

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48

АПЕЛЬСИН

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "АПЕЛЬСИН", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "АПЕЛЬСИН", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
АПЕЛЬСИНЫ	141,790	95,000	14,18	9,50
Выход: 95				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Апельсины промывают, очищают от кожуры. Нарезают кружочками или делят на дольки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: дольки или кружочки апельсинов .

Консистенция: сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, приятный.

Запах: апельсинов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	35,85
Углеводы, г	7,70
Жиры, г	0,19
Белки, г	0,86

А, мг	0,01
В2, мг	0,03
В1, мг	0,04
Д, мкг	0,00
С, мг	49,00

К, мг	187,15
Са, мг	32,30
Р, мг	21,85
Ф, мг	0,03
Mg, мг	12,35
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,29
I, мкг	1,90

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368

БАНАН

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАНАН", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАНАН", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАНАНЫ	158,650	95,000	15,87	9,50
Выход: 95				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов. Москва. Дели принт. 2012. Могильный М.П. Тутельян В. А.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки очищенных бананов уложены на тарелку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,43
Углеводы, г	15,95
Энергетическая ценность, ккал	70,20
Жиры, г	0,48

А, мг	0,02
В2, мг	0,05
В1, мг	0,04
Д, мкг	0,00
С, мг	8,00

К, мг	330,60
Са, мг	7,60
Р, мг	26,60
Ф, мг	0,57
Mg, мг	39,90
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,57
I, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ТИП 1	10,000	10,000	1,00	1,00
Выход: 10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Батон вынимают из упаковки, порционируют

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные кусочки батона.

Консистенция: мягкая.

Цвет: свойственный наименованию батона.

Вкус: свойственный наименованию батона.

Запах: свойственный наименованию батона.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	26,04
Жиры, г	0,29
Белки, г	0,65
Углеводы, г	5,15

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

К, мг	9,20
Са, мг	1,90
Р, мг	6,50
Ф, мг	0,00
Mg, мг	1,30
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,10
I, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ТИП 1	20,000	20,000	2,00	2,00
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Батон вынимают из упаковки, порционируют

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные кусочки батона.

Консистенция: мягкая.

Цвет: свойственный наименованию батона.

Вкус: свойственный наименованию батона.

Запах: свойственный наименованию батона.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	52,40
Жиры, г	0,58
Белки, г	1,30
Углеводы, г	10,29

А, мг	0,00
В2, мг	0,01
В1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
С, мг	0,00

К, мг	18,40
Са, мг	3,80
Р, мг	13,00
Ф, мг	0,00
Mg, мг	2,60
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,20
I, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ТИП 1	30,000	30,000	3,00	3,00
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Батон вынимают из упаковки, порционируют

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные кусочки батона.

Консистенция: мягкая.

Цвет: свойственный наименованию батона.

Вкус: свойственный наименованию батона.

Запах: свойственный наименованию батона.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	62,40
Жиры, г	0,87
Белки, г	1,95
Углеводы, г	15,44

А, мг	0,00
В2, мг	0,02
В1, мг	0,03
Д, мкг	0,00
С, мг	0,00

К, мг	27,60
Са, мг	5,70
Р, мг	19,50
Ф, мг	0,00
Mg, мг	3,90
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,30
I, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289

БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ	53,330	48,000	5,33	4,80
БАТОН НАРЕЗНОЙ ТИП 1	12,000	12,000	1,20	1,20
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	13,000	13,000	1,30	1,30
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2,000	2,000	0,20	0,20
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,200	0,200	0,02	0,02
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Мясо говядины измельчают, добавляют замоченный в молоке и отжаты хлеб, вторично измельчают и тщательно перемешивают (выбивают) с добавлением воды или молока. В котлетную массу добавляют масло сливочное, формируют биточки, варят режим Пар 20-25 мин в конвектомате при температуре 100 градусов.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, оптимальная температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма кругло-приплюснутая, поверхность без трещин.

Консистенция: мягкая, сочная, однородная.

Цвет: серый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	4,55
Энергетическая ценность, ккал	126,78
Белки, г	6,57
Углеводы, г	4,01

А, мг	0,01
В2, мг	0,06
В1, мг	0,04
Д, мкг	0,03
С, мг	0,07

К, мг	186,82
Са, мг	19,85
Р, мг	69,01
Ф, мг	0,03
Mg, мг	6,35
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,87
I, мкг	4,63

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28 БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	28,000	21,000	2,80	2,10
с 01.09 по 31.12	26,250	21,000	2,63	2,10
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15,000	12,000	1,50	1,20
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ				
с 01.01 по 28.02	23,080	15,000	2,31	1,50
с 01.03 по 31.05	25,000	15,000	2,50	1,50
с 01.06 по 31.08	18,750	15,000	1,88	1,50
с 01.09 по 31.10	20,000	15,000	2,00	1,50
с 01.11 по 31.12	21,430	15,000	2,14	1,50
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	13,330	10,000	1,33	1,00
с 01.09 по 31.12	12,500	10,000	1,25	1,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000	0,71	0,60
ПЮРЕ ТОМАТНОЕ ТИП 1	4,500	4,500	0,45	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,000	2,000	0,20	0,20
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	1,500	1,500	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120,000	120,000	12,00	12,00
СМЕТАНА	5,000	5,000	0,50	0,50
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	1,050	1,000	0,11	0,10
Выход: 150/0/5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.

Свеклу, капусту, лук подготавливают - лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатной пастой в небольшом количестве воды, морковь и лук припускают. В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи и варят борщ до готовности в течении 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, добавляют сметану и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75 град С, срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками).

