000
Углеводы, г	20,00000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

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

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 039 НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	25,682	22,6	2,57	2,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,2	187,2	18,72	18,72
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

При приемке фрукты подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают в условиях цеха первичной обработки овощей(овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10-15 мин. и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи 15° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — светло-желтый;
- запах — приятный запах яблок;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- консистенция — однородная, жидкая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	96,80000
Жиры, г	0,10000
Белки, г	0,10000
Углеводы, г	23,60000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0

I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338 ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	34,67	26	3,47	2,6
с 01.09 по 31.12	32,5	26	3,25	2,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	40	26	4	2,6
с 01.03 по 31.07	43,33	26	4,33	2,6
с 01.08 по 31.08	32,5	26	3,25	2,6
с 01.09 по 31.10	34,67	26	3,47	2,6
с 01.11 по 31.12	37,14	26	3,71	2,6
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ	18,5	12	1,85	1,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	33,75	27	3,38	2,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
СОУС МОЛОЧНЫЙ		40		4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	36	36	3,6	3,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 120				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь и картофель нарезают дольками, запекают, белокочанную капусту — шашками, припускают. Овощные консервы обрабатывают по СанПиН, вскрывают специальным ножом. Консервированный зеленый горошек прогревают в собственном рассоле, затем рассол сливают. Овощи перекладывают в глубокую емкость, добавляют зеленый горошек, подливают немного воды, солят, соединяют с соусом молочным и тушат 20-30 мин. до готовности. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Соус молочный

Подсушенную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 10-15 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Соус готов.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Овощи вместе с соусом подают на тарелке. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ предназначены для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — овощи нарезаны дольками, не разварены, заправлены соусом и уложены на тарелке горкой;
- цвет — свойственный использованным овощам, соуса — кремовый;
- вкус, запах — характерный для овощей и молока, слегка сладковатый;
- консистенция — мягкая, сочная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,10000
Углеводы, г	5,30000
Энергетическая ценность, ккал	51,50000
Белки, г	1,60000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 128

ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ В СОУСЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ В СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ В СОУСЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	53,33	40	5,33	4
с 01.09 по 31.12	50	40	5	4
РЕПА	22,3	16,5	2,23	1,65
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬ КОНСЕРВЫ	14,15	9,2	1,42	0,92
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	23,75	19	2,38	1,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	80	8	8
СОУС ТОМАТНЫЙ		36		3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36	36	3,6	3,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,9	1,9	0,19	0,19
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	18,8	18,8	1,88	1,88
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0,08	0,08
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь и репу нарезают дольками, запекают, белокочанную капусту — шашками, припускают. Овощные консервы обрабатывают по СанПиН, вскрывают специальным ножом. Консервированный зеленый горошек прогревают в собственном рассоле, затем рассол сливают. Овощи перекалывают в глубокую емкость, добавляют зеленый горошек, подливают немного воды, солят, соединяют с соусом томатным и тушат 20-30 мин. до готовности. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Соус томатный

Подсушенную, без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с водой, затем добавляют разведенную томатную пасту и проваривают соус 10-20 мин. В конце варки добавляют сахар, соль, протирают и доводят соус до кипения. Подают соус к блюдам из отварного, запеченного мяса, субпродуктов, овощей.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Овощи вместе с соусом подают на тарелке. Температура подачи 65°С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления. Область применения: ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ В СОУСЕ предназначены для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — овощи нарезаны дольками, не разварены, заправлены соусом и уложены на тарелке горкой;
- цвет — свойственный использованным овощам, соуса — розовый;
- вкус, запах — характерный для овощей, слегка сладковатый;
- консистенция — мягкая, сочная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	2,60000
Белки, г	1,10000
Энергетическая ценность, ккал	11,80000
Жиры, г	0,10000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 129

ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ В СОУСЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ В СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ В СОУСЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	58,67	44	5,87	4,4
с 01.09 по 31.12	55	44	5,5	4,4
РЕПА	24,32	18	2,43	1,8
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	15,38	10	1,54	1
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	2,5	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	80	8	8
СОУС ТОМАТНЫЙ		40		4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	35	35	3,5	3,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	23	23	2,3	2,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,2	4,2	0,42	0,42
Выход: 120				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь и репу нарезают дольками, запекают, белокочанную капусту — шашками, припускают. Овощные консервы обрабатывают по СанПиН, вскрывают специальным ножом. Консервированный зеленый горошек прогревают в собственном рассоле, затем рассол сливают. Овощи перекалывают в глубокую емкость, добавляют зеленый горошек, подливают немного воды, солят, соединяют с соусом томатным и тушат 20-30 мин. до готовности. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Соус томатный

Подсушенную, без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с водой, затем добавляют разведенную томатную пасту и проваривают соус 10-20 мин. В конце варки добавляют сахар, соль, протирают и доводят соус до кипения. Подают соус к блюдам из отварного, запеченного мяса, субпродуктов, овощей.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Овощи вместе с соусом подают на тарелке. Температура подачи 65°С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления. Область применения: ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ В СОУСЕ предназначены для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — овощи нарезаны дольками, не разварены, заправлены соусом и уложены на тарелке горкой;
- цвет — свойственный использованным овощам, соуса — розовый;
- вкус, запах — характерный для овощей, слегка сладковатый;
- консистенция — мягкая, сочная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,10000
Углеводы, г	4,30000
Белки, г	1,10000
Энергетическая ценность, ккал	11,80000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,24 шт.	90,16	224 шт.	9,02
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	38	38	3,8	3,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яйца обрабатывают в соответствии с санитарными правилами и нормами. Мытые, чистые яйца разбивают в специальной посуде, затем туда добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную растительным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200° С в течение 15-20 мин. Готовый омлет нарезают на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порцию омлета подают на тарелке. Температура подачи 65°С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата уложены на тарелке;
- Цвет поверхности- румяный, золотистый, в разрезе светло-желтый.
- вкус — свежих яиц, умеренно соленый;
- запах — запеченных яиц;

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	11,60000	В1, мг	0	Са, мг	0
Белки, г	3,10000	С, мг	0	Mg, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	116,80000	А, мг	0	Р, мг	0
Жиры, г	2,60000	Д, мкг	0	Fe, мг	0
		В2, мг	0	К, мг	0
				I, мкг	0
				F, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260 ПЕЧЕНЬ ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЕЧЕНЬ ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЕЧЕНЬ ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	101,25	81	10,13	8,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,57	3	0,36	0,3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5,33	4	0,53	0,4
с 01.09 по 31.12	5	4	0,5	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26	26	2,6	2,6
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Печень обрабатывают по санитарным правилам и нормам. Подготовленную печень нарезают на порционные брусочки длиной 3-4см, массой 8-10г, посыпают солью и на сковороде прогревают с обеих сторон до полуготовности (5-10 мин). Лук репчатый и морковь перебирают, чистят и нарезают соломкой, припускают с добавлением масла растительного. Затем печень и овощи перекладывают в глубокую емкость, заливают водой и тушат в течение 15-20 мин. до готовности под крышкой.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают печень с овощами и соусом, в котором тушилось блюдо, в глубокой тарелке. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ПЕЧЕНЬ ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на тарелке уложены печень и овощи вместе с соусом;
- цвет печени — коричневый;
- вкус, запах - характерный для тушеной печени;
- консистенция печени - сочная, овощей-мягкая;

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	5,80000	В1, мг	0	Са, мг	0
Углеводы, г	14,20000	С, мг	0	Мg, мг	0
Белки, г	5,50000	А, мг	0	Р, мг	0

Энергетическая ценность, ккал	83,00000
-------------------------------	----------

Д, мкг	0
В2, мг	0

Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26

ПЕЧЕНЬЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЕЧЕНЬЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЕЧЕНЬЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Печенье выдается поштучно. в инд. упаковке

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Печенье подают на тарелке. Температура подачи 15°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ПЕЧЕНЬЕ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид - печенье в инд. упаковке.
- цвет — свойственный печенью.
- запах — свойственный печенью, приятный;
- вкус — характерный для данного вида печенья, сладковатый.
- консистенция — свойственный печенью.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	12,40000
Белки, г	1,50000
Энергетическая ценность, ккал	90,30000
Жиры, г	4,80000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26

ПЕЧЕНЬЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЕЧЕНЬЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЕЧЕНЬЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Печенье выдается поштучно. в инд. упаковке

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Печенье подают на тарелке. Температура подачи 15°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ПЕЧЕНЬЕ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид - печенье в инд. упаковке.
- цвет — свойственный печенью.
- запах — свойственный печенью, приятный;
- вкус — характерный для данного вида печенья, сладковатый.
- консистенция — свойственный печенью.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	148,70000	В1, мг	0	Са, мг	0
Углеводы, г	22,00000	С, мг	0	Mg, мг	0
Жиры, г	6,20000	А, мг	0	Р, мг	0
Белки, г	2,60000	Д, мкг	0	Fe, мг	0
		В2, мг	0	К, мг	0
				І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304

ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГРУДКА ПТИЦЫ (ФИЛЕ)	90,11	82	9,01	8,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8	8	0,8	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12	9	1,2	0,9
с 01.09 по 31.12	11,25	9	1,13	0,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,71	9	1,07	0,9
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
КРУПА РИСОВАЯ	38,38	38	3,84	3,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	40	40	4	4
Выход: 160				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Лук и морковь перебирают, очищают, нарезают соломкой, припускают с маслом растительным. Подготовленное и обработанное по санитарным правилам филе птицы промывают и варят до готовности, затем кладут в посуду, добавляют припущенные мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого солят, добавляют припущенную томатную пасту и ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф и доводят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порцию плова кладут горкой на тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — плов уложен горкой, сверху кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;
- цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом и овощами;
- консистенция птицы — мягкая, сочная, риса — рассыпчатая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	8,60000
Белки, г	7,20000
Энергетическая ценность, ккал	150,70000
Жиры, г	10,60000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 311

ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГРУДКА ПТИЦЫ (ФИЛЕ)	93,41	85	9,34	8,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
КРУПА РИСОВАЯ	40,4	40	4,04	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	4,5	4,5
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Лук и морковь перебирают, очищают, нарезают соломкой, припускают с маслом растительным. Подготовленное и обработанное по санитарным правилам филе птицы промывают и варят до готовности, затем кладут в посуду, добавляют припущенные мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого солят, добавляют припущенную томатную пасту и ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф и доводят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порцию плова кладут горкой на тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — плов уложен горкой, сверху кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;
- цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом и овощами;
- консистенция птицы — мягкая, сочная, риса — рассыпчатая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	156,70000
Углеводы, г	23,30000
Жиры, г	11,30000
Белки, г	7,80000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 307

ПТИЦА ОТВАРНАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПТИЦА ОТВАРНАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПТИЦА ОТВАРНАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГРУДКА ПТИЦЫ (ФИЛЕ)	95,6	87	9,56	8,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,76	4	0,48	0,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4	3	0,4	0,3
с 01.09 по 31.12	3,75	3	0,38	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	170	170	17	17
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Филе птицы обрабатывают по СанПиН. промывают, кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. Морковь и лук репчатый перебирают, очищают и промывают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, морковь, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, порционируют. Порционные куски заливают горячим куриным бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Птицу подают на тарелке. Температура подачи 65 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ПТИЦА ОТВАРНАЯ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — порционные куски одинакового размера, не разваренные, уложены на тарелке;
- цвет — белый-филе птицы;
- вкус, запах — умеренно соленый, свойственный отварной птицы;
- консистенция — мягкая, сочная, нежная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,4	В1, мг	0,1	Са, мг	23,5
Жиры, г	15,5	С, мг	0,9	Mg, мг	17,2
Углеводы, г	0,5	А, мг	0,2	Р, мг	133,2
Энергетическая ценность, ккал	203,6	Д, мкг	0	Fe, мг	1,3
		В2, мг	0,1	К, мг	182,3

I, мкг	5,5
F, мг	0,1
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269 ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА ФИЛЕ В АССОРТИМЕНТЕ	63,33	57	6,33	5,7
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8	8	0,8	0,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	11	11	1,1	1,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6,038	15 шт.	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ		15		1,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,8	9,8	0,98	0,98
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,3	3,3	0,33	0,33
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,8	3,8	0,38	0,38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 70				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яйца обрабатывают по СанПиН. Филе рыбы обрабатывают в соответствии с санитарными нормами и правилами, нарезают, припускают, охлаждают, измельчают вместе с батонem, замоченным в молоке, Далее, добавляют соль, яичные желтки, растопленное масло сливочное, хорошо вымешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в формы, смазанные маслом сливочным, заливают молочным соусом и запекают 15-20 минут. Температура внутри изделия 85*С.

Соус молочный густой

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, масло сливочное, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске порцию пудинга укладывают на тарелку. Температура подачи 65 С.Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙЕ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерной запеченной корочки, без трещин.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: поверхности светло-коричневый. на разрезе серый.

Вкус: запеченной рыхлой массы и соуса.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	16,00000
Энергетическая ценность, ккал	119,20000
Белки, г	6,40000
Жиры, г	5,10000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322 **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	129,23	84	12,92	8,4
с 01.03 по 31.07	140	84	14	8,4
с 01.08 по 31.08	105	84	10,5	8,4
с 01.09 по 31.10	112	84	11,2	8,4
с 01.11 по 31.12	120	84	12	8,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	32	24	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	30	24	3	2,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14,6	14,6	1,46	1,46
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
Выход: 120				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Овощи перебирают, очищают и промывают. Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Очищенный картофель режут пополам, варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной горячий картофель и припущенную морковь протирают, в полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль, смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Пюре порционируют на тарелку, на поверхность наносят узор. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — протертая масса без кусочков непротертого картофеля, моркови и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — до оранжевого цвета;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, моркови, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	93,40000
Жиры, г	2,30000
Углеводы, г	15,60000
Белки, г	2,30000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335 ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	156,92	102	15,69	10,2
с 01.03 по 31.07	170	102	17	10,2
с 01.08 по 31.08	127,5	102	12,75	10,2
с 01.09 по 31.10	136	102	13,6	10,2
с 01.11 по 31.12	145,71	102	14,57	10,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	19	19	1,9	1,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
Выход: 120				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, на поверхность пюре наносят узор. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	12,50000
Белки, г	5,20000
Энергетическая ценность, ккал	112,80000
Жиры, г	4,20000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 344 РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	52,31	34	5,23	3,4
с 01.03 по 31.07	56,67	34	5,67	3,4
с 01.08 по 31.08	42,5	34	4,25	3,4
с 01.09 по 31.10	45,33	34	4,53	3,4
с 01.11 по 31.12	48,57	34	4,86	3,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16	12	1,6	1,2
с 01.09 по 31.12	15	12	1,5	1,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,76	4	0,48	0,4
РЕПА	18,92	14	1,89	1,4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	2,5	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	80	8	8
СОУС ТОМАТНЫЙ		30		3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
Выход: 120				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Овощи промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Картофель, морковь, репу, лук репчатый нарезают дольками, слегка подпекают. Затем картофель и овощи перекладывают в глубокую емкость, подливают кипяток, соединяют с соусом томатным и тушат 20-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут соль.

Соус томатный

Подсушенную, без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с водой, затем добавляют разведенную томатную пасту и проваривают соус 10-20 мин. В конце варки добавляют сахар, соль, протирают и доводят соус до кипения. Подают соус к блюдам из отварного, запеченного мяса, субпродуктов, овощей.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

На тарелку укладывают порцию рагу. Температура подачи 65*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ) предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с соусом.
- цвет — соответствующий овощам и соусу.
- вкус — характерный для овощей и соуса, умеренно соленый;
- консистенция — мягкая, сочная. • запах- тушеных овощей.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	6,10000
Белки, г	1,30000
Энергетическая ценность, ккал	66,00000
Жиры, г	2,80000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	59,08	38,4	5,91	3,84
с 01.03 по 31.07	64	38,4	6,4	3,84
с 01.08 по 31.08	48	38,4	4,8	3,84
с 01.09 по 31.10	51,2	38,4	5,12	3,84
с 01.11 по 31.12	54,86	38,4	5,49	3,84
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	2,53	2,5	0,25	0,25
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	7,2	5,4	0,72	0,54
с 01.09 по 31.12	6,75	5,4	0,68	0,54
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,52	3,8	0,45	0,38
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	9,33	8,4	0,93	0,84
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
МЯСО ОТВАРНОЕ		10		1
ГОВЯДИНА Б/К	19,2	16,2	1,92	1,62
МОРКОВЬ	0,6	0,4	0,06	0,04
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Овощи(картофель, морковь, лук репчатый) перебирают, промывают под проточной водой, очищают от кожуры, нарезают. Крупу промывают водой. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу. Соленые огурцы нарезают соломкой. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды. Картофель нарезают брусочками, лук репчатый, морковь-соломкой. В кипящую воду с крупой закладывают картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные морковь и лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, лавровый лист, прокипяченную сметану.

Мясо отварное

Мясо, предназначенное для варки, нарезают кусками массой не более 2 кг. Мякоть лопаточной части и покромку свертывают рулетом и перевязывают. Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении 2-2,5 часа. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют морковь и лук. Соль кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 50-60° С в закрытой посуде.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Суп подают в глубокой тарелке. Температура подачи 75°С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид - в жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками). Овощи не переварены, перловая крупа хорошо разварившаяся.
- цвет - масла на поверхности -желтый, овощей натуральный.
- вкус— умеренно соленый, с умеренной кислотностью.
- консистенция - овощей — мягкая, огурцов — слегка хрустящая; соблюдается соотношение плотной и жидкой части.
- запах- продуктов входящих в рассольник.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	4,20000
Энергетическая ценность, ккал	140,20000
Углеводы, г	10,50000
Белки, г	3,30000

B1, мг	0
C, мг	0
A, мг	0
D, мкг	0
B2, мг	0

Ca, мг	0
Mg, мг	0
P, мг	0
Fe, мг	0
K, мг	0
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73 РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	63,08	41	6,31	4,1
с 01.03 по 31.07	68,33	41	6,83	4,1
с 01.08 по 31.08	51,25	41	5,13	4,1
с 01.09 по 31.10	54,67	41	5,47	4,1
с 01.11 по 31.12	58,57	41	5,86	4,1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10	9	1	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
МЯСО ОТВАРНОЕ		10		1
ГОВЯДИНА Б/К	19,19	16,2	1,919	1,62
МОРКОВЬ	0,516	0,4	0,052	0,04
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,476	0,4	0,048	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Овощи (картофель, морковь, лук репчатый) перебирают, промывают под проточной водой, очищают от кожуры, нарезают. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Солёные огурцы нарезают соломкой. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды. Картофель нарезают брусочками, лук репчатый, морковь-соломкой. В кипящую воду закладывают картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные морковь и лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, лавровый лист, прокипяченную сметану.

Мясо отварное

Мясо, предназначенное для варки, нарезают кусками массой не более 2 кг. Мякоть лопаточной части и покромку свертывают рулетом и перевязывают. Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении 2-2,5 часа. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют морковь и лук. Соль кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 50-60° С в закрытой посуде.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Суп подают в глубокой тарелке. Температура подачи 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид - в жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками). Овощи не переварены,
- цвет - масла на поверхности - желтый, овощей натуральный.
- вкус — умеренно соленый, с умеренной кислотностью.
- консистенция - овощей — мягкая, огурцов — слегка хрустящая; соблюдается соотношение плотной и жидкой части.
- запах- продуктов входящих в рассольник.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	3,60000
Энергетическая ценность, ккал	84,90000
Углеводы, г	5,20000
Белки, г	3,20000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 325

РИС ОТВАРНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РИС ОТВАРНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РИС ОТВАРНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	43,64	43,2	4,36	4,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,6	4,6	0,46	0,46
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	73,8	73,8	7,38	7,38
Выход: 120				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Рис укладывают на тарелку. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: РИС ОТВАРНОЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, масса рассыпчатая, заправлена маслом;
- цвет — светло-кремовый;
- вкус, запах — характерный для отварного риса с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна риса мягкие.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	98,40000	В1, мг	0	Ca, мг	0
Белки, г	2,80000	С, мг	0	Mg, мг	0
Жиры, г	3,70000	А, мг	0	P, мг	0
Углеводы, г	18,00000	Д, мкг	0	Fe, мг	0
		В2, мг	0	К, мг	0
				I, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40 САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	29,33	22	2,93	2,2
с 01.09 по 31.12	27,5	22	2,75	2,2
ЯБЛОКИ	19,32	17	1,93	1,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Морковь моют, очищают нарезают тонкой соломкой, яблоки свежие помытые и очищенные от кожуры с удаленным семенным гнездом нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 °С 3 минуты, заправляют растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой на тарелку. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом; Консистенция: мягкая, сочная;

Цвет: моркови и яблок

Вкус: свойственный моркови и сорту яблок;

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	33,00000	В1, мг	0	Са, мг	0
Белки, г	0,30000	С, мг	0	Mg, мг	0
Жиры, г	0,10000	А, мг	0	Р, мг	0
Углеводы, г	2,50000	Д, мкг	0	Fe, мг	0

B2, мг	0
--------	---

K, мг	0
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33 САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	50,67	38	5,07	3,8
с 01.09 по 31.12	47,5	38	4,75	3,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	96	96	9,6	9,6
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:Делта принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Свеклу моют и варят в кожуре целиком до готовности.Отварную очищенную свеклу натирают на крупной терке, солят. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой на тарелку. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу.

Запах: свеклы и растительного масла.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	2,10000	В1, мг	0	Са, мг	0
Белки, г	0,60000	С, мг	0	Mg, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	36,50000	А, мг	0	Р, мг	0
Углеводы, г	3,30000	Д, мкг	0	Fe, мг	0

B2, мг	0
--------	---

K, мг	0
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 464

СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	37	37	3,7	3,7
САХАР ПЕСОК	3,7	3,7	0,37	0,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,208	3 шт.	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,5	15,5	1,55	1,55
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопасного и опарного теста. Безопасное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла сливочного). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза. Опарное тесто готовят для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза. Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем нарезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его одинакова по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет нарезают по длине ножом на 2 части для одинарной плюшки и на 3 части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы. При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С. Изделия можно изготавливать в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи 15*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — форма разнообразная, с четко выраженным рисунком;
- цвет — от светло-коричневой в местах надрезов и складок более светлая;
- состояние мякиша — хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах — приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	32,30000
Энергетическая ценность, ккал	160,20000
Жиры, г	3,30000
Белки, г	4,20000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11.1.1.11

СОК ПЕРСИКОВЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК ПЕРСИКОВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОК ПЕРСИКОВЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СОК В АССОРТИМЕНТЕ 0,2	150	150	15	15
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: СОК ПЕРСИКОВЫЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5
Жиры, г	0
Углеводы, г	24,1
Энергетическая ценность, ккал	98,9

В1, мг	0
С, мг	3,6
А, мг	0,1
Д, мкг	0
В2, мг	0,1

Са, мг	6,8
Mg, мг	16,2
Р, мг	20,3
Fe, мг	0,3
К, мг	228
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442 СОК ЯБЛОЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК ЯБЛОЧНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОК ЯБЛОЧНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СОК В АССОРТИМЕНТЕ 0,2	180	180	18	18
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: СОК ЯБЛОЧНЫЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5
Жиры, г	0
Углеводы, г	28,8
Энергетическая ценность, ккал	118,7

В1, мг	0
С, мг	4,3
А, мг	0,1
Д, мкг	0
В2, мг	0,1

Са, мг	8,1
Mg, мг	19,4
Р, мг	24,3
Fe, мг	0,4
К, мг	273,6
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	78,62	51,1	7,86	5,11
с 01.03 по 31.07	85,17	51,1	8,52	5,11
с 01.08 по 31.08	63,88	51,1	6,39	5,11
с 01.09 по 31.10	68,13	51,1	6,81	5,11
с 01.11 по 31.12	73	51,1	7,3	5,11
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	6,8	5,1	0,68	0,51
с 01.09 по 31.12	6,38	5,1	0,64	0,51
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,07	5,1	0,61	0,51
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		15		1,5
ГОВЯДИНА Б/К	20,85	17,6	2,085	1,76
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,79	1,5	0,179	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,208	3 шт.	2,626
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Картофель, морковь, лук репчатый перебирают, моют, чистят, нарезают. В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, добавляют нарезанные соломкой и припущенные морковь, репчатый лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки супа добавляют припущенную на растительном масле томатную пасту, лавровый лист, соль, доводят до кипения, накрывают крышкой. суп готов.

Фрикадельки мясные

Яйца обрабатывают в соответствии с санитарными нормами и правилами. Говядину обрабатывают по СанПиН, режут на куски. Лук репчатый перебирают, моют,режут пополам.Подготовленное мясо измельчают вместе с сырым луком на мясорубке (решетки с диаметром отверстий 5 и 9 мм), затем добавляют соль, яйца, фарш перемешивают и хорошо выбивают. Полученную массу раделывают в виде шариков (массой 10-12 г) и припускают до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Суп подают в глубокой тарелке. Температура подачи 75°С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера;

Консистенция: картофель, овощи - мягкие; фрикадельки - упругие. Соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

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

Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп.

Запах: продуктов, входящих в суп.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,20000
Энергетическая ценность, ккал	67,50000
Углеводы, г	6,60000
Жиры, г	3,90000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 81 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	12,06	12	1,21	1,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		10		1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15,4	15,4	1,54	1,54
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Овощи (картофель, морковь, лук репчатый) моют, чистят и нарезают. Картофель- кубиками, морковь, лук репчатый- соломкой и припускают на масле растительном. Предварительно перебранный и промытый горох замачивают в холодной воде на 2-3 часа, варят в той же воде до размягчения, воду сливают. В кипящую воду закладывают подготовленный горох, картофель и припущенные овощи, солят, варят суп до готовности. Гренки подают к супу отдельно.

Гренки из пшеничного хлеба

Пшеничный батон очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Суп подают в глубокой тарелке. При отпуске подают гренки. Температура подачи 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — в жидкой части супа — картофель, нарезанный крупными кубиками, зерна гороха разварившиеся.
- цвет светло-желтый.
- вкус, запах — свойственный гороху, умеренно соленый;
- консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре, гренки хрустящая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	16,40000
Белки, г	2,80000
Жиры, г	5,20000
Энергетическая ценность, ккал	103,30000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 65

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,5	0,5	0,05	0,05
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
МЯСО ОТВАРНОЕ		10		1
ГОВЯДИНА Б/К	19,2	16,2	1,92	1,62
МОРКОВЬ	0,6	0,4	0,06	0,04
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
КЛЕЦКИ		10		1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5	5	0,5	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,805	2 шт.	1,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,4	4,4	0,44	0,44
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Картофель, морковь, лук репчатый перебирают, очищают, промывают, нарезают. Морковь и лук репчатый припускают с добавлением масла растительного. В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки кладут соль, лавровый лист и зелень. Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Говядину отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.

Мясо отварное

Говядину отваривают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Отварное мясо нарезают по 1-2 кусочка на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом бульоне при температуре не ниже 70 град. в закрытой посуде.

Клецки

Яйца промывают сначала в 1-2%-ном теплом (с температурой до 30° С) растворе кальцинированной соды, а затем в 0,5%-ном растворе хлорамина, ополаскивают в проточной воде не менее 5 мин. Муку пшеничную просеивают. В воду кладут масло, 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 теста берут 5 л жидкости. Варят их при слабом кипении 5-7 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Суп подают в глубокой тарелке. Температура подачи 75°С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера;

Консистенция: картофель, овощи, мяса - мягкая; клецки - упругие. Соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

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

Вкус: овощей и картофеля, мяса, продуктов входящих в суп.

Запах: продуктов, входящих в суп.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	2,00000
Белки, г	1,20000
Углеводы, г	9,10000
Энергетическая ценность, ккал	52,70000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	82,15	53,4	8,22	5,34
с 01.03 по 31.07	89	53,4	8,9	5,34
с 01.08 по 31.08	66,75	53,4	6,68	5,34
с 01.09 по 31.10	71,2	53,4	7,12	5,34
с 01.11 по 31.12	76,29	53,4	7,63	5,34
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	7,07	5,3	0,71	0,53
с 01.09 по 31.12	6,63	5,3	0,66	0,53
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,31	5,3	0,63	0,53
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,5	0,5	0,05	0,05
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ПТИЦА ОТВАРНАЯ		10		1
БРОЙЛЕРЫ (ЦЫПЛЯТА) 1 КАТЕГОРИИ	18,6	12,8	1,86	1,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34	34	3,4	3,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Картофель, морковь, лук репчатый перебирают, очищают, промывают и нарезают; картофель-кубиками, морковь, лук-соломкой. Морковь и лук репчатый припускают с маслом растительным. В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, лавровый лист, прокипяченную сметану. При отпуске кладут в тарелку кусочек птицы. Зелень обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, мелко шинкуют, кладут в котел перед отправкой на раздачу.

Птица отварная

Подготовленные тушки птицы перед варкой формируют, придавая им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные овощи, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мякоть от костей, порционируют. Порционные куски заливают горячим куриным бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде. Кроликов нарубают на 4-6 и более частей в зависимости от величины тушек и нормы выхода порции. Нарубленные порции кролика заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде. Соусы - сметанный, молочный, сметанный с томатом - для старшей возрастной группы. Гарниры - каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Суп подают в глубокой тарелке. Температура подачи 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — в жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены.
- цвет супа — золотистый, масла на поверхности светло-оранжевый;
- вкус, запах — приятный, картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый;
- консистенция - картофеля и лука — мягкая, соотношение плотной и жидкой части соответствует технологии готовки блюда.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,30000
Жиры, г	3,70000
Энергетическая ценность, ккал	78,00000
Углеводы, г	2,50000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ
ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	83,08	54	8,31	5,4
с 01.03 по 31.07	90	54	9	5,4
с 01.08 по 31.08	67,5	54	6,75	5,4
с 01.09 по 31.10	72	54	7,2	5,4
с 01.11 по 31.12	77,14	54	7,71	5,4
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ (ВЕРМИШЕЛЬ)	6	6	0,6	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,5	0,5	0,05	0,05
ПТИЦА ОТВАРНАЯ		10		1
БРОЙЛЕРЫ (ЦЫПЛЯТА) 1 КАТЕГОРИИ	18,6	12,8	1,86	1,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34	34	3,4	3,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Овощи(картофель, морковь, лук репчатый) перебирают, моют, чистят и нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель — кубиками, морковь соломкой, лук шинкуют мелко. Морковь и лук припускают с маслом растительным. В кипящую воду кладут вермишель и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и припущенные овощи, соль и варят суп до готовности. Зелень подвергают обработке в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед раздачей. Птицу подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут. хранят в бульоне на мармите не более 1 часа. Кладут в порционную посуду при отпуске.

Птица отварная

Подготовленные тушки птицы перед варкой формуют, придавая им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные овощи, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мякоть от костей, порционируют. Порционные куски заливают горячим куриным бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде. Кроликов нарубают на 4-6 и более частей в зависимости от величины тушек и нормы выхода порции. Нарубленные порции кролика заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде. Соусы - сметанный, молочный, сметанный с томатом - для старшей возрастной группы. Гарниры - каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Суп подают в глубокой тарелке. Температура подачи 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — в жидкой части супа, овощи и макаронные изделия сохранившие форму.
- Цвет - супа-золотистый, масла на поверхностях- светло-оранжевый;
- Вкус - характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом припущенных овощей, зелени, умеренно соленый;
- Консистенция - картофеля, овощей — мягкая; макаронные изделия не переварены, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей.
- Запах - продуктов, входящих в суп.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	78,20000
Жиры, г	2,00000
Углеводы, г	6,50000
Белки, г	2,70000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268 СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА ФИЛЕ В АССОРТИМЕНТЕ	57,5	51,8	5,75	5,18
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,19 шт.	7,648	19 шт.	0,76
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ		20,3		2,03
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15,8	15,8	1,58	1,58
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,1	3,1	0,31	0,31
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яйца обрабатывают по СанПиН, промывают. Филе рыбы обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, яйцом, солью, тщательно выбивают, выкладывают на противени слоем 2-3см, смазанные маслом сливочным, сбрызгивают маслом растительным и запекают 15-20 мин. при T=190-200°C Температура внутри готового изделия 85°C.

Соус молочный густой

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, масло сливочное, процеживают и вновь доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

На тарелку укладывают порцию суфле. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без трещин.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: запеченной рыбы.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,90000
Жиры, г	9,90000
Углеводы, г	7,00000
Энергетическая ценность, ккал	122,20000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

СУФЛЕ КУРИНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУФЛЕ КУРИНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУФЛЕ КУРИНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГРУДКА ПТИЦЫ (ФИЛЕ)	46,2	42	4,62	4,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,22 шт.	8,855	22 шт.	0,89
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	40	40	4	4
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ		17		1,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яйца обрабатывают по СанПиН, промывают. Мякоть отварных кур без кожи обрабатывают в соответствии с санитарными правилами и нормами, нарезают на куски, отваривают в подсоленной воде. Отварную птицу дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой в массу вводят соус молочный густой, соль и яйца, затем массу аккуратно взбивают, раскладывают в противни слоем 2-3см, смазанные сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу 30 минут при температуре 180-200*С. Температура внутри готового изделия 85*С.

Соус молочный густой

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, охлаждают, разводят горячим молоком с добавлением воды, вымешивают до однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, масло сливочное, процеживают и доводят вновь до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

На тарелку укладывают порцию суфле. Температура подачи 65*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: СУФЛЕ КУРИНОЕ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид - изделие воздушное, пышное. ровное без надрывов.
- цвет-кремово-желтый.
- вкус, запах — свойственный продуктам, входящим в блюдо.
- консистенция — сочная, нежная, мягкая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,20000
Жиры, г	6,10000
Энергетическая ценность, ккал	88,40000
Углеводы, г	6,00000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 263 ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА ФИЛЕ В АССОРТИМЕНТЕ	50	45	5	4,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6,038	15 шт.	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9	9	0,9	0,9
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9	9	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	40	40	4	4
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яйца обрабатывают по СанПиН, взбивают. Филе рыбы обрабатывают по СанПиН, нарезают на куски, измельчают на мясорубке с замоченным в воде батонном 2 раза, добавляют взбитые яйца, растопленное масло сливочное, солят, перемешивают, рыбную массу хорошо выбивают. Далее, формируют фрикадельки в виде шариков по 2-3шт.на порцию, укладывают в сбрызнутый маслом противень, заливают на 1/3 высоты горячей водой, припускают в жарочном шкафу при температуре 200-220*С, 15-20 минут. Температура внутри изделия 85*С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Фрикадельки подают на тарелке. Температура подачи 65*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ предназначены для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков, сохраняющие форму,

Консистенция: плотная, сочная, однородная.

Цвет: светло-серый;

Вкус: отварной рыбы, умеренно соленый;

Запах: отварной рыбы, приятный.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	8,60000	В1, мг	0	Са, мг	0
-------------	---------	--------	---	--------	---

Белки, г	5,40000
Энергетическая ценность, ккал	96,40000
Жиры, г	9,60000

С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Mg, мг	0
P, мг	0
Fe, мг	0
K, мг	0
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 016 ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Изделие вынимают из производственной упаковки. Используют отдельные и специально промаркированный разделочный инвентарь, кухонная посуда с маркировкой "Х" (хлеб). Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см .

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Ровно нарезанные ломтики хлеба подают на пирожковой тарелке. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см ;
- цвет -соответствует виду хлеба ;
- * консистенция - хлеба -мягкая ;
- вкус, запах — характерный привкуса хлеба .

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,20000
Углеводы, г	8,50000
Энергетическая ценность, ккал	40,80000
Белки, г	1,40000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 016 ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	4	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Изделие вынимают из производственной упаковки. Используют отдельные и специально промаркированный разделочный инвентарь, кухонная посуда с маркировкой "Х" (хлеб). Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см .

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Ровно нарезанные ломтики хлеба подают на пирожковой тарелке. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см ;
- цвет -соответствует виду хлеба ;
- * консистенция - хлеба -мягкая ;
- вкус, запах — характерный привкуса хлеба .

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	17,00000	В1, мг	0	Са, мг	0
Белки, г	2,70000	С, мг	0	Мg, мг	0
Жиры, г	0,30000	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	81,60000	Д, мкг	0	Fe, мг	0
		В2, мг	0	К, мг	0
				І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № -038 ЧАЙ С ЛИМОНОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С ЛИМОНОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С ЛИМОНОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ЛИМОН	3,33	3	0,33	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145	145	14,5	14,5
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком, добавляют сахар доводят до кипения. Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут, затем нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в чайной чашке. Температура подачи горячего чая 75° С.. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ЧАЙ С ЛИМОНОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид, жидкость золотисто-коричневого цвета, чай налит в чашку сверху плавают кружочек лимона.
- Консистенция: жидкая.
- Цвет: золотисто-коричневый.
- Вкус: сладкий, с привкусом лимона.
- Запах: свойственный чаю с лимоном.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	4,00000	В1, мг	0	Са, мг	0
Белки, г	0,10000	С, мг	0	Mg, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	16,80000	А, мг	0	Р, мг	0
Жиры, г	0,00000	Д, мкг	0	Fe, мг	0

B2, мг	0
--------	---

K, мг	0
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 038 ЧАЙ С ЛИМОНОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С ЛИМОНОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С ЛИМОНОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЛИМОН	8	7	0,8	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	170	170	17	17
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком, добавляют сахар доводят до кипения. Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут, затем нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в чайной чашке. Температура подачи горячего чая 75° С.. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ЧАЙ С ЛИМОНОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид, жидкость золотисто-коричневого цвета, чай налит в чашку сверху плавает кружочек лимона.
- Консистенция: жидкая.
- Цвет: золотисто-коричневый.
- Вкус: сладкий, с привкусом лимона.
- Запах: свойственный чаю с лимоном.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,00000	В1, мг	0	Са, мг	0
Углеводы, г	6,10000	С, мг	0	Mg, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	26,20000	А, мг	0	Р, мг	0
Белки, г	0,20000	Д, мкг	0	Fe, мг	0

B2, мг	0
--------	---

K, мг	0
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 040 ЧАЙ С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С МОЛОКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	88	88	8,8	8,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	92	92	9,2	9,2
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком, добавляют сахар доводят до кипения. К приготовленному чаю добавляют горячее кипяченое молоко.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в чайной чашке. Температура подачи горячего чая 75° С, Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ЧАЙ С МОЛОКОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в чайной чашке.

Консистенция жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	13,60000	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	2,80000	С, мг	0	Mg, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	77,00000	А, мг	0	Р, мг	0
Белки, г	3,20000	Д, мкг	0	Fe, мг	0
		В2, мг	0	К, мг	0

I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 035 ЧАЙ С САХАРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С САХАРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145	145	14,5	14,5
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком, добавляют сахар доводят до кипения

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в чайной чашке. Температура подачи горячего чая 75° С.. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ЧАЙ С САХАРОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид- жидкость золотисто-коричневого цвета, налит в чашку.
- Консистенция- жидкая.
- Цвет - золотисто-коричневый.
- Вкус - сладкий, чуть терпкий.
- Запах - свойственный чаю.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10000	В1, мг	0	Са, мг	0
Углеводы, г	5,90000	С, мг	0	Mg, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	16,90000	А, мг	0	Р, мг	0
Жиры, г	0,00000	Д, мкг	0	Fe, мг	0
		В2, мг	0	К, мг	0
				І, мкг	0
				F, мг	0

Se, мг	0
--------	---

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 035 ЧАЙ С САХАРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С САХАРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	174	174	17,4	17,4
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком, добавляют сахар доводят до кипения

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в чайной чашке. Температура подачи горячего чая 75° С.. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ЧАЙ С САХАРОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид- жидкость золотисто-коричневого цвета, налит в чашку.
- Консистенция- жидкая.
- Цвет - золотисто-коричневый.
- Вкус - сладкий, чуть терпкий.
- Запах - свойственный чаю.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	23,90000	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	0,00000	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	5,90000	А, мг	0	Р, мг	0
Белки, г	0,10000	Д, мкг	0	Fe, мг	0
		В2, мг	0	К, мг	0
				І, мкг	0
				F, мг	0

Se, мг	0
--------	---

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	30,75	24,6	3,08	2,46
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	22,77	14,8	2,28	1,48
с 01.03 по 31.07	24,67	14,8	2,47	1,48
с 01.08 по 31.08	18,5	14,8	1,85	1,48
с 01.09 по 31.10	19,73	14,8	1,97	1,48
с 01.11 по 31.12	21,14	14,8	2,11	1,48
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,27	6,2	0,83	0,62
с 01.09 по 31.12	7,75	6,2	0,78	0,62
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,83	4,9	0,58	0,49
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1	0,11	0,1
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Овощи перебирают, моют и чистят. Затем овощи нарезают. Капусту нарезают шашками, картофель — дольками, лук и морковь шинкуют соломкой и припускают с маслом растительным. В кипящую воду закладывают капусту, соль, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенную томатную пасту, мелко нарубленную зелень. Добавляют сметану, и снова доводят до кипения. Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Щи подают в глубокой тарелке. Температура подачи 75°С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ предназначены для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста — шашками, морковь, лук-соломкой, картофель — дольками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет щей-желтый, масла на поверхности- оранжевый, овощей натуральный.
- вкус - капусты с входящими в состав овощами, умеренно соленый;
- консистенция капусты — упругая, овощей и картофеля — мягкая, соотношение плотной и жидкой части.
- запах - продуктов в входящих в щи.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,20000
Жиры, г	3,40000
Энергетическая ценность, ккал	79,20000
Углеводы, г	5,40000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
P, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.1.2.6

ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	107,6	95	10,76	9,5
Выход: 95				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

При приемке фрукты подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают в условиях цеха первичной обработки овощей(овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи 14*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целые плоды уложены на тарелку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30000
Энергетическая ценность, ккал	43,00000
Углеводы, г	9,70000
Жиры, г	0,30000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213 ЯЙЦО ВАРЕНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯЙЦО ВАРЕНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЯЙЦО ВАРЕНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,5 шт.	20,125	50 шт.	2,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008-800с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яйца обрабатывают в соответствии с санитарными правилами и нормами. При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10-15 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Яйца, сваренные вкрутую, используют как самостоятельное блюдо, подают на тарелке. Температура подачи 14°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ЯЙЦО ВАРЕНОЕ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид, цвет — яйцо, сохранившее форму, белок — белый, желток — желтый, без серого налета;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов;
- консистенция белка — плотная, упругая; желтка — рассыпчатая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,30000
Энергетическая ценность, ккал	16,30000
Жиры, г	0,90000
Углеводы, г	0,20000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Заведующий

/Момотова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213 ЯЙЦО ВАРЕНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯЙЦО ВАРЕНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 65.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЯЙЦО ВАРЕНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	40,25	100 шт.	4,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008-800с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яйца обрабатывают в соответствии с санитарными правилами и нормами. При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10-15 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Яйца, сваренные вкрутую, используют как самостоятельное блюдо, подают на тарелке. Температура подачи 14°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения: ЯЙЦО ВАРЕНОЕ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид, цвет — яйцо, сохранившее форму, белок — белый, желток — желтый, без серого налета;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов;
- консистенция белка — плотная, упругая; желтка — рассыпчатая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,10000
Жиры, г	4,60000
Энергетическая ценность, ккал	63,00000
Углеводы, г	0,30000

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0