

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

"Котлеты, биточки особые (говяжьи) с соусом сметанным с томатом, 60/40"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Котлеты, биточки особые (свино-говяжьи) с соусом сметанным с томатом, 60/30», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Котлеты, биточки особые (говяжьи) с соусом сметанным с томатом, 60/40», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 90 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб пшеничный		
Вода	0,009	0,009
Сухари панировочные	0,043	0,043
Масло растительное	0,006	0,006
Масса готовых котлет	0,002	0,002
Сметана		0,060
Мука	0,010	0,010
Томатная паста	0,003	0,003
Масса соуса:	0,003	0,003
Выход готового блюда:		0,030
		0,90

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 120 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб пшеничный		
Вода	0,012	0,012
Сухари панировочные	0,057	0,057
Масло растительное	0,008	0,008
Масса готовых котлет	0,0028	0,0028
Сметана		0,090
Мука	0,010	0,010
Томатная паста	0,003	0,003
Масса соуса:	0,003	0,003
Выход готового блюда:		0,030
		0,120

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из готовой котлетной массы разделявают изделия овально-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Котлеты (биточки) кладут на противень, предварительно смазанный растительным маслом, и готовят в жарочном шкафу при Т 250-280 С в течение 5-7.

минут. Котлеты должны быть полностью прожарены, готовность определяется выделением бесцветного сока в месте прокола.
 Соус сметанный с томатом: Томатное пюре уваривают до половины объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.
 Котлеты (биточки) подают вместе с соусом сметанным с томатом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления «Котлеты, биточки особые (говяжьи) с соусом сметанным с томатом, 60/40», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.
 Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. Либо использоваться как полуфабрикат для других многокомпонентных блюд. При температуре подачи не менее 75°C.
 Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – биточек кругло-приплюснутой формы

Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет - характерный для данного продукта.

Вкус и запах - приятный запах характерный для рецептурных компонентов, мясной, умеренно соленый, без привкуса хлеба

Микробиологические показатели «Котлеты, биточки особые (говяжьи) с соусом сметанным с томатом, 60/40 й» должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01

«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

6.2 Микробиологические показатели «Котлеты, биточки особые (говяжьи) с соусом сметанным с томатом, 60/40» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 90г)

Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг
10,468	10,149	11,950	180,390	20,120	113,920	0,159	1,704	0,541	33,440
Витамин В2, мг	Ca, мг	P, мг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг				
0,103	18,970	23,770	1,844	3,860	11,000				

Ответственный за оформление ТТК
 Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

"Рис отварной, 160/180"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рис отварной, 150», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Рис отварной, 150», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт., 160 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа Рис	0,054	0,054
Масло сливочное	0,004	0,004
Соль йодированная	0,000	0,000
Выход готового блюда:	-	0,160

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт., 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа Рис	0,060	0,060
Масло сливочное	0,0045	0,0045
Соль йодированная	0,000	0,000
Выход готового блюда:	-	0,180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Крупу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, котел закрывают крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом. Температура подачи не ниже 75°C

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления гарнира «Рис отварной, рассыпчатый», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда может происходить порционно, вместе с соусом и основным блюдом, как полноценное блюдо с добавлением масла сливочного растопленного, с сладким соусом. Либо использоваться как полуфабрикат для других многокомпонентных блюд. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка

допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Рис рассыпчатый, однородный, не слипшейся, сварен равномерно.

Цвет - характерный для данного продукта.

Вкус и запах - приятный запах характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов, не жесткий.

Микробиологические показатели «Рис отварной, рассыпчатый» должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

6.2 Микробиологические показатели «Рис отварной, 150» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 160 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
3,808	3,078	40,008	202,952	27,933	82,183	0,044	0,551	0,251	5,950

Витамин В2, мг	Ca, мг	P3, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,028	5,712	15,760	0,014	14,000

Ответственный за оформление ТТК
Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

"Чай с лимоном, 207г."

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Чай с лимоном, 207г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делта плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Чай с лимоном, 207г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на блюдо, 207 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Чай-высшего или 1 сорта	0,001	0,001
Сахар	0,012	0,012
Вода	0,204	0,204
Лимон	0,008	0,007
ВЫХОД:	-	0,207

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

*Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Температура подачи не ниже 75°C"

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления горячего напитка «Чай с лимоном», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, в стаканах по 187-207 мл. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – соответствует чаю с лимоном.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, темно-коричневая жидкость с долькой свежего лимона

Вкус и запах - приятный аромат чая с лимоном и сахаром, вкус характерный для рецептурных компонентов с небольшой кислинкой, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Чай с лимоном, 207г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 207 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мг	Витамин С, мг
0,063	0,007	12,189	50,272	5,240	9,780	0,004	0,898	0,014	0,001	7,750	0,140	2,900

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

"Винегрет овощной, 60г/100г"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Винегрет овощной, 60г», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Винегрет овощной, 60г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60/100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель нечищенный	0,017/0,028	0,013/0,021
Свекла	0,011/0,018	0,009/0,015
Морковь	0,008/0,013	0,007/0,011
Огурцы соленые	0,024/0,04	0,019/0,031
Лук зеленый	0,011/0,018	0,009/0,015
Масло растительное	0,004/0,006	0,004/0,006
Выход готового блюда:	-	0,060/100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

"Мытые овощи (картофель, свекла, морковь) закладывают в котел с кипящей водой и варят до готовности. Все виды овощей варят отдельно. Сливают жидкость и готовые овощи опускают в ледяную воду и охлаждают до 20°C. Овощи очищают от кожуры и нарезают кубиками 1x1. Обработанную и нарезанную свеклу обрабатывают растительным маслом отдельно. Только после этого вводят к остальным овощам. Соленые огурцы нарезают ломтиками 1x2 либо используют капусту квашеную, которую необходимо перебирать, отжать от лишней жидкости и нашинковать. Зеленый или репчатый лук обрабатывают и нарезают мелким кубиком 1x1. Затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты. Температура подачи 14-16°C"

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Винегрет овощной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 14-16°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – присутствует единообразие форм нарезки, вид характерный для данного вида блюд.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов. Цвета не перемешены.
Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Винегрет овощной, 60г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Калори- янность, ккал	Магний - мг	Фосфо- р, мг	Витамин и В1, мг	Fe, мг	Витамин и Е, мг	Витамин В2, мг	Ca, мг	РЗ, мг	Витамин С, мг
0,755	4,092	4,005	56,474	11,910	22,240	0,027	0,496	1,829	0,023	19,899	141,52 0	7,500

Ответственный за оформление ТТК
Зав. Производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6

"Щи из свежей капусты с картофелем, 200/250г "

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Щи из свежей капусты с картофелем, 200/ссж», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Щи из свежей капусты с картофелем, 200/ссж», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 /250г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста	0,050/0,063	0,040/0,05
Картофель очищенный	0,032/0,04	0,024/0,03
Лук репчатый	0,010/0,013	0,008/0,001
Морковь	0,010/0,013	0,008/0,001
Масло растительное	0,003/0,004	0,003/0,004
Томатная паста	0,002/0,0025	0,002/0,002
Вода	0,160/210	0,160/210
Петрушка сушеная	0,0002	0,0002
Соль йодированная	0,001	0,001
Выход готового блюда:	-	0,200/250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

В кипящий бульон кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, коренья, лук и варят до готовности. За 5-10мин до окончания варки щи добавляют прогретую томатную пасту. Щи отпускают со сметаной, предварительно прокипяченной.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления первого блюда «Щи из свежей капусты с картофелем, 200/ссж», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки.

Клецки одинакового размера.

Консистенция - картофель и овощи мягкие; клецки упругие.

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

Вкус и запах - свойственный картофельному супу, умеренно соленый, запах овощей.

6.2 Микробиологические показатели «Щи из свежей капусты с картофелем, 200/ссж»

должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводи, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
1,542	3,169	7,582	85,793	17,740	38,890	0,054	0,665	1,452	0,045

Ca, мг	РЗ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг
31,400	167,600	25,600	8,000

Ответственный за оформление ТТК
Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №7

"Котлеты или биточки рыбные (минтай) с соусом сметанным, 60/30, 70/30"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Котлеты или биточки рыбные (минтай) с соусом сметанным, 80/40», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Котлеты или биточки рыбные (минтай) с соусом сметанным, 50/40, 80/40», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 90/ 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Минтай	0,084/ 0,93	0,039/0,045
Хлеб пшеничный	0,0105/ 0,011	0,0105/ 0,011
Молоко	0,015/ 0,016,7	0,015/ 0,016,7
Сухари панировочные	0,006/ 0,0066	0,006/ 0,0066
Масло растительное	0,002/ 0,003	0,002/ 0,003
Соль йодированная	0,0007/ 0,008	0,0007/ 0,008
Сметана	0,008/ 0,09	0,008/ 0,09
Мука	0,002/ 0,003	0,002/ 0,003
Вода	0,023/ 0,026	0,023/ 0,026
Выход готового блюда:	-	0,060/ 0,100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

"Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку матрицу с мелкими отверстиями вместе с замоченным и отжатым тщательно в воде или молоке черствым пшеничным хлебом (без корок), добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают Массу охлаждают до 0-2°C и дают постоять 2-3 часа. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу или пароконвектомате 5-10 мин при температуре 160-170°C. Температура подачи 75°C.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из рыбы «Котлеты или биточки рыбные», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

"Органолептические показатели качества:

Внешний вид – однородная структура, без вкраплений хлеба и лука. Плотные, нежные и сочные изделия.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло серый с корочкой оранжевого цвета.

Вкус и запах - приятный запах рыбы, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Котлеты или биточки рыбные (минтай) с соусом сметанным, 80/40» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводи, г	Калорийн ость, ккал	Магни й, мг	Фосфор , мг	Витамин н В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг
11,480	7,804	15,815	180,335	41,47 0	175,040	0,128	1,057	2,788	34,840

Витамин н В2, мг	Ca, мг	РФ, мг	Витамин С, мг	Калий , мг	Витамин н А, мг
0,115	64,400	21,370	0,424	3,750	18,200

Ответственный за оформление ТТК
Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №8

"Картофельное пюре, 150/180г г"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Картофельное пюре, 150 г», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Картофельное пюре, 150 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 150/180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель нечищенный	0,171/0,205	0,129/0,154
Молоко	0,024/0,028	0,023/0,027
Масло сливочное	0,004/0,005	0,004/0,005
Соль йодированная	0,001	0,001
Выход готового блюда:	-	0,150/180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленный очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают. Температура подачи 75°С."

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления гарнира «Картофельное пюре», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда может происходить порционно, вместе с соусом и основным блюдом, как полноценное блюдо с добавлением масла сливочного растопленного. Либо использоваться как полуфабрикат для других многокомпонентных блюд. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
"Органолептические показатели качества:
Внешний вид – картофель протертый, консистенция однородная без комочков.
Цвет – характерный для рецептурных компонентов, светло желтый.
Вкус и запах – приятный аромат отварного картофеля со сливочными нотками, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Картофельное пюре, 150/180 г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам,

установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 150/180 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
3,279	3,991	22,183	138,188	33,110	97,470	0,160	1,221	0,169	8,870

Витамин В2, мг	Ca, мг	P9, мг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,128	45,140	26,930	25,939	0,060	18,300

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
3,95	6,53	26,65	181,68	39,73	117,68	0,19	1,47	0,23	

Витамин В2, мг	Ca, мг	P9, мг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
	54,74		31,13		31,56

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №9

"Компот из сухофруктов, 200 г."

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Компот из сухофруктов, 200г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Компот из сухофруктов, 200г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на блюдо, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Сухофрукты	0,020	0,020
Сахар	0,012	0,012
Вода	0,200	0,200
Лимонная кислота	0,000	0,000
ВЫХОД:	-	0,200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

"Сухофрукты необходимо промыть под струей горячей воды. В котле довести подготовленную воду до кипения ввести сахар и после полного его растворения добавляют сухофрукты. Варить после закипания при закрытой крышке на слабой мощности плиты 40 минут. Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Температура подачи 14-16°C"

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления горячего напитка «Компот из сухофруктов», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, в стаканах по 180-200 мл. При температуре подачи 14-16°C. Хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

"Органолептические показатели качества:

Внешний вид – соответствует для данного напитка

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, темно коричневая жидкость с не большим количеством плодов, фруктов.

Вкус и запах - приятный аромат компота, вкус характерный для рецептурных компонентов с небольшой кислинкой, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Компот из сухофруктов, 200г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белк и, г	Жир ы, г	Углевод ы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфо р, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг
0,78 0	0,06 0	22,116	93,280	21,00 0	29,200	0,020	0,67 6	1,100	0,020	32,0 00	0,60 0	0,800

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №10

" Ватрушка с творогом из дрожжевого теста "

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Компот из сухофруктов, 200г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Ватрушка с творогом из дрожжевого теста», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на блюдо, 50/100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Тесто дрожжевое сдобное п/ф	50/100	50/100
Яйца куриные	4/8	4/8
Масло растительное рафинированное	2/4	2/4
Мука Пшеничная высшего сорта	3/6	3/6
Для начинки		
Творог жирный	23/46	23/46
Яйца куриные	4/8	4/8
Сахар-песок	2/4	2/4
Крахмал кукурузный	2/4	2/4
ВЫХОД:	-	50/100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Готовое тесто раскатывают в виде жгута диаметром 3 см, делят на куски массой по 60-65 г и подкатывают в шарики. Их укладывают на кондитерский лист на расстоянии 6-8 см

друг от друга и слегка прижимают рукой. После 15-минутной расстойки деревянным пестиком или торцом скалки диаметром 5 см в ватрушках делают углубление, выпускают из кондитерского мешка начинку. Для начинки тщательно растирают соответствующие ингредиенты.

Ватрушки, изготовленные с творогом, нужно смазывать меланжем после заполнения и расстойки. Выпекают изделия при 230–240 град. в течение 8-10 мин. Требования к качеству: ватрушки должны быть круглой формы с глянцевитыми краями, золотистого цвета, тесто хорошо пропечено.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления горячего напитка «Компот из сухофруктов», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, в стаканах по 180-200 мл. При температуре подачи 14-16°C. Хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

"Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Изделие правильной формы, без вмятин и изломов. Поверхность с отделкой по рецептуре.

Цвет - Поверхности — золотистый, мякоти — желтоватый.

Вкус и запах - Приятные, без посторонних примесей, порочащих признаков.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Компот из сухофруктов, 200г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход – 50/100 г)

Белк и, г	Жир ы, г	Углевод ы, г	Калорийно сть, ккал	Магни й, мг	Фосфо р, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витами н В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг
3,61 5/ 7,23	1,82/ 3,64	9,18/ 18,36	72/ 144	4,58/ 9,15	31,7/ 62,15	0,025/ 0,05	0,01 8/ 0,36	0,055/ 1,1	0,025/ 0,05	24,36/ 49,72	0,03 / 0,60 0	0,012/ 0,24

Ответственный за оформление ТТК
Зав. Производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №11

"Каша жидкая молочная из пшённой крупы, 170 г/250г"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша жидкая молочная из пшённой крупы, 150 г», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Каша жидкая молочная из пшённой крупы, 150 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 170 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа Пшено	0,027	0,027
Молоко	0,074	0,074
Масло сливочное	0,005	0,005
Сахар	0,008	0,008
Соль йодированная	0,001	0,001
Вода	0,048	0,048
Выход готового блюда:	-	0,170

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа Пшено	0,04	0,04
Молоко	0,108	0,108
Масло сливочное	0,007	0,007
Сахар	0,0117	0,0117
Соль йодированная	0,0015	0,0015
Вода	0,070	0,070
Выход готового блюда:	-	0,250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с сахаром и маслом, или с сахаром, или с маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления блюда «Каша жидкая молочная из пшённой крупы», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Полноценное блюдо с добавлением масла сливочного растопленного. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПин 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1

Органолептические

показатели

качества:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.
 Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.
 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.
 6.2 Микробиологические показатели «Каша жидкая молочная из пшённой крупы, 150 г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 170 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводи, г	Калорийн ость, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
6,291	6,366	29,556	197,265	33,040	121,830	0,129	0,873	0,131	15,160

Витамин В2, мг	Ca, мг	P3, мг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мг
0,113	101,802	39,590	0,444	0,110	27,400

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 250 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводи, г	Калорийн ость, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
7,77	9,35	43,47	340,08	47,35	194,01	0,189	1,308	0,23	22

Витамин В2, мг	Ca, мг	P3, мг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мг
0,166	149,73	57,78	0,602	0,16	40,29

Ответственный за оформление ТТК
 Зав. Производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №12

"Сыр порционный, 15г./25г"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Сыр порционный, 15г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Сыр порционный, 15г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на блюдо, 15 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Сыр	0,015/0,025	0,015/0,025
ВЫХОД:		0,015/0,025

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

"Сыр твердый или твердо-мягкий нарезают ломтиками толщиной 2—3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 15-30 г."

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье используемые для приготовления порционного блюда «Сыр порционный», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи 14-16°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

"Органолептические показатели качества:

Внешний вид – соответствует данному продукту. Сыр твердый без посторонних компонентов, отсутствуют какие либо образования.

Цвет - характерный для данного продукта.

Вкус и запах - приятный сливочный вкус и аромат характерный для данного продукта, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Сыр порционный, 15г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 15 г/25г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг	Витамин В2, мг	Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Витамин А, мкг
3,070	3,450	0,370	45,000	6,750	96,000	0,005	0,150	0,075	13,200	0,005	150,000	38,700	0,120	34,500

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг	Витамин В2, мг	Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Витамин А, мкг
5,11	6,75	0,61	75	11,6	326,6	0,01	0,25	0,13	22	0,008	250		0,2	57,5

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №13

"Какао с молоком, 200г."

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Какао с молоком, 200г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Какао с молоком, 200г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Расход сырья и продуктов на блюдо, 200 г.

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на блюдо, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Какао-порошок	0,004	0,004
Молоко	0,100	0,100
Вода	0,110	0,110
Сахар	0,012	0,012
ВЫХОД:		0,200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы. Затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи 75°C.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления горячего напитка «Какао с молоком», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, в стаканах по 180-200 мл. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – соответствует для данного напитка, с небольшим количеством какао осадка.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, коричнево-молочного оттенка, с темным осадком от какао порошка.

Вкус и запах - приятный аромат напитка, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Какао с молоком, 200г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг	Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Витамин А, мкг
3,880	3,100	17,184	113,440	31,000	116,200	0,024	1,016	0,012	9,000	0,138	125,120	22,120	0,600	10,120

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №14

"Салат из моркови с растительным маслом, 60/100гр"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из моркови с растительным маслом, 60», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях, в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

применяемая для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делли плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из моркови с растительным маслом, 60», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Морковь	0,071	0,056
Масло растительное	0,004	0,004
Выход готового блюда:	-	0,060

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Морковь	0,118	0,093
Масло растительное	0,007	0,007
Выход готового блюда:	-	0,100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сырую очищенную морковь натирают на терке, при отпуске запраляют маслом растительным, перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Салат из моркови с растительным маслом, 60» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 14-

16°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – морковь нарезана соломкой

Консистенция – мягкая, сочная

Цвет - оранжевый.

Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Салат из моркови с растительным маслом, 60» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60/100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
0,728	4,052	3,854	55,554	21,280	30,880	0,034	0,392	1,984	0,029

Ca, мг	РЭ, мг	Витамин С, мг
15,120	1 120,000	2,800

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг
1,21	6,75	6,43	92,6	35,46	51,46	0,005	0,65	3,3	0,065
Ca, мг	РЭ, мг	Витамин С, мг							
25,2	1866	4,66							

Ответственный за оформление ТТК
Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №15

"Суп картофельный с клецками, 200/250"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с клецками, 200», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с клецками, 200», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт., 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель очищенный	0,053	0,040
Лук репчатый	0,010	0,008
Морковь	0,010	0,008
Масло растительное	0,002	0,002
Бульон костный куриный 1 кг	0,150	0,150
Выход супа	-	0,150
Мука	0,016	0,016
Масло сливочное	0,002	0,002
Яйцо куриное	0,005	0,005
Вода	0,025	0,025
Соль йодированная	0,0004	0,0004
Клецки готовые	-	0,052
Выход готового блюда:	-	0,200

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт., 250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель очищенный	0,066	0,050
Лук репчатый	0,012	0,010
Морковь	0,012	0,010
Масло растительное	0,0025	0,0025
Бульон костный куриный 1 кг	0,188	0,188
Выход супа	-	0,190
Мука	0,016	0,016
Масло сливочное	0,002	0,002
Яйцо куриное	0,005	0,005
Вода	0,025	0,025
Соль йодированная	0,0004	0,0004
Клецки готовые	-	0,052
Выход готового блюда:	-	0,250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до

готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления первого блюда «Суп картофельный с клецками, 200 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки. Клецки одинакового размера.
Консистенция - картофель и овощи мягкие; клецки упругие.
Цвет - бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
Вкус и запах - свойственный картофельному супу, умеренно соленый, запах овощей.

6.2 Микробиологические показатели «Суп картофельный с клецками, 200» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200/250 г)

Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	Калори-йность, ккал	Магний, мг	Фосфо-р, мг	Витами-н В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг
10,189	4,811	19,230	168,35 2	17,227	104,56 9	0,200	1,254	1,340	30,800

Витами-н В2, мг	Ca, мг	PЭ, мг	Витами-н С, мг	Калий, мг	Витами-н А, мкг
0,087	26,618	207,21 5	9,843	22,256	47,500

Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	Калори-йность, ккал	Магний, мг	Фосфо-р, мг	Витами-н В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг
12,7 3	5,76	24,0 3	198, 93	22,1 58	130, 76	0,26 1	1,56	1,67	38,25

Витами-н В2, мг	Ca, мг	PЭ, мг	Витами-н С, мг	Калий, мг	Витами-н А, мкг
0,10 8	33,2 7	258	12,0 5	27,82	59,3 7

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №16

"Гуляш из мяса птицы, 45/45 и 50/50"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Гуляш из мяса птицы, 50/50», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях, в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Гуляш из мяса птицы, 50/50», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Грудки куриные	0,063	0,062
Вода	0,302	0,302
Масло сливочное	0,001	0,001
Мука	0,003	0,003
Томатная паста	0,002	0,002
Морковь	0,002	0,002
Лук репчатый	0,002	0,002
Соль йодированная	0,000	0,000
Выход готового блюда:	-	0,100

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 50 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Грудки куриные	0,056,7	0,055,8
Вода	0,271	0,271
Масло сливочное	0,0009	0,0009
Мука	0,0027	0,0027
Томатная паста	0,0018	0,0018
Морковь	0,0018	0,0018
Лук репчатый	0,0018	0,0018
Соль йодированная	0,000	0,000
Выход готового блюда:	-	0,090

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

"Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком 2х2, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают до 30°C. Бульон сливают, процеживают.

Для приготовления соуса томатного: подготовленные лук и морковь измельчают кубиком 1х1, пассеруют на масле сливочном, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10-15 минут. Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до появления светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают теплый бульон 40-60°C (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20-30

минут. В конце варки добавляют соль. Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат в течение 7-10 минут.
Температура подачи 75°C

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Гуляш из мяса птицы», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – мясо нарезано кубиками, овощи так же. Соус сметанный с томатной пастой густой, однородный, отсутствуют обжаривания «лужиц» жира и жидкости. Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло серо-розовый. Вкус и запах - приятный запах соуса и мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Гуляш из мяса птицы, 50/50» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 90гр/100 гр)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг
14,109	3,701	2,693	86,115	14,216	105,490	0,084	0,025	0,267	1,309

Витамин В2, мг	Ca, мг	P3, мг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мг
0,100	12,282	68,595	2,392	3,661	27,980

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг
12,14	3,33	2,44	88	12,9	95,08	0,08	0,84	0,24	1,23

Витамин В2, мг	Ca, мг	P3, мг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мг
0,09	11,1	68,05	2,24	3,01	25,09

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №17

"Макаронные изделия отварные, 150 гр/180гр"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Макаронные изделия отварные, 150 г», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Макаронные изделия отварные, 150/180 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт., 150 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Рожки	0,053	0,053
Масло сливочное	0,003	0,003
Соль йодированная	0,000	0,000
Выход готового блюда:	-	0,150

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт., 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Рожки	0,083	0,083
Масло сливочное	0,0036	0,0036
Соль йодированная	0,000	0,000
Выход готового блюда:	-	0,180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

"Макаронные изделия варят в кипящей подсоленной воде (соотношение 1/4 или 1/3) до готовности в соответствии с рекомендациями к каждому виду изделий. Сваренные макаронные изделия откидывают на дуршлаг, промывают охлажденной кипяченой водой и перемешивают с растопленным маслом сливочным, чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.
Температура подачи 75°С."

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления гарнира «Макаронные изделия отварные», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.
Реализация блюда происходит порционно, в качестве гарнира. Возможно использование соуса и основного порционного блюда из мяса, рыбы или овощей.
При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид –макаронные изделия не слипшиеся и не переваренные.

Цвет - характерный для данного вида изделия.

Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Макаронные изделия отварные, 150 г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 150 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
5,854	2,864	37,404	186,987	8,546	47,235	0,050	0,883	0,825	5,100

Витамин В2, мг	Ca, мг	PЭ, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,025	11,894	13,500	0,027	12,000

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
6,79	5,15	43,31	246,91	9,96	55,68	0,11	1,02	0,98	6,12

Витамин В2, мг	Ca, мг	PЭ, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
30	15,67	16,2	0,03	24

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 180 г)

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №20

"Подгарнировка из зеленого горошка, 20г/40г"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Подгарнировка из зеленого горошка, 20г", применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях, в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "Подгарнировка из зеленого горошка, 20/40г", должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на блюдо, 20/40 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Зеленый горошек	0,020/0,040	0,020/0,040
ВЫХОД:		0,020/0,04

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Консервные банки перед вскрытием промывают в теплой воде с дезсредством. Проверяют целостность тары. Вскрывают, перекалывают содержимое в рабочую гастроемкость. Проверяют органолептически на соответствие продукции. После проверки перекалывают в пищеварочный котел и доводят до кипения. Перекалывают в гастроемкости, сливают жидкости, в которой дополнительно стерилизовалась продукция, охлаждают до +2-4°С. и порционируют. Температура подачи 14-16°С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственные полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда "Подгарнировка из зеленого горошка", должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно или в качестве подгарнировки. При температуре 14-16°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПин 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

3.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Овощи не переварены. Горошек не побелел.

Цвет - характерный для консервированной продукции.

Вкус и запах - приятный вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

3.2 Микробиологические показатели блюда "Подгарнировка из зеленого горошка, 20г" должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 20 г)

Белки г	Жиры г	Углеводы г	Калорийность ккал	Магний мг	Фосфор мг	Витамин В1 мг	Fe, мг	Витамин Е мг	Витамин В2 мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С мг
0,620	0,040	1,300	8,000	4,200	12,400	0,022	0,140	0,040	0,010	4,000	10,000	2,000
Белки г	Жиры г	Углеводы г	Калорийность ккал	Магний мг	Фосфор мг	Витамин В1 мг	Fe, мг	Витамин Е мг	Витамин В2 мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С мг
1,24	0,080	12,6	16	48,4	24,6	0,044	0,28	0,080	0,020	8,00	20,00	4,000

Ответственный за оформление ТТК

Технологическая карта Омлет натуральный № 21

Технологическая карта №21

Наименование изделия: Омлет натуральный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Яйцо	81.83	81.83
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	81.83	81.83
Масло сливочное	2.73	2.73
Соль поваренная пищевая	2.73	2.73
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Энерг. ценность, ккал
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
12.89	13.71	4.46		193.01

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.5	0.08	0.47	0.08	1.85	154.85	233.61	21.87	2.22	234.27	0.03	0.03	0.06

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Яйцо	109.1	109.1
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	109.1	109.1
Масло сливочное	3.64	3.64
Соль поваренная пищевая	3.64	3.64
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Энерг. ценность, ккал
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
17.18	18.28	5.94		257.34

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.66	0.1	0.62	0.1	2.46	206.46	311.48	29.16	2.96	312.36	0.04	0.04	0.08

Технология приготовления:

Яйца, молоко, соль хорошо перемешивают и процеживают, затем разливают в формы или противни, смазанные маслом сливочным, и варят на водяной бане при температуре не выше 85°C.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки

Варка

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №22

"Чай с молоком, 200 г"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Чай с молоком, 200 г», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Чай с молоком, 200 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Чай	0,001	0,001
Сахар	0,012	0,012
Вода	0,154	0,154
Молоко	0,051	0,050
Выход готового блюда:		0,200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин и доливают кипятком. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая. К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки. Температура подачи не ниже 75°C.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «Чай с молоком», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация напитка происходит порционно. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю

6.2 Микробиологические показатели «Чай с молоком, 200 г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами,

действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Холестери н, мг	Витамин B2, мг
1,450	1,250	14,370	74,892	11,400	53,240	0,011	0,606	4,500	0,065

Ca, мг	РЭ, мг	Витамин С, мг	Витамин А, мкг
64,950	11,000	0,400	5,000

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №23

"Булочка домашняя, 50"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Булочкадомашняя, 50», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делфи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Булочка с орехами, 50», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 50 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мука	0,026	0,026
Сахар	0,004	0,004
Мargarин	0,004	0,004
Яйцо куриное	0,005	0,005
Молоко	0,000	0,000
Ванилин	0,006	0,006
Изюм	0,000	0,000
Соль йодированная	0,001	0,001
Дрожжи прессованные	0,006	0,006
Вода	.	0,050
Выход готового блюда:		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Безопарный способ. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35—40 °С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40 °С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7—8 мин. После этого вводят растопленный маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3—4 ч для брожения в помещении с температурой 35—40 °С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1—2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1—2 раза.

Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ. В дежу вливают подогретую до температуры 35—40 °С воду (60—70 % от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35—60 %) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой 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 опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, меланж или яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2—2,5 ч для брожения. За время брожения, тесто обминают 2—3 раза.

Дрожжевое тесто разделяют на куски, придавая им форму шариков, укладывают на смазанные листы и ставят для расстойки на 30-40 мин. Затем смазывают маслом. Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления горячего напитка «Булочка домашняя, 50» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

При температуре подачи 20-25 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – форма круглая, поверхность посыпана орехами

Консистенция – мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет – светло-коричневый

Вкус и запах – приятный, свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста с орехами

6.2 Микробиологические показатели «Булочка» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 50 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг
3,914	4,155	26,060	157,430	9,205	49,791	0,229	0,680	1,335	31,125

Витамин В2, мг	Ca, мг	P2, мг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,052	20,285	14,480	0,048	31,745	13,000

Ответственный за оформление ТТК
Зав. Производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №24

"Салат из свеклы с курагой и изюмом, 60/100"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свеклы с курагой и изюмом, 60», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делли плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из свеклы с курагой и изюмом, 60», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60/100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Свекла	0,059/0,088	0,045/0,075
Масло растительное	0,004/0,008	0,004/0,008
Курага	0,003/0,005	0,003/0,005
Изюм	0,004/0,007	0,004/0,007
Выход готового блюда:		0,060/0,100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают соломкой, добавляют мелконарезанную курагу и изюм, заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Салат из свеклы с курагой и изюмом, 60/100» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 14-16°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – свекла нарезана соломкой, салат уложен горкой

Консистенция – мягкая, сочная

Цвет – темно-малиновый

Вкус и запах – приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Салат из свеклы с курагой и изюмом, 60» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными

документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин E, мг	Витамин B2, мг
0,923	4,070	8,122	73,084	14,730	28,070	0,018	0,848	1,990	0,021

Ca, мг	PЭ, мг	Витамин С, мг
24,650	1,140	4,820

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №25

"Суп из овощей, 200/250"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп из овощей, 200/250», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп из овощей, 200», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200/250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста	0,020/0,025	0,016/0,020
Картофель нечищенный	0,054/0,068	0,040/0,05
Морковь	0,010/0,013	0,008/0,010
Лук репчатый	0,009/0,011	0,006/0,08
Зеленый горошек	0,003/0,04	0,003/0,04
Масло растительное	0,001	0,001
Соль йодированная	0,150/0,200	0,150/0,200
Вода		0,200/0,250
Выход готового блюда:		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль. Сметана подается отдельно. Температура подачи 75°C.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления первого блюда «Суп из овощей», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно, вместе со сметаной. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – форма нарезки овощей соответствует заданным требованиям.

Консистенция – овощи мягкие, но не переварены

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, цветной из-за компонентов, прозрачный бульон.

Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без

посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Суп из овощей, 200/250» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200/250 г)

Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
1,490/ 2,08	3,209/ 5,81	8,870/ 10,89	70,733/ 103,49	17,400/ 21,70	41,730/ 55,94	0,068/ 0,08	0,647/ 0,8	1,490/ 1,75	0,045

Ca, мг	РЗ, мг	Витамин С, мг	Калий, мг
21,200/ 35,71	164,880	17,000/ 20,29	0,000

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №26

"Бефстроганов из отварной говядины, 45/45, 50/50"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Бефстроганов из отварной говядины, 45/45/ссж», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Бефстроганов из отварной говядины, 45/45/ 50/50 ссж», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 90/100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мясо говядина	0,077/0,085	0,073/0,081
Морковь	0,015/0,017	0,011/0,012
Лук репчатый	0,003	0,002
выход отварного мяса		0,045/0,05
Соль йодированная	0,001	0,001
Сметана	0,008/0,009	0,008/0,009
Мука	0,004	0,004
Вода	0,034/0,0377	0,034/0,037
Выход соуса		0,045
Выход готового блюда:		0,060/0,100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленное мясо большими кусками (1-2 кг) опускают в горячую воду (90°C), варят на средней мощности плиты при открытой крышки, своевременно удаляя пену, до полуготовности в течение 20 минут после закипания жидкости с мясом. При варке мяса добавляют лук репчатый.

Мясо извлекают и охлаждают (20°C), обрабатывают, нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г. и соединяют с протертой вареной морковью.

Готовое мясо заливают подготовленным соусом сметанным и кипятят на слабом огне 5-10 мин. в посуде при закрытой крышке.

Для соуса потребуется пропассеровать муку до кремового цвета, постоянно помешивая. Подготовленное сырье охлаждают до 40-60°C и тонкой стружкой вводят теплую воду, постоянно помешивая до образования кремообразной массы, добавляют сметану. Ставят на слабый нагрев плиты и постоянно помешивая доводят до кипения. При образовании комочков рекомендовано пропустить соус через конический дуршлаг с отверстиями мелкого диаметра.

Температура подачи не ниже 75°C

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Бефстроганов из отварной говядины», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

"Органолептические показатели качества:

Внешний вид – мясо нарезано брусочками, морковь соломкой. Соус сметанный густой, однородный, отсутствуют обжаривания «лужиц» жира и жидкости.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло серый с вкраплениями оранжевого цвета.

Вкус и запах - приятный запах соуса и мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Бефстроганов из отварной говядины, 45/45/с/ж»

должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент

Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим

нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 90/100 г)

Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холин ин, мг
14,380/15,99	12,047/14,30	4,007/4,48	190,130/211,26	22,100/24,56	163,620/170,59	0,098/0,1	2,157/2,4	0,424/0,47	63,820

Витамин В2, мг	Ca, мг	P3, мг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,127	21,000/24	228,560	0,782/0,87	4,070	8,000/8,69

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №27

"Каша гречневая рассыпчатая, 150/180"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша гречневая рассыпчатая, 150/180/ссж», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Каша гречневая рассыпчатая, 150/180/ссж», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 150/180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа гречневая	0,068/0,081	0,068/0,081
Масло сливочное	0,005/0,006	0,005/0,006
Соль йодированная	0,000	0,000
Выход готового блюда:	-	0,150/0,180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Крупу варят до загустения, помешивая. Когда крупа делается густой, котел закрывают крышкой, убирают с огня и дают крупе упреть около 1 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую крупу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе с кашей или подают отдельно в стакане. Температура подачи 75°C.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления гарнира «Каша гречневая рассыпчатая», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда может происходить порционно, вместе с соусом и основным блюдом, как полноценное блюдо с добавлением масла сливочного растопленного, с сладким соусом. Либо использоваться как полуфабрикат для других многокомпонентных блюд. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Цвет - характерный для данного продукта.

Вкус и запах - приятный запах характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов, не жесткий

6.2 Микробиологические показатели «Каша гречневая рассыпчатая, 150/сез» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 150/180 г)

Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорий ность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холест ерин, мг
8,608/ 10,33	5,869/ 7,04	38,893/ 46,67	242,485/ 290,99	136,065/ 163,28	204,362/ 245,23	0,293/ 0,35	4,575/ 5,5	0,594/ 0,71	8,500

Витамин В2, мг	Са, мг	РЭ, мкг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,142	15,889/ 19,07	22,500	0,027	20,000/ 24

Ответственный за оформление ТТК

Технологическая карта Запеканка из творога № 28 200/250гр

Технологическая карта №28

Наименование изделия: Запеканка из творога (с молоком сгущенным)

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Творог	100.71	98.57
Крупа манная	6.44	6.44
или Мука пшеничная	8.57	8.57
Сахарный песок	8.57	8.57
Яйцо	4.29	4.29
Масло сливочное	4.29	4.29
Сухари	4.29	4.29
Сметана	4.29	4.29
- Масса готовой запеканки	-	107.15
Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	42.86	42.86
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, квал
21.92	16.59	42	405

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.71	0.09	0.45	0.09	0	293.39	322.74	39.84	0.96	293.16	0	0	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Творог	134.28	131.42
Крупа манная	8.58	8.58
или Мука пшеничная	11.42	11.42
Сахарный песок	11.42	11.42
Яйцо	5.72	5.72
Масло сливочное	5.72	5.72
Сухари	5.72	5.72
Сметана	5.72	5.72
- Масса готовой запеканки	-	142.86
Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	57.14	57.14
Выход	250	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
29.22	22.12	56	540

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	і	Se	F
0.94	0.12	0.6	0.12	0	391.18	430.32	53.12	1.28	390.88	0	0	0

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно запаренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или в форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с молочным или сладким соусом, с молоком сгущенным или йогуртом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест. Консистенция: однородная, нежная, мягкая. Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо. Запах: слабовыраженный - творога.

Вид обработки

Запекание

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №29

"Кофейный напиток с молоком, 200г."

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Кофейный напиток с молоком, 200г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Кофейный напиток с молоком, 200г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Кофейный напиток	0,005	0,005
Молоко	0,100	0,100
Вода	0,120	0,120
Сахар	0,012	0,012
ВЫХОД:	-	0,200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В сваренный и процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения, порционируют. Температура подачи 75°C.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления горячего напитка «Кофейный напиток с молоком, 200г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, в стаканах по 180-200 мл. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – соответствует для данного напитка.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, кофейно-молочная жидкость.

Вкус и запах - приятный аромат напитка, вкус характерный для рецептурных компонентов, кофейно-сливочный, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Кофейный напиток с молоком, 200г.» должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки г	Жиры г	Углеводы г	Калорийность ккал	Магний мг	Фосфор мг	Витами н В1, мг	Fe, мг	Холестерин мг	Витами н В2, мг	Ca, мг	P2, мг	Витами н С, мг	Витами н А, мг
3,900	3,000	17,276	107,880	14,000	90,000	0,023	0,140	9,000	0,136	124,766	22,000	0,794	10,000

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №30

"Салат витаминный, 60/100 "

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат витаминный, 60/ссж», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат витаминный, 60/ссж», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60/100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	0,019/0,032	0,013/0,022
Морковь	0,011/0,018	0,010/0,017
Перец болгарский	0,015/0,025	0,011/0,018
Кукуруза консервированная	0,018/0,03	0,011/0,018
Сахар	0,002/0,003	0,002/0,003
Лимон (для сока)	0,001/0,0015	0,001/0,0015
Масло растительное	0,003/0,005	0,003/0,005
Вода	0,003/0,005	0,003/0,005
Выход готового блюда:		0,060/0,100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Все свежие овощи проходят предварительную механическую обработку. Белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой, морковь, яблоко свежее, перец сладкий нарезают тонкой соломкой. Кукурузу консервированную доводят до кипения, сливают отвар и соединяют с овощами, заправляя от раствором лимонной кислоты с сахаром. Перед отпуском заправляют растительным маслом. Температура подачи 14-16°C."

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Салат витаминный», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно. При температуре 14-16°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

"Органолептические показатели качества:

Внешний вид – овощи нарезаны в соответствии с технологическими требованиями соломкой. Овощи свежие.

Консистенция - упругая, сочная

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов, имеется легкая кислинка и сладость из-за заправки.

6.2 Микробиологические показатели «Салат витаминный, 60/100/сск» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60/100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
0,450/ 1,08	3,137/ 5,23	5,018/ 9,37	54,121/ 80,2	7,620/ 12,7	12,020/ 21,37	0,021/ 0,035	0,468/ 0,79	1,391/ 2,92	0,020

Ca, мг	PЭ, мг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
8,500/ 10,83	203,920/ 339,88	24,805/ 41,35	17,930/ 29,88	0,330/ 0,55

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №31

"Рассольник ленинградский, 200/250"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рассольник ленинградский, 200», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна. – М.: Дели плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Рассольник ленинградский, 200», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200/250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель нечищенный	0,080/0,1	0,060/0,075
Крупа Рис	0,004/0,005	0,004/0,005
Морковь	0,010/0,013	0,008/0,01
Огурцы соленые	0,014/0,018	0,010/0,012
Лук репчатый	0,005/0,006	0,004/0,005
Масло растительное	0,003/0,004	0,003/0,004
Соль йодированная	0,001	0,001
Куры	0,010/0,012	0,007/0,009
Выход готового блюда:		0,200/250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

"Крупы предварительно перебирают и промывают в теплой воде, заливают горячей водой добавляют соль и варят до полуготовности. Соленые огурцы вытаскивают из рассола, если они крупные их очищают от кожуры и режут ромбиками 1х3, если мелкие, то чистить не нужно, форма нарезки не изменяется. Подготовленные огурцы припускают в процеженном рассоле 15-20 минут. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят слегка пассерованные или припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.
Температура подачи 75°C

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления первого блюда «Рассольник ленинградский», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.
Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи не менее 75°C.
Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

"Органолептические показатели качества:

Внешний вид – характерные для данного блюда, форма нарезки овощей соответствует заданным требованиям. Крупа не разварилась, суп имеет среднюю густоту.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, суп не прозрачный.

Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Рассольник ленинградский, 200/250» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200/250 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Ca, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг
3,02/ 3,79	4,43/ 5,54	13,79/ 17,24	107,83/ 134,64	22,35/ 27,94	61,93/ 77,41	0,09/ 0,11	0,88/ 1,00	1,40/ 1,84	5,80/ 7

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЗ, мг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,063/ 78,75	10,68/ 20,85	165,10/ 209,35	13,44/ 16,8	0,09/ 0,112	4,95/ 6,13

Ответственный за оформление ТТК

Технологическая карта «Печень по-строгановски» № 32

Технологическая карта №32

Наименование изделия: Печень по-строгановски

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы. Д.В. Гращенков, Л.И. Николаева. - Екатеринбург, 2011 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порц.	
	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	75	62.25
Масло подсолнечное	6	6
Сметана 15,0% жирности	26.25	26.25
Масло сливочное	2.63	2.63
Пшеничная мука, первого сорта	2.63	2.63
Вода	26.25	26.25
Соль пищевая йодированная	0.38	0.38
- Соус сметанный	-	45
Выход	90	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
11.32	11.85	2.25	162

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
8.09	0.14	1.11	0.14	0	24.34	0	0	3.81	0	0	0	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порц.	
	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	83.33	69.17
Масло подсолнечное	6.67	6.67
Сметана 15,0% жирности	29.17	29.17
Масло сливочное	2.92	2.92
Пшеничная мука, первого сорта	2.92	2.92
Вода	29.17	29.17
Соль пищевая йодированная	0.42	0.42
- Соус сметанный	-	50
Выход	100	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
12.58	13.17	2.5	180

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
8.99	0.16	1.23	0.16	0	27.04	0	0	4.23	0	0	0	0

Технология приготовления:

Печень размораживают, зачищают от пленок и желчных протоков, промывают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, слегка обжаривают, заливают сметанным соусом и кипятят 3-5 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 10 мин, добавляют соль, сметану и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - брусочки печени в соусе. Цвет - печени - коричневый, соуса - кремовый. Консистенция - печени - мягкая, соуса - однородная. Запах - свойственный для жареной печени с соусом сметанным, без постороннего. Вкус - характерен для жареной печени соусом сметанным.

Вид обработки

Варка

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №33

"Кисель из плодов чёрной смородины, 200"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Кисель из плодов чёрной смородины, 200», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Кисель из плодов чёрной смородины, 200», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Ягоды свежеморож.- Черная смородина	0,020	0,020
Сахар	0,016	0,016
Крахмал	0,009	0,009
Вода	0,183	0,183
Выход готового блюда:	-	0,200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют. Затем ягоды протирают через мелкое сито. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5—6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал присоединяют следующим способом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Готовый кисель отпускают в стаканах. Температура подачи 14-16°C.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления горячего напитка «Кисель из плодов чёрной смородины, 200», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, в стаканах по 180-200 мл. При температуре подачи 14-16°C. Хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

"Органолептические показатели качества:

Внешний вид – прозрачный, без пленки на поверхности

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, нежно-черничная жидкость с не большим количеством протертых ягод.

Вкус и запах - приятный аромат киселя, вкус характерный для рецептурных компонентов

с небольшой кислинкой, без посторонних привкусов и запахов.
 6.2 Микробиологические показатели «Кисель из плодов чёрной смородины, 200» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно- сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин E, мг	Витамин B2, мг
0,200	0,040	25,300	99,610	0,200	0,600	0,005	0,300	0,144	0,008

Ca, мг	P3, мг	Витамин C, мг
10,600	3,400	40,000

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №34

"Булочка "Веснушка" (с изюмом)"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Булочка "Веснушка" (с изюмом)», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Булочка "Веснушка" (с изюмом)», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 40/50 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мука пшеничная высшего сорта из зерна твердой пшеницы	0,0282/0,0352	0,028/0,035
Мука на подпыл	0,0010/0,00125	0
Дрожжи прессованные (*эргостерин)	0,0010/0,00125	0
Соль поваренная пищевая	0,0010/0,00125	0
Сахар-песок	0,003/0,004	0
Маргарин молочный столовый	0,003/0,004	0
Меланж	0,0010/0,00125	0
Изюм чистый	0,002/ 0,0025	0
Вода	0,012/ 0,015	0,012/0,015
Выход готового блюда:	-	0,040/50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают меланжем. Выпекают при температуре (85-215сС в течение 30-40 мин. Характеристика изделия. Форма круглая или четырехугольная с тремя-четырьмя притисками. Окраска от светло-коричневой до коричневой.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления горячего напитка «Булочка "Веснушка" (с изюмом)», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, в стаканах по 180-200 мл. При температуре подачи 14-16°С. Хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

"Органолептические показатели качества:

Внешний вид – прозрачный, без пленки на поверхности

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, нежно-черничная жидкость с не большим количеством протертых ягод.

Вкус и запах - приятный аромат киселя, вкус характерный для рецептурных компонентов с небольшой кислинкой, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Булочка "Веснушка" (с изюмом)» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
3,52/ 3,75	3,74/ 4,9	23,45/ 37,2	141,59/ 208	8,28/10	18,20/ 22,625	0,21/ 0,28	0,01/ 0,76	141,69/170 ,25	0,006/ 0,01

Ca, мг	P3, мг	Витамин С, мг
1,20/1,6	3,400/4,25	0,04/0,05

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №35

"Куриное филе запечённое, 60/70"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Куриное филе запечённое, 60», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях, в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Куриное филе запечённое, 60», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Грудки куриные	0,081/0,094	0,079/0,092
Масло растительное	0,002/0,0023	0,002/0,0023
Соль йодированная	0,001	0,001
Выход готового блюда:	-	0,080

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленное мясо птицы нарезают брусочками, посыпают солью, перемешивают, выкладывают на противень, предварительно смазанный маслом растительным, запекают в жарочном шкафу при T 220-250 C в течение 15-20 минут или пароконвектомате при T 180 C в течение 15-18 минут до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления «Куриное филе запечённое, 60», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. Либо использоваться как полуфабрикат для других многокомпонентных блюд. При температуре подачи не менее 75°C.

Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – мясо нарезано брусочками.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, серо-розовый.

Вкус и запах - приятный запах соуса и мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Куриное филе запечённое, 60» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки, г	Жиры, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг	Ca, мг
17,380/ 18,38	0,270/ 7	162,228/ 169,5	16,230/ 17,7	127,197/ 161,7	0,071/ 0,1	1,056/ 1,18	1,263/ 1,47	0,119	14,740/ 19,63

РЭ, мг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
31,600	1,560/1,8	0,060	21,46

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №36

"Рис припущенный с томатом, 180 г"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рис припущенный с томатом, 180 г», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях, в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Рис припущенный с томатом, 180 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 180 г	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа Рис	0,064	0,064
Вода	0,122	0,122
Масло сливочное	0,004	0,004
Томатная паста	0,004	0,004
Соль йодированная	0,001	0,001
Выход готового блюда:	-	0,180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду и припускают при слабом кипении с добавлением сливочного масла. Томатную пасту пассеруют. Припущенный рис соединяют с пассерованной томатной пастой и прогревают в течение 10-15 минут, до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления гарнира «Рис припущенный с томатом», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда может происходить порционно, вместе с соусом и основным блюдом. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: светло-красный.

Вкус: отварного риса с маслом и томатом.

Запах: отварного риса с маслом и томатом

6.2 Микробиологические показатели «Рис припущенный с томатом, 180 г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными

документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 180 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин E, мг	Холестери н, мг
4,704	3,540	48,172	243,858	34,119	100,325	0,068	0,758	0,336	6,800

Витамин B2, мг	Ca, мг	P3, мг	Витамин C, мг	Калий, мг	Витамин A, мг
0,037	8,897	30,000	1,800	0,049	16,000

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №38

"Салат "Мозаика", 60/100"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат "Мозаика", 60», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях, в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат "Мозаика", 60», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60/100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Зеленый горошек	0,006/0,01	0,006/0,01
Морковь	0,023/0,038	0,018/0,03
Яйцо куриное	0,006/0,01	0,006/0,01
Соль йодированная	0,000	0,000
Масло растительное	0,003/0,05	0,003/0,05
Картофель нечищенный	0,036/0,08	0,027/0,045
Выход готового блюда:	-	0,060/0,100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Картофель, морковь варят, очищают, нарезают кубиками, яйца мелко рубят, добавляют консервированный зеленый горошек, предварительно прокипяченный в собственном соку в течение 5 минут после закипания, отвар сливают, горошек охлаждают. Овощи соединяют с яйцом, добавляют подготовленный горошек, соль, заправляют растительным маслом и перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Салат из отварного картофеля с морковью, зеленым горошком», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно. При температуре 14-16°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - картофель, морковь нарезаны кубиками, яйца мелко порублены. Салат заправлен растительным маслом. Консистенция мягкая.

Цвет - свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Вкус и запах - вареного картофеля в сочетании с морковью, яйцами, зеленым горошком с ароматом растительного масла

6.2 Микробиологические показатели «Салат "Мозаика", 60» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами,

действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60/100 г)

Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно- сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
1,722/2,67	3,825/6,38	6,075/ 10,13	65,883/ 109,8	15,070/ 25,12	40,995/68, 33	0,064/ 0,08	0,560/0,95	1,487/2,45	32,640

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,061	12,722/ 21,2	379,410	6,800/11,5	0,016	15,000/25

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №39

"Суп картофельный с мясными фрикадельками, 200/250г"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с мясными фрикадельками, 200г», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с мясными фрикадельками, 200г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200/250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель нечищенный	0,107/0,133	0,090/0,1
Морковь	0,010/0,012,5	0,008/0,01
Лук репчатый	0,010/0,012,5	0,008/0,01
Томатная паста	0,002/0,0025	0,002/0,0025
Масло растительное	0,002/0,0025	0,002/0,0025
Вода	0,140/0,175	0,140/0,175
Фрикадельки мясные	0,007/0,009	0,007/0,009
Выход готового блюда:	-	0,200/250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиком и слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют прогретое томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Температура подачи 75°C.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления первого блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – характерный для данного блюда, форма нарезки овощей соответствует заданным требованиям. фрикадельки не разварились.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, суп прозрачный.

Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Суп картофельный с мясными фрикадельками,

200г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200/250 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин B1, мг	Ca, мг	Витамин E, мг	Витамин B2, мг
1,912/ 2,39	2,342/ 2,626	14,826/ 16,285	87,702/ 106,78	23,560/29, 45	66,840/71, 05	0,106/ 0,138	0,226/ 1,108	1,026/ 1,245	0,067/0,08 3

Ca, мг	PЭ, мг	Витамин С, мг
13,040/ 16,3	166,400/ 210,5	16,100/ 22,525

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №40

"Рыба запечённая в сметанном соусе (горбуша), 45/45 | 50/50"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рыба запечённая в сметанном соусе, 45/45», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делли плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Рыба запечённая в сметанном соусе, 45/45 50/50», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 90/100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Горбуша	0,068/0,075	0,058/0,064
Мука	0,008/0,007	0,006/0,007
Масло растительное	0,003	0,003
Масса рыбы жареной		0,045/0,050
Сыр	0,002	0,002
Масло сливочное	0,003	0,003
Масса полуфабриката		0,047/0,052
Сметана	0,011/0,012	0,011/0,012
Вода	0,032/0,035	0,032/0,035
выход соуса №330		0,045/0,050
Выход готового блюда:	-	0,090/0,100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Обработанную рыбу (филе с кожей без костей), нарезанную на порционные куски, обваливают в муке и обжаривают в наибольшем количестве растительного масла в течение 2 минут с каждой стороны.

Соус сметанный: Муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская подгорания. Пассированную муку разводят кипяченой теплой водой 70°C и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем вводят соль, сметану прокипяченную, процеживают и доводят до кипения, после чего заливают им жареную рыбу, посыпают тертым сыром, поливают маслом сливочным и запекают в жарочном шкафу при 160°C 10-15 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из рыбы «Рыба запечённая в сметанном соусе», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

"Органолептические показатели качества:

Внешний вид – рыба порционная под молочным соусом сверху присутствует нежно коричневая корочка расплавленного сыра.

Цвет - характерный для соуса и расплавленного сыра, нежно желто-коричневый цвет.

Вкус и запах - приятный запах соуса и рыбы, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Рыба запеченая в сметанном соусе, 45/45 / 50/50» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 90/100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Минерал, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг
10,758/11,60	7,77/8,63	4,629/5,14	131,56/146,15	20,25/22,5	147,43/163,61	0,104/0,11	0,41/0,46	2,005/2,22	13,000

Витамин В2, мг	Ca, мг	P2, мг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,056	45,98/51,09	36,230	0,64/0,71	7,320	33,40/37,11

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №41

"Каша перловая рассыпчатая (с маслом без сахара), 150/180 ссж"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша перловая рассыпчатая (с маслом без сахара), 150/ссж», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Каша перловая рассыпчатая (с маслом без сахара), 150/ссж», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 150/180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа пшеничная	0,047/0,05	0,047/0,058
Масло сливочное	0,008/0,01	0,008/0,01
Соль йодированная	0,000	0,000
Выход готового блюда:	-	0,150/0,180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Крупу варят до загустения, помешивая. Когда крупа делается густой, котел закрывают крышкой, убирают с огня и дают крупе упреть около 1 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую крупу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом. Температура подачи 75°C.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления блюда «Каша перловая рассыпчатая, 150/180 г » должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда может происходить порционно, как полноценное блюдо с добавлением масла сливочного растопленного. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – крупа однородная, не слипшаяся, сварена равномерно.

Цвет - характерный для данного продукта.

Вкус и запах - приятный запах характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов, не жесткий.

6.2 Микробиологические показатели «Каша перловая рассыпчатая (с маслом без сахара), 150/ссж» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или

нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 150/180 г)

Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Малний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг
5,234/6,28	6,364/7,63	32,299/ 38,76	207,409/ 248,86	26,266/ 33,918	132,342	0,142/0,17	2,234/2,66	0,879/1,06	13,600/16, 32

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,057/0,06 в	21,609/ 26,17	98,005/43, 2	0,027/0,03 2	32,000/ 38,4

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №42

"Компот из вишни, 200г"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Компот из вишни, 200г», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Компот из вишни, 200г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на блюдо, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Вишня свежемороженая	0,042	0,040
Сахар	0,017	0,017
Вода	0,172	0,172
Лимонная кислота	0,0002	0,0002
ВЫХОД:	-	0,200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

"Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают.

Вишню размораживают, перебирают, удаляют косточки (при наличии), закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

Температура подачи 14-16°C."

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления напитка «Компот из вишни», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, в стаканах по 180-200 мл. При температуре подачи 14-16°C. Хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – соответствует для данного напитка с небольшим количеством плодов.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, жидкость красного цвета.

Вкус и запах - приятный аромат компота, вкус характерный для рецептурных компонентов с небольшой кислинкой, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Компот из вишни, 200г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийнос- ть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
0,480	0,080	22,806	94,630	10,400	12,000	0,012	0,251	0,120	0,012

Ca, мг	РЭ, мг	Витамин С, мг
14,800	6,800	6,000

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №43

"Яйцо отварное, 40 г"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Яйцо отварное» применяемое для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Яйцо отварное», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на блюдо, 40 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Яйцо:	1	40
ВЫХОД:	.	0,200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления «Яйцо отварное», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, в стаканах по 180-200 мл. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кругло- овальной формы, без трещин на поверхности;

Консистенция: умеренно плотная;

Цвет: белок – белый, желток- жёлтый;

Вкус: свежего варёного яйца, приятный;

Запах: свойственный свежесваренным яйцам.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Яйцо отварное.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 40 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг	Ca, мг	РЗ, мгг	Витамин С, мг	Витамин А, мгг
5,06	4,60	0,24	93,0	0,850	0,960	0,004	0,188	0,190	0,015	3,000	40,050	50,000	40,850

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №44

"Масло сливочное (порциями), 10г."

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Масло порциями, 10г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна. – М.: Дели плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Масло порциями, 10г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на блюдо, 10 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Масло сливочное	0,010	0,010
ВЫХОД:		0,010

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы. Рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 10-20 г.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье используемые для приготовления порционного блюда «Масло порциями», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно. При температуре 2-4°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества

Внешний вид – соответствует данному продукту. Масло сливочное без посторонних компонентов, отсутствуют какие-либо образования. Охлажденное, не подтаявшее.

Цвет - характерный для данного продукта.

Вкус и запах - приятный сливочный вкус и аромат характерный для данного продукта, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Масло порциями, 10г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 10 г)

Белк и, г	Жир и, г	Углевод ы, г	Калорийнос ть, ккал	Фосфо р, мг	Витамин В 1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг	Витамин В 2, мг	Ca, мг	РЗ, мкг	Витамин А, мкг
0,080	7,250	0,130	66,090	3,000	0,001	0,020	0,100	17,000	0,012	2,400	45,000	40,000

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №47

"Гуляш из говядины, 45/45", 50/50

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Гуляш из говядины, 45/45»; применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Де.Ли плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Гуляш из говядины, 45/45», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 90/100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мясо говядина бескостная	0,075/0,083	0,071/0,079
Масло растительное	0,004	0,004
Масса тушеного мяса	-	0,045/50
Лук репчатый	0,011/0,012	0,009/0,01
Томатная паста	0,007/0,008	0,007/0,008
Мука	0,002	0,002
Масса соуса	-	0,045/0,050
Выход готового блюда:	-	0,090/100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Нарезанное кубиками мясо по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, муку, соль, заливают мясо и тушат еще 25-30 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Гуляш из говядины, 45/45» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – мясо нарезано кубиками, соус густой, однородный, отсутствуют обжигания «лужиц» жира и жидкости.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло коричневый

Вкус и запах - приятный запах соуса и мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов

6.2 Микробиологические показатели «Гуляш из говядины, 45/45, 50/50» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного

союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 90/100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно- сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестеро- л, мг
13,884/ 15,42	14,901/ 19,5	3,460/ 3,85	203,758/ 225,0	20,700/ 23	145,250/ 161,3	0,074/ 0,077	2,174/ 2,41	1,542/ 2,15	55,800

Витамин В2, мг	Са, мг	РВ, мг	Витамин С, мг	Калий, мг
0,121	10,840/ 12,16	21,000	4,050/ 4,5	2,440

Ответственный за оформление ТТК

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №49

"Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной, 200/250"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Борщ из свежей капусты с картофелем, 200», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Борщ из свежей капусты с картофелем, 200», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200/250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста	0,021/0,027	0,017/0,021
Морковь	0,010/0,013	0,008/0,01
Свекла	0,040/0,050	0,032/0,04
Лук репчатый	0,010/0,013	0,008/0,01
Томатная паста	0,006/0,08	0,006/0,08
Масло растительное	0,003/0,04	0,003/0,04
Соль йодированная	0,001	0,001
Сахар	0,002	0,002
Вода	0,160/200	0,160/200
Картофель нечищенный	0,022/0,28	0,016/0,20
Выход готового блюда:		0,200/0,250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения и варят 5-10 минут, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, вводят пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Сметана подается отдельно.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления первого блюда «Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, вместе со сметаной. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

"Органолептические показатели качества:

Внешний вид – характерный для данного блюда, форма нарезки овощей соответствует заданным требованиям.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, насыщенно свекольный.

Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без

посторонних привкусов и запахов.

Микробиологические показатели «Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной» должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

6.2 Микробиологические показатели «Борщ из свежей капусты с картофелем, 200/250» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200/250 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал)	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
1,610/2,23	3,134/5,51	10,168/12, 54	70,077/108, 86	20,820/25, 86	42,240/57, 55	0,049/0,09	0,036/1,2	1,483/1,81	0,010/

Ca, мг	РЗ, мгг	Витамин С, мг	Калий, мг
31,120/47, 52	179,630г	17,950/21, 42	0,010г

Ответственный за оформление ТТК

Утверждаю

наименование организации

подпись ФИО

Технологическая карта блюда № 50

Наименования блюда: Птица(цыпленок-бройлер), тушенная в соусе с овощами

Номер рецептуры: 292

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	I порц		I порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курица	199,1	137	223	153,4
или цыпленок	195,4	137	218,8	153,4
или бройлер-цыпленок	181	129,8	202,7	145,4
или куриные окорочки	147,6	129,8	165,3	145,4
или филе куриное (полуфабрикат)	149,2	129,8	167,1	145,4
или филе индейки (полуфабрикат)	152,7	129,8	171	145,4
Масло растительное	10	10	11,2	11,2
Картофель с 1 сентября по 31 октября	109,3	82	122,4	91,8
с 1 ноября по 31 декабря	117,2	82	131,3	91,8
с 1 января по 28-29 февраля	126,2	82	141,3	91,8
с 1 марта	136,6	82	153	91,8
или картофель свежий очищенный в/у	91,1	82	102	91,8
Морковь до 1 января	46	36,8	51,5	41,2
с 1 января	49,1	36,8	55	41,2
или морковь свежая очищенная в/у	37,2	36,8	41,7	41,2
Петрушка (корень)	5	3,3	5,6	3,7
Лук репчатый	19,1	16	21,4	17,9
или лук репчатый очищенный в/у	16,2	16	18,1	17,9
Горошек зеленый консервированный	12,5	8	14	9
или фасоль овощная свежая	10,2	9	11,4	10,1
Соус сметанный с томатом ТК 52 ¹	-	82,5	-	92,4
<i>Масса тушеной птицы</i>	-	90	-	100,8
<i>Масса гарнира и соуса</i>	-	160	-	179,2
Выход:	-	250	-	280

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250	15,5	19,6	25,6	341,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,17	0,13	-	325,0	14,1	40,0	241,0	117,0	923,0	2,7	13,7

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
280	17,36	22,0	28,7	382,3

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,19	0,145	-	364,0	15,79	44,8	269,9	131,0	1033,8	3,02	15,34

Технология приготовления:

Обжаренную до золотистой корочки птицу рубят на порции, добавляют нарезанный дольками обжаренный картофель, пассерованные морковь, петрушку (корень), лук, заливают соусом сметанным с томатом и тушат 20-30 мин. За 5-10 мин до готовности добавляют зеленый горошек или нарезанные стручки фасоли.

Тушеную птицу отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.
Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: тушеные после обжаривания куски птицы (по одному на порцию) уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились

Консистенция: мягкая, сочная, соус средней густоты, эластичный

Цвет: соуса – темно-красный, филе птицы на разрезе – белый, окорочков – темис-серый

Вкус: тушеного мяса птицы с привкусом соуса и специй, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса птицы

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №52

"Каша жидкая молочная из манной крупы, 150/ 200"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша жидкая молочная из манной крупы, 200», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Каша жидкая молочная из манной крупы, 200», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 150/ 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа манная	0,021/ 0,028	0,021/ 0,028
Молоко	0,068/ 0,005/	0,069/ 0,005/
Масло сливочное	0,007	0,007
Сахар	0,075/ 0,010	0,075/ 0,010
Соль йодированная	0,001	0,001
Вода	0,051/ 0,068	0,051/ 0,068
Выход готового блюда:	-	0,150/ 0,200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают, затем всыпают подготовленную рисовую крупу при непрерывном помешивании и варят 20 мин периодически помешивая. После добавляют горячее молоко и доводят до готовности. Кашу отпускают с маслом и сахаром.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления блюда "Каша жидкая молочная из манной крупы, 200" должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда может происходить порционно, как полноценное блюдо с добавлением масла сливочного растопленного. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена с маслом и сахаром

Консистенция - однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет - свойственный данному виду крупы.

Вкус и запах - умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкуса сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели «Каша жидкая молочная из манной крупы, 200» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент

Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин B1, мг	Fe, мг	Витамин E, мг	Холестерин, мг
3,49/ 4,055	5,72/ 7,030	25,37/ 35,156	171,41/ 228,543	20,31 27,074	95,35/ 127,139	0,03/ 0,041	0,34/ 0,459	0,14/ 0,182	21,090

Витамин B2, мг	Ca, мг	Рg, мг	Витамин C, мг	Калий, мг	Витамин A, мкг
0,138	89,03/ 118,708	51,520	0,41/ 0,548	0,137	27,83 37,100

Ответственный за оформление ТТК
Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №53

"Салат из белокочанной капусты с яблоками, 60/100"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из белокочанной капусты с яблоками, 60», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делли плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из белокочанной капусты с яблоками, 60», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60/100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста	0,034/0,057	0,027/0,045
Морковь	0,011/0,018	0,009/0,015
Яблоки	0,021/0,035	0,015/0,025
Лук репчатый	0,004/0,007	0,003/0,005
Чеснок	0,001	0,001
Сахар	0,003/0,005	0,003/0,005
Масло растительное	0,003/0,005	0,003/0,005
Выход готового блюда:	-	0,060/0,100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Белокочанную капусту шинкуют, лук, морковь, очищенные яблоки с удалёнными семенными гнездами нарезают соломкой, добавляют чеснок, сахар и растительное масло.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Салат из белокочанной капусты с яблоками, 60/100», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно. При температуре 14-16°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой

Консистенция - хрустящая, сочная

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов, умеренно соленый

6.2 Микробиологические показатели «Салат из белокочанной капусты с яблоками, 60»

должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим

нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60/100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно- сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин E, мг	Витамин B2, мг
0,770/ 1,54	3,104/ 6,2	6,888/ 13,8	69,423/ 118,84	9,810/ 19,62	17,770/ 35,54	0,020/ 0,04	0,003/ 1,2	1,422/ 2,84	0,021/

Ca, мг	P3, мг	Витамин C, мг
20,520/ 41	185,310/	14,500/ 29

Ответственный за оформление ТТК
Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №54

"Суп крестьянский с крупой на курином бульоне, 200/250"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп крестьянский с крупой на курином бульоне, 200», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делли плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп крестьянский с крупой на курином бульоне, 200», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200/250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста	0,030/0,038	0,024/0,030
Картофель нечищенный	0,027/0,034	0,020/0,025
Крупа Пшено	0,004/0,005	0,004/0,005
Морковь	0,010/0,013	0,008/0,010
Лук репчатый	0,010/0,013	0,008/0,010
Масло растительное	0,003/0,004	0,003/0,004
Вода	0,150/0,187	0,150/0,187
Соль йодированная	0,001	0,001
Куры	0,010/0,013	0,007/0,009
Выход готового блюда:	-	0,200/0,250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу. Свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками 3х3, через 10 минут после закипания вводят картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, пшено.

Температура подачи 75°C.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления первого блюда «Суп крестьянский с крупой на курином бульоне», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи не менее 75°C.

Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН

2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

"Органолептические показатели качества:

Внешний вид – характерный для данного блюда, форма нарезки овощей соответствует заданным требованиям. Крупа не разварилась, суп имеет среднюю густоту.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, суп не прозрачный.
 Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели: «Суп крестьянский с крупой на курином бульоне, 200» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200/250 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин E, мг	Холестерин, мг
2,517/ 6,13	4,304/ 6,33	8,266/ 10,59	84,253/ 124,53	17,470/ 25/ 25	49,410/ 83,1	0,053/ 0,08	0,093/ 1,00	1,445/ 2,4	5,900

Витамин B2, мг	Ca, мг	PB, мг	Витамин C, мг	Углеий, мг	Витамин A, мг
0,043	23,000/ 39,74	164,240	16,140/ 20,64	0,090	4,900/ B

Ответственный за оформление ТТК
 Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №55

" Биточек мясной (говядина) с соусом томатно-сметанным, 60/30, 70/30"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Биточек мясной (говядина), 60/40», - применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делли плюс, 2017г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Биточек мясной (говядина), 60/40», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 90/ 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мясо говядина бескостная	0,039/ 0,044	0,038/ 0,042
Хлеб пшеничный	0,008/ 0,009	0,008/ 0,009
Молоко	0,011/ 0,012	0,011/ 0,012
Масло сливочное	0,001	0,001
Масса биточков	-	0,060/ 0,070
Сметана	0,01/ 0,011	0,01/ 0,011
Мука	0,003	0,003
Вода	0,028/ 0,031	0,028/ 0,031
Масса соус	-	0,030
Выход готового блюда:	-	0,090/ 0,100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из взбитой котлетной массы с добавлением масла формируют биточки, которые варят на пару 20-25 мин. или припускают под крышкой 15-20 минут.

Приготовление соуса: Пассированную на масле муку разводят кипяченой теплой водой 70°C и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем вводят соль, сметану прокипяченную, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи 75°C

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Биточек мясной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – форма округлая, приплюснутая, размер одинаковый у всех изделий.

Консистенция - мягкая, сочная, однородная

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, изделия сочные темно-серые.

Вкус и запах - умеренно соленый, приятный запах мяса.

6.2 Микробиологические показатели «Биточек мясной (говядина), 70/30» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 90/ 100 г)

Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорино- сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг
8,450/10,8	8,524/11,8 3	7,429/8,69	153,030/ 154,03	15,300/ 19,37	107,180/ 115,2	0,060/ 0,08	1,385/ 1,74	0,373/ 0,47	13,420

Витамин В2, мг	Ca, мг	P2, мг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,007	26,17	18,910	0,118/ 0,02	3,650	18,200/ 24,44

Ответственный за оформление ТТК
Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №56

"Пюре из бобовых с картофелем, 150/180"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Пюре из бобовых с картофелем, 150», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях, в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Пюре из бобовых с картофелем, 150», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 150/180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Горох лущеный	0,042/0,05	0,042/0,05
Соль йодированная	0,002	0,002
Картофель нечищенный	0,048/0,058	0,036/0,043
Молоко	0,023/0,028	0,023/0,028
Масло сливочное	0,006/0,007	0,006/0,007
Выход готового блюда:	-	0,150/0,180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные бобовые заливают холодной водой (2-3 литра на 1 кг бобовых) на несколько часов, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке. Горох варят 60-90 минут. После того как горох станет мягким, варку прекращают, добавляют соль и оставляют на 15-20 минут в отваре, который потом сливают.

Подготовленный картофель отваривают, молоко доводят до кипения, масло сливочное доводят до кипения. Отварные бобовые соединяют с отварным картофелем и протирают, добавляют прокипяченное масло сливочное, прокипяченное молоко и доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже 75 градусов

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления гарнира «Пюре из бобовых с картофелем», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда может происходить порционно, вместе с соусом и основным блюдом, как полноценное блюдо с добавлением масла сливочного растопленного. При температуре подачи не ниже 75 градусов. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – картофель и горох протертые, консистенция однородная без комочков.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло желтый.

Вкус и запах - приятный аромат отварного картофеля и гороха со сливочными нотками, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Пюре из бобовых с картофелем, 150» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 150/180 г)

Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калориен- ность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин E, мг	Холестер- ин, мг
11,925/ 13,32	6,741/ 6,68	27,252/ 32,7	205,374/ 246,44	56,680/ 68,25	163,060/ 219,67	0,389/ 0,47	3,273/ 3,924	0,390/ 0,468	12,270/ 12,270

Витамин B2, мг	Ca, мг	P2, мг	Витамин C, мг	Калий, мг	Витамин A, мкг
0,125/ 0,125	88,300/ 105,96	33,980/ 33,980	7,336/ 8,608	0,100/ 0,100	26,300/ 31,56

Ответственный за оформление ТТК
Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №58

" Котлеты или биточки рыбные (горбуша) со сметанным соусом, 70/30"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Котлеты или биточки рыбные (горбуша) со сметанным соусом, 70/30», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делти плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Котлеты или биточки рыбные (горбуша) со сметанным соусом, 70/30», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Горбуша	0,072	0,053
Хлеб пшеничный	0,015	0,015
Молоко	0,021	0,021
Сухари панировочные	0,008	0,008
Масло растительное	0,005	0,005
Соль йодированная	0,001	0,001
Масса жареных котлет	-	0,0070
Сметана	0,011	0,011
Мука	0,003	0,003
Вода	0,031	0,031
Выход соуса	-	0,030
Выход готового блюда:	-	0,100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку матрицу с мелкими отверстиями вместе с замоченным в воде черствым пшеничным хлебом (без корок), добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Массу охлаждают до 0-2°С и дают постоять 2-3 часа. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу или пароконвекторе 5-10 мин при температуре 160-170°С. Температура подачи 75°С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из рыбы «Котлеты или биточки рыбные (горбуша) со сметанным соусом, 70/30», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При

температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

"Органолептические показатели качества:

Внешний вид – однородная структура. Плотные, нежные и сочные изделия.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло серый с корочкой оранжевого цвета.

Вкус и запах - приятный запах рыбы и соуса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Котлеты или биточки рыбные (горбуша) со сметанным соусом, 70/30» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин E, мг	Кальций П, мг
14,165	10,918	16,146	219,385	29,240	189,010	0,160	0,000	3,420	8,030

Витамин B2, мг	Ca, мг	P9, мг	Витамин C, мг	Калий, мг	Витамин A, мкг
0,146	65,630	16,390	0,647	3,790	29,000

Ответственный за оформление ТТК
Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №60

"Салат из свеклы с черносливом, 60/100/ссж"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свеклы с черносливом 60/ссж» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под ред. В.Р. Кучмы 2016 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из свеклы с черносливом, 60/ссж», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60/100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Свекла	0,056/0,093	0,045/0,075
Лимонная кислота	0,000	0,000
Чернослив	0,008/0,013	0,005/0,008
Масло растительное	0,003/0,005	0,003/0,005
Соль йодированная	0,000	0,000
Чеснок	0,002/0,003	0,002/0,003
Выход готового блюда:	-	0,080/0,100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сырую вареную очищают, нарезают тонкой соломкой, подготовленный чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания. Свеклу соединяют с черносливом, чесноком и заправляют маслом растительным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Салат из свеклы с черносливом, 60/100/ссж» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 14-16°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – свекла нарезана соломкой

Консистенция – мягкая, сочная

Цвет - темно-малиновый

Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Салат из свеклы с черносливом, 60/100/ссж» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим

нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60/100 г)

Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно- сть, ккал	Магний, мг	Софор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин E, мг	Витамин B2, мг
2,05/12,42	7,24/12,2 3	8,21/13,6 8	107,57/179,25	29,50/49,17	51,17/65,3	0,037/0,07	0,07/1,83	3,67/5,12	0,03/

Ca, мг	P, мг	Витамин C, мг	Калий, мг
33,59/59,89	0,90/	5,25/8,77	0,018/

Ответственный за оформление ТТК
Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №61

"Запеканка картофельная с мясом отварным с соусом томатным, 150/250/ ссж"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Запеканка картофельная с мясом отварным, 150/ссж», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях, в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Запеканка картофельная с мясом отварным, 150/ссж», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 150/250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мясо говядина	0,063/0,105	0,050/0,1
Картофель нечищенный	0,180/0,3	0,135/0,225
Лук репчатый	0,018/0,03	0,015/0,025
Масло сливочное	0,003/0,005	0,003/0,005
Сухари панировочные	0,005/0,008	0,005/0,008
Соль йодированная	0,001	0,001
Выход готового блюда:	-	0,150/0,250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают на куски. Подготовленный лук репчатый нарезают и припускают в небольшом количестве бульона или воды с добавлением масла сливочного (часть от рецептурной нормы). Подготовленное мясо и лук репчатый пропускают через мясорубку, добавляют соль и перемешивают.

Картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом сливочным противень, посыпанный сухарями, разравнивают, выкладывают фарш, затем кладут оставшуюся часть картофеля. После разравнивания посыпают оставшимися сухарями, сбрызгивают оставшейся частью масла сливочного и запекают в жарочном (духовом) шкафу при Т 200- 220 С в течение 20-30 минут или пароконвектомате в режиме Жар при Т 180 С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления гарнира «Запеканка картофельная с мясом отварным, 150/ссж», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, в качестве гарнира. Возможно использование соуса и основного порционного блюда из мяса, рыбы или овощей.

При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в жарницах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – куски ровные без подгорелых частей

Цвет – характерный для данного вида изделия, коричневая корочка

Вкус и запах – приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов

6.2 Микробиологические показатели «Запеканка картофельная с мясом твердым, 150/сск» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 150/250 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин E, мг	Холестеро л, мг
14,654/ 16,63	12,415/ 14,43	26,649/ 31,23	277,227/ 310,16	40,140/ 56,94	206,400/ 237,47	0,217/ 0,26	3,184/ 3,85	0,530/ 0,65	59,160/

Витамин B2, мг	Ca, мг	P9, мкг	Витамин C, мг	Калий, мг	Витамин A, мкг
0,198/ 0,198	33,180 / 39	17,550/ 17,550	19,65/ 21,04	0,180/ 0,180	12,000/ 16,57

Ответственный за оформление ТТК
Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №62

"Оладьи из творога с молоком сгущенным, 155/30/ссж"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Оладьи из творога со сгущенкой, 120/30/ссж», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делли плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Оладьи из творога со сгущенкой, 120/30/ссж», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 150 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Творог	0,052	0,060
Мука	0,022	0,022
Сахар	0,005	0,005
Яйцо куриное	0,010	0,010
Сода	0,001	0,001
Молоко	0,024	0,024
Масло растительное	0,005	0,005
Масса готовых оладий		0,155
Молоко сгущенное	0,030	0,030
Выход готового блюда:		0,185

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Творог протирают, соединяют с молоком, добавляют муку, сахар, яйца, все тщательно перемешивают. Выпекают оладьи на чугунной сковороде. Отпускают оладьи по 1-2 шт. на порцию с молоком сгущенным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из творога «Оладьи из творога со сгущенкой, 120/30/ссж» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – оладьи круглой формы, равномерно обжаренные

Консистенция - нежная, мягкая

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, в толще белый, корочка золотистая.

Вкус и запах - приятный запах творога и моркови, характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Оладьи из творога со сгущенкой, 120/30/ссж» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент

Таможенно-санитарного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 185 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно- сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Ca, мг	Витамин E, мг	Холестери- н, мг
17,302	14,981	40,040	308,045	32,080	257,520	0,230	0,853	2,590	50,500

Витамин B2, мг	Ca, мг	PB, мг	Витамин C, мг	Калий, мг	Витамин A, мкг
0,390	228,760	51,080	0,761	25,640	70,000

Ответственный за оформление ТТК
Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №63

"Салат из моркови с изюмом, 60/100"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из моркови с изюмом, 60/100», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из моркови с изюмом, 60», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60/100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Морковь	0,060/0,100	0,050/0,083
Изюм	0,004/0,007	0,004/0,007
Сахар	0,004/0,007	0,004/0,007
Лимон (для сока)	0,007/0,012	0,003/0,005
Выход готового блюда:		0,060/0,100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную сырую морковь нарезают соломкой. Изюм перебирают, заливают кипящей водой и дают набухнуть, смешивают с морковью. При отпуске заправляют лимонным соком и сахаром.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Салат из моркови с изюмом, 60/100» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 14-16°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – морковь нарезана соломкой

Консистенция – мягкая, сочная

Цвет - оранжевый.

Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Салат из моркови с изюмом, 60» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60/100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Малый, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин С2, мг
0,760/ 1,22	0,073/ 1,23	10,164/ 18	45,720/ 92,6	21,040/ 35,47	33,320/ 51,47	0,037/ 0,05	0,500/ 0,85	0,228	0,039/

Ca, мг	P2, мг	Витамин С, мг
17,900/ 25,2	1 600,300/	3,700/ 4,67

Ответственный за оформление ТТК
Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №64

"Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне, 200/250"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне, 200», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне, 200», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200/250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель нечищенный	0,054/0,068	0,041/0,051
Горох лущеный	0,016/0,02	0,016/0,02
Лук репчатый	0,010/ 0,12,5	0,008/0,010
Морковь	0,010/ 0,12,5	0,008/0,010
Масло растительное	0,003/0,04	0,003/0,04
Соль йодированная	0,001	0,001
Куры	0,010/0,013	0,007/0,009
Выход готового блюда:		0,200/0,250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Картофель нарезают крупными 3х3 кубиками, морковь и лук режут мелким кубиками 1х1. Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения и варят до готовности убирая пену. Добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.
Температура подачи 75°С."

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления первого блюда «Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, вместе со сметаной. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – характерный для данного блюда, форма нарезки овощей соответствует заданным требованиям. Бобовые разварились хорошо, суп имеет слегка густую консистенцию.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, густой не прозрачный бульон, желтого горохового цвета.

Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне, 200» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200/250 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мкг	Холестерин, мг
5,025/ 5,61	4,550/ 5,19	15,507/ 19,7	127,853/ 164,39	32,210/ 43,05	97,320/ 138,55	0,194/ 0,25	1,712/ 2,3	1,542/ 1,95	5,500/ 7

Витамин В2, мг	Ca, мг	Pb, мг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,070/	31,004/ 47,31	164,350/	9,540/ 12,31	0,672/	4,000/ 7

Ответственный за оформление ТТК
Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №65

"Наггетсы куриные, 90/100"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Наггетсы куриные, 90», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях, в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Наггетсы куриные, 90/100», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 90/100 г	
	БРУТТО	НЕТТО
Грудки куриные	0,100/0,111	0,080/0,089
Сухари панировочные	0,012/0,013	0,012/0,013
Яйцо куриное	0,005/0,006	0,005/0,006
Соль йодированная	0,000	0,000
Масло сливочное	0,005/0,006	0,005/0,006
Выход готового блюда:		0,090/0,100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, солят, смачивают в яйце, панируют в сухарях, укладывают на смазанный маслом противень и сбрызгивают растопленным маслом сливочным. Запекают с двух сторон в жарочном шкафу при T 220-250 C в течение 20-25 минут или пароконвектомате при T 180 C в течение 15-18 минут до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Наггетсы куриные, 90/100», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – мясо нарезано кусочками

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло серо-розовый.

Вкус и запах - приятный запах соуса и мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Наггетсы куриные, 90» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О

безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 90/100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно- сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин К, мг
14,113/ 15,50	7,115/ 7,91	0,200/ 0,11	142,645/ 158,5	10,730/ 17,5	114,115/ 120,8	0,081/ 0,09	1,251/ 1,39	0,473/ 0,52	25,700/

Витамин В2, мг	Ca, мг	P3, мг	Витамин С, мг	Узлий, мг	Витамин А, мг
0,127/	16,032/ 17,01	57,500/	1,100/ 1,22	0,010/	54,500/ 60,55

Ответственный за оформление ТТК
Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №66

"Соус сметанный с томатом, 30"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус сметанный с томатом, 30», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делли плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Соус сметанный с томатом, 30», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 3 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Сметана	0,008	0,008
Мука	0,002	0,002
Вода	0,023	0,023
Томатная паста	0,003	0,003
Выход готового блюда:		0,030

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Томатное пюре уваривают до половины объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "Соус сметанный с томатом, 30 г" должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно. При температуре 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная масса

Консистенция: вязкая, полужидкая

Цвет: светло-оранжевый

Вкус: умеренно соленый, с привкусом томата и свежей сметаны

Запах: свежей сметаны с томатом

6.2 Микробиологические показатели блюда "Соус сметанный с томатом 30 г" должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 30 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно- сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин E, мг	Холестери- н, мг
0,555	1,151	2,235	21,000	2,495	8,335	0,023	0,109	0,003	4,000

Витамин B2, мг	Ca, мг	P3, мг	Витамин C, мг	Калий, мг	Витамин A, мкг
0,013	7,560	17,025	1,380	2,440	7,500

Ответственный за оформление ТТК
Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №69

"Котлеты рубленые из птицы с соусом сметанным, 60/40"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Котлеты рубленые из птицы с соусом сметанным, 60/40», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Котлеты рубленые из птицы с соусом сметанным, 60/40», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Куры	0,092	0,044
Хлеб пшеничный	0,011	0,011
Вода	0,058	0,058
Масло сливочное	0,002	0,002
Сухари панировочные	0,006	0,006
Масло растительное	0,002	0,002
Сметана	0,011	0,011
Мука	0,003	0,003
Выход готового блюда:		0,100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формируют котлеты затем обжаривают с обеих сторон до готовности в жарочном шкафу.

Приготовление соуса: Пассированную на масле муку разводят кипяченой теплой водой 70°C и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем вводят соль, сметану прокипяченную, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи 75°C

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Котлеты рубленые из птицы с соусом сметанным, 60/40», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – форма округлая, приплюснутая, размер одинаковый у всех изделий.
 Консистенция - мягкая, сочная, однородная
 Цвет - характерный для рецептурных компонентов, изделия сочные темно-серые.
 Вкус и запах - умеренно соленый, приятный запах жареной птицы

6.2 Микробиологические показатели «Котлеты рубленные из птицы с соусом сметанным, 60/40» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин E, мг	Холестерин, мг
10,395	12,415	11,882	201,480	15,250	97,340	0,089	1,164	1,357	45,640
Витамин B2, мг	Ca, мг	РФ, мкг	Витамин С, мг	Кальций, мг	Витамин А, мкг				
0,098	21,250	38,370	0,524	3,680	49,800				

Ответственный за оформление ТТК
 Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №71

"Суп рыбный, 200/250"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп рыбный, 200/250», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях, в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп рыбный, 220», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200/ 250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Лук репчатый	0,011/0,0132	0,009/ 0,011
Вода	0,143/0,179	0,143/0,179
Картофель нечищенный	0,079/ 0,099	0,059/ 0,074
Морковь	0,018/0,025	0,013/0,016
Соль йодированная	0,000	0,000
Консервы рыбные	0,035/0,044	0,035/0,044
Крупа Пшено	0,009/0,011	0,009/0,011
Выход готового блюда:		0,200/250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками, морковь соломкой или мелким кубиком, лук мелко рубят. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу (пшено), доводят до кипения, затем добавляют картофель и овощи и варят до полуготовности. Добавляют консервы рыбные и варят в течение 10-150 минут. За 5-10 минут добавляют соль.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления первого блюда «Суп рыбный, 220», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки.

Консистенция - картофель и овощи мягкие, консервы не разварившиеся

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

Вкус и запах - свойственный картофельному супу, умеренно соленый, запах овощей и рыбных консервов.

6.2 Микробиологические показатели «Суп рыбный, 200/250» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в

соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200/250 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Малин, мг	Селен, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин E, мг	Холестери н, мг
0,160/ 10,112	0,004/ 7,84	17,237/ 19,51	167,750/ 190,73	27,337/ 31,04	67,390/ 76,83	0,121/ 0,14	0,950/ 1,08	0,159/ 0,18	10,000/

Витамин B2, мг	Ca, мг	P, мг	Витамин C, мг	Кальц, мг
0,056/	16,219/ 18,44	282,040/	13,350/ 15,25	0,040/

Ответственный за оформление ТТК
Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №72

"Плов из отварной говядины, 200/280/ссж"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Плов из отварной говядины, 150/ссж», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Плов из отварной говядины, 150/ссж», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200/280 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мясо говядина бескостная	0,085/0,119	0,081/0,113
Крупа Рис	0,034/0,048	0,034/0,048
Масло растительное	0,003/0,004	0,003/0,004
Морковь	0,010/0,014	0,008/0,011
Лук репчатый	0,006/0,008	0,005/0,007
Соль йодированная	0,001	0,001
Вода	0,080/0,112	0,080/0,112
Выход готового блюда:	-	0,200/0,280

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо, сваренное до полуготовности, нарезают кусочками по 10-15 г, добавляют слегка пассированные морковь и лук, заливают бульоном или овощным отваром и дают закипеть, добавляют промытую рисовую крупу, варят до загустения, закрывают крышкой и ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф или уменьшают нагрев и доводят до готовности на плите. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления гарнира «Плов из отварной говядины, 200/280/ссж», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – мясо и рис с овощами равномерно распределены

Консистенция - мягкая, рассыпчатая

Цвет - характерный для данного вида изделия.

Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов, умеренно соленый

6.2 Микробиологические показатели «Плов из отварной говядины, 200/280/ссж» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам.

установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200/280 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно- сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Ca, мг	Витамин E, мг	Концентра- ция, мг
10,970/ 20,37	23,02/ 33,65	377,43,63	406,27/ 605,99	43,95/ 64,03	239,67/ 352,46	0,009/ 0,011	3,03/ 4,43	4,00 / 5,07	04,800/

Витамин B2, мг	Св, мг	РЗ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг
0,142/ 	10,72/ 29	150,000/ 	1,02 / 1,5	0,090/

Ответственный за оформление ТТК

Технологическая карта «Сельдь с Луком» № 75

Технологическая карта №75

Наименование изделия: Сельдь с луком

Номер рецептуры: 89

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сельдь с/с	124	60
Лук	48	40
или Лук зеленый	52	40
~ Заправка для салатов:	-	20
Масло растительное	4	4
Лимонная кислота	0.4	0.4
Вода	14	14
Сахарный песок	1.2	1.2
Соль поваренная пищевая	0.4	0.4
Выход	100	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10	8.4	4	132

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	So	F
1.6	0.04	0.08	0.04	0	54.32	161.44	25.8	0.88	0	0	0	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сельдь с/с	62	30
Лук	24	20
или Лук зеленый	26	20
~ Заправка для салатов:	-	10
Масло растительное	2	2
Лимонная кислота	0.2	0.2
Вода	7	7
Сахарный песок	0.6	0.6
Соль поваренная пищевая	0.2	0.2
Выход	50	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5	4.2	2	66

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	Г	Se	F
0.8	0.02	0.04	0.02	0	27.16	80.72	12.9	0.44	0	0	0	0

Технология приготовления:

Филе сельди без кожи и костей нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами или шинкованным зеленым луком. Блюдо поливают заправкой для салатов. К блюду можно отпускать отварной картофель. Заправку для салатов готовят как в ТК № 6.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки
 Без обработки

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №101

"Подгарнировка из огурцов/помидор свежих, 20/40г."

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Подгарнировка из огурцов свежих, 20г.", применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "Подгарнировка из огурцов свежих, 20/40г.", должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на блюдо, 20 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Огурцы/помидоры свежие	0,021	0,02
ВЫХОД:		0,02

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на блюдо, 40 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Огурцы/помидоры свежие	0,042	0,04
ВЫХОД:		0,04

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Овощи (огурцы/помидоры) тщательно промывают и удаляют место прикрепления плодоножки и соцветия. Режутся кружочками шириной 0,5-1 см. Температура подачи 14-16°C

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье используемые для приготовления блюда "Подгарнировка из огурцов/помидор свежих", должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи 14-16°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – огурцы нарезаны в соответствии с технологическими требованиями. Кружочки 0,5-1 см ровные однообразные. Сами овощи не мятые, не старые, не заветренные.

Цвет - характерный для данного продукта.

Вкус и запах - соответствует свежим огурцам."

6.2 Микробиологические показатели блюда "Подгарнировка из огурцов/помидор свежих, 20/40г." должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 20 г)

Белки, г	Жиры г	Углевод ы, Г	Калорийн ость, ккал	Магни й, мг	Фосфо р, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, Мг	Витам ин Е, мг	Са, мг	РЭ, мкг	Вита мин С мг	Fe, мг
0,14	0,02	0,36	2,2	2,8	6	0,000	0,006	0,02	3,4	2	1,4	0,1

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 40 г)

Белки, г	Жиры г	Углевод ы, Г	Калорийн ость, ккал	Магни й, мг	Фосфо р, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, Мг	Витам ин Е, мг	Са, мг	РЭ, мкг	Вита мин С мг	Fe, мг
0,28	0,04	0,76	4,4	5,6	12	0,012	0,016	0,04	6,8	4	2,8	0,2

Ответственный за оформление ТТК

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 102

Наименование кулинарного изделия (блюда): бутерброд с джемом или повидлом

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный или батон	30	30	3,0	3,0
Джем или повидло	8,3	8	8,3	0,8
Выход		38		3,8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	2,32	Ca (мг):	6,96
Жиры (г):	0,24	Mg (мг):	4,92
Углеводы (г):	20,26	Fe (мг):	0,41
Эн. ценность (ккал)	91	C (мг):	0,01

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный или батон	30	30	3,0	3,0
Джем или повидло	8,3	8	8,3	0,8
Выход		38		3,8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	2,32	Ca (мг):	6,96
Жиры (г):	0,24	Mg (мг):	4,92
Углеводы (г):	20,26	Fe (мг):	0,41
Эн. ценность (ккал)	91	C (мг):	0,01

Технология приготовления

Ломтики хлеба или батона намазывают джемом или повидлом.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба или повидла намазанные джемом или повидлом.

Консистенция: хлеба - мягкая, джема или повидла не растекающаяся.

Цвет: повидла или джем соответствует.

Вкус: джема или повидла в сочетании с хлебом или батоном.

Запах: джема или повидла в сочетании с хлебом или батоном.

Технологическая карта «Чай с сахаром» № 104

Технологическая карта №286

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: ТТК№15 /ЯС

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2017

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Чай высшего сорта	1	1
Вода	187	187
Сахарный песок	12	12
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.14	0	6.14	24

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0	0	0	0	0	0.18	0	0	0.02	0	0	0	0

Технология приготовления:

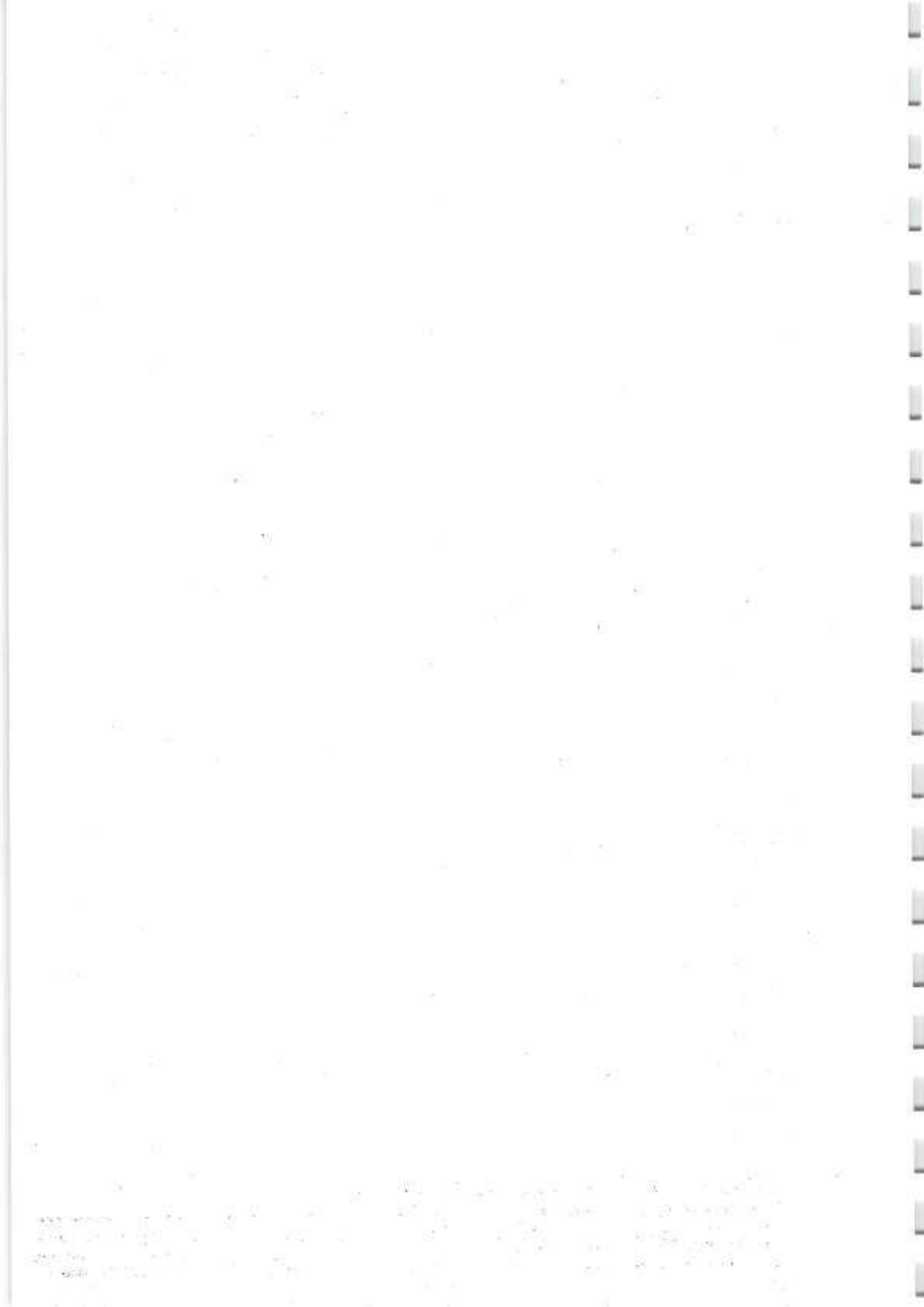
Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахар и заливают чаем. Отпускают горячим 60-70С.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: стакан с жидкостью золотисто-коричневого цвета
 Консистенция: жидкая
 Цвет: золотисто-коричневый
 Вкус и запах: чуть терпкий, сладкий, свойственный чаю

Вид обработки

Варка



Small, partially visible stamp or logo in the bottom left corner, containing illegible text.

Технологическая карта «Крендель Сахарный» № 110

Технологическая карта №110

Наименование изделия: "Крендель сахарный"

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Пшеничная мука, высшего сорта	22,4	22,4
Яйцо	0,64	0,64
Сахарный песок	2,4	2,4
Масло подсолнечное	0,21	0,21
~ Масса готового изделия	-	40
~ Смесь "Валетек - 8" добавляют из расчета 500 г смеси на 100 кг муки	-	-
Масло сливочное	5,6	5,6
Яйцо	2,72	2,72
~ Для смазки	-	-
Сахарный песок	6,4	6,4
~ Для обсыпки	-	-
Соль поваренная пищевая	0,12	0,12
Дрожжи прессованные	0,16	0,16
Вода	8	8
~ Итого сырья	-	4,64
~ Выход пф	-	4,64
Выход	40	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,88	5,49	24,48	159,47

Витамины (мг)					Минералы (мг)						
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se
0	0,04	0,03	0,04	0	6,93	0	0	0,37	0	0	0

Технология приготовления:

Крендель сахарный выпекают из дрожжевого теста, три-отопленного опарным способом. При изготовлении теста используют витаминно-минеральную смесь "Валетек - 8". Готовое тесто разделяют в виде шариков, которые раскатывают витаминно-минеральную смесь "Валетек - 8". Готовое тесто разделяют на лист, смазанный жиром, и дают расстояться. После расстойки изделие смазывают яйцом и посыпают сахаром. Выпекают при температуре 230 - 240 °С в течение 10 - 15 мин.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству: Внешний вид: крендель золотистого цвета, смазан яйцом и посыпан сахаром,

мякни хорошо пропечен, эластичный, пористый. Вкус сладкий, приятный, без посторонних ароматов и запахов.

Вид обработки:
Запечено

Утверждаю

наименование организации

подпись _____ ФИО _____

Технологическая карта блюда № 103

Наименование блюда: Салат картофельный с сельдью

Номер рецептуры: 36

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель с 1 сентября по 31 октября	93,6	68,1 ¹	9,36	6,81 ¹
с 1 ноября по 31 декабря	100,3	68,1 ¹	100,3	6,81 ¹
с 1 января по 28-29 февраля	108	68,1 ¹	108	6,81 ¹
с 1 марта	117	68,1 ¹	11,7	6,81 ¹
или картофель свежий очищенный в/у	78	68,1 ¹	7,8	6,81 ¹
Лук зеленый	17,3	13,8	1,73	1,38
или лук репчатый	16,4	13,8	1,64	1,38
или лук репчатый очищенный в/у	14	13,8	1,4	1,38
Масло растительное	4,1	4,1	0,41	0,41
Сельдь	41,7	20	4,17	2,0
Выход:	-	100	-	10,0

¹Масса вареного очищенного картофеля.

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	5,2	5,3	14,5	127,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,15	0,057	0,6	4,72	2,74	23,34	91,49	21,92	333,47	0,37	10,88

Технология приготовления:

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком или репчатым луком.

Салат заправляют растительным маслом.

Сельдь разделяют на филе (мякоть) и нарезают наискось тонкими кусочками. Готовый картофельный салат укладывают горкой, сверху кладут кусочки сельди.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

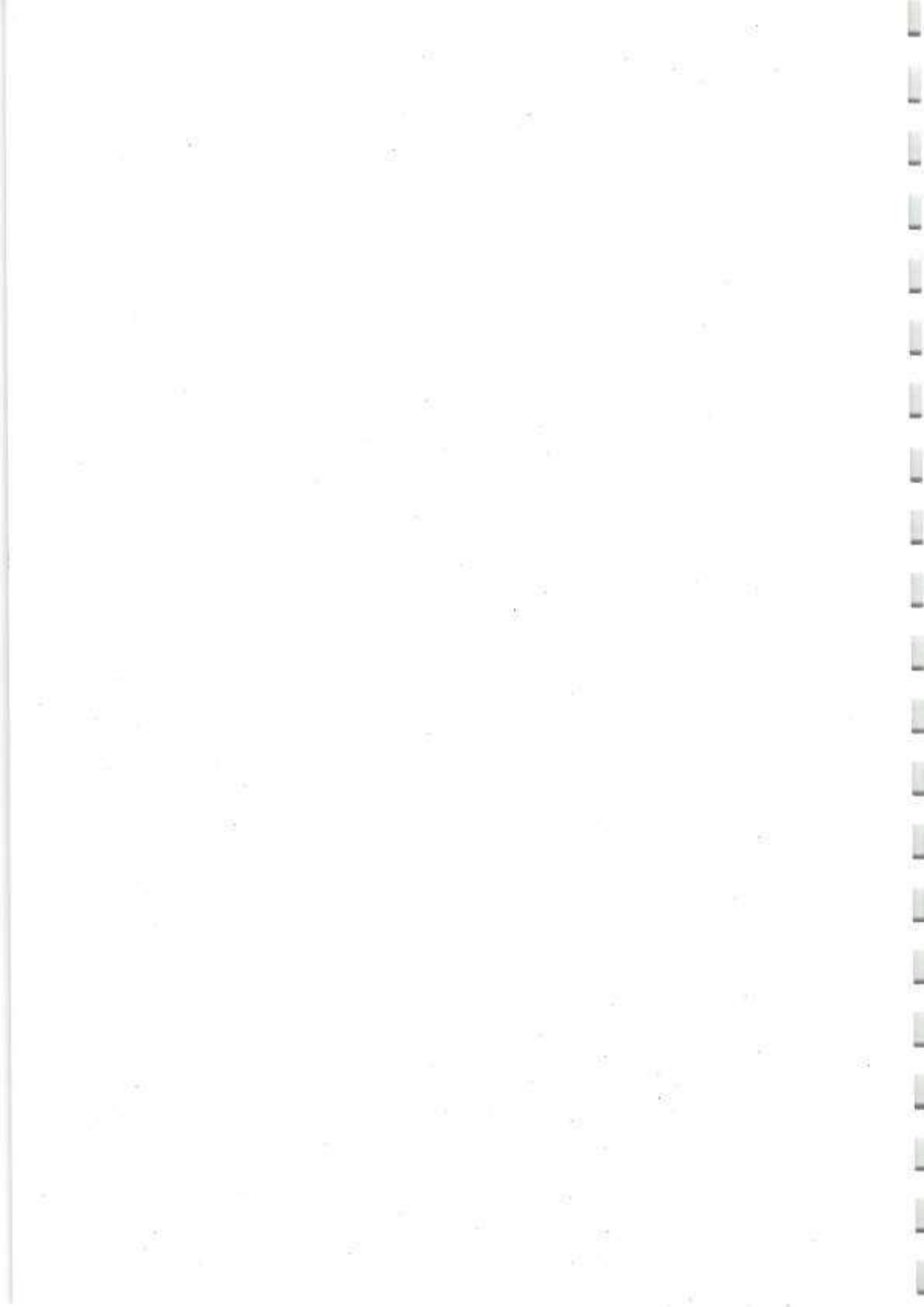
Внешний вид: картофельный салат уложен горкой, заправлен растительным маслом, сверху уложены кусочки филе сельди.

Консистенция: картофеля вареного - мягкая, сырых овощей - упругая, хрустящая, сельди - нежная.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: умеренно соленый, свойственный овощам и сельди.

Запах: приятный, свойственный входящим в состав продуктам.



Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 166

Наименование блюда: Салат из сырых овощей (морковь, помидор свежий, огурец свежий, капуста белокочанная)

Номер рецептуры: 29

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринг, 2005г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь до 1 января	20	16	2,0	1,6
с 1 января	21,2	16	21,2	1,6
или морковь свежая очищенная в/у	16,4	16	16,4	1,6
Помидоры свежие	29,3	25	2,93	2,5
Огурцы свежие	35,0	34,8	3,50	3,48
Капуста белокочанная, свежая	23,8	19	2,38	1,9
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Выход:		100		10,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	1,1	6,2	5,7	83,3

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,03	0,036	-	162,03	9,58	23,18	33,62	17,52	183,39	0,6	2,73

Технология приготовления:

Подготовленную сырую морковь нарезают тонкой соломкой, свежие огурцы и помидоры - тонкими ломтиками. Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой, капусту шинкуют. Овощи перемешивают и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь и капуста нарезаны тонкой соломкой, свежие огурцы и помидоры - тонкими ломтиками, овощи сохраняют форму нарезки, уложены горкой в салатник, заправлены растительным маслом.

Консистенция: овощей - упругая, сочная, хрустящая.

Цвет: овощей – натуральный

Вкус: умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Запах: свойственный входящим в состав овощам в сочетании с растительным маслом.