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	7,91
Энергетическая ценность, ккал	62,28
Жиры, г	5,26
Белки, г	3,21

А, мг	0,19
В2, мг	0,06
В1, мг	0,04
Д, мкг	0,00
С, мг	4,01

К, мг	298,83
Са, мг	33,09
Р, мг	46,61
F, мг	0,04
Mg, мг	14,45
Se, мкг	0,00
Fe, мг	1,10
I, мкг	5,15

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 479

БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	33,000	33,000	3,30	3,30
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	1,850	1,850	0,19	0,19
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	2,240	2,240	0,22	0,22
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,530	0,530	0,05	0,05
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	0,112 шт.	4,508	11,20 шт.	0,45
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	4,590	4,590	0,46	0,46
ТВОРОГ	7,080	7,080	0,71	0,71
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,650	0,650	0,07	0,07
ВАНИЛИН	0,020	0,020	0,002	0,002
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	0,017 шт.	0,684	1,70 шт.	0,07
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,000	1,000	0,10	0,10
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом.

посуду для теста добавляют подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), сухие дрожжи дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок посуды.

Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.

Из теста формируют жгутики массой 47 г, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром листы, расстаивают в течение 15-20 мин, поверхность мазывают яично-молочной смазкой, выпекают при температуре 175-180° С в течение 10-12 мин в конвектомате режим конвекция.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	42,91
Энергетическая ценность, ккал	188,20
Жиры, г	5,94
Белки, г	6,57

А, мг	0,02
В2, мг	0,05
В1, мг	0,05
Д, мкг	0,13
С, мг	0,04

К, мг	54,69
Са, мг	21,22
Р, мг	25,45
F, мг	0,03
Mg, мг	6,09
Se, мкг	0,01
Fe, мг	0,38
I, мкг	1,83

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 467

БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	32,100	32,100	3,21	3,21
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	2,800	2,800	0,28	0,28
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	5,500	5,500	0,55	0,55
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	1,600	1,600	0,16	0,16
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	7,000	7,000	0,70	0,70
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	0,025 шт.	1,010	2,50 шт.	0,10
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,750	0,750	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,300	14,300	1,43	1,43
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,500	0,500	0,05	0,05
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В подготовленную посуду для теста вливают подогретое до температуры 35-40 градусов воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют сухие дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в теплое место на 40-60 минут для брожения. Когда опара увеличится в объеме и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замешивания добавляют растопленное масло сливочное. Посуду с тестом закрывают крышкой и оставляют на 1,5-2 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Далее из теста формируют шарики, кладут швом вниз на подготовленные листы смазанные маслом и ставят для расстойки на 15-20 минут. Поверхность шариков перед выпечкой посыпают сахаром-песком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию. Срок реализации не более 2 часов

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — форма круглая, поверхность посыпана сахаром;
- цвет — от золотистого до светло-коричневого;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,60	А, мг	0,10	К, мг	45,30
Жиры, г	3,90	В2, мг	0,03	Са, мг	8,50
Углеводы, г	28,30	В1, мг	0,16	Р, мг	20,98
Энергетическая ценность, ккал	110,50	Д, мкг	0,10	Mg, мг	5,30

C, мг	0,00
-------	------

Fe, мг	0,30
I, мкг	0,70
F, мг	0,03
Se, мкг	0,31

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 477

БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	34,650	34,650	3,47	3,47
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	1,800	1,800	0,18	0,18
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,700	0,700	0,07	0,07
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	18,000	18,000	1,80	1,80
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,450	0,450	0,05	0,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,000	1,000	0,10	0,10
Выход: 45				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В подготовленную посуду для теста вливают подогретое до температуры 35-40 градусов воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют сухие дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в теплое место на 40-60 минут для брожения. Когда опара увеличится в объеме и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замешивания добавляют растопленное масло сливочное. Посуду с тестом закрывают крышкой и оставляют на 1,5-2 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Далее из теста формируют шарики, кладут швом вниз на подготовленные листы смазанные маслом и ставят для расстойки на 15-20 минут. На поверхности делают 3-4 косых надреза. Выпекают 10-12 минут при температуре 180 град.в течении 10-14 минут, режим конвекция.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	123,00
Жиры, г	0,81
Углеводы, г	12,95
Белки, г	1,87

A, мг	0,00
B2, мг	0,03
B1, мг	0,10
D, мкг	0,00
C, мг	0,90

K, мг	74,37
Ca, мг	25,86
P, мг	43,67
F, мг	0,01
Mg, мг	7,62
Se, мкг	0,01
Fe, мг	0,28
I, мкг	2,22

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

БУЛЬОН С ЯЙЦОМ ГРЕНКАМИ, КУРОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛЬОН С ЯЙЦОМ ГРЕНКАМИ, КУРОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛЬОН С ЯЙЦОМ ГРЕНКАМИ, КУРОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МЯСО СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ ОХЛАЖДЕННОЕ (ГРУДКА)	20,100	20,100	2,01	2,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150,000	150,000	15,00	15,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,040	2,550	0,30	0,26
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	3,400	2,550	0,34	0,26
с 01.09 по 31.12	3,190	2,550	0,32	0,26
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	1,140	1,140	0,11	0,11
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		10,000		1,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ТИП 1	14,290	12,000	1,43	1,20
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	1,050	1,000	0,11	0,10
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	0,497 шт.	20,004	49,70 шт.	2,00
Выход: 150/20/10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленное куриное филе заливают горячей водой, доводят до кипения. Варят бульон в течении часа при слабом нагреве, удаляя пену, добавляют подпеченые в конвектомате овощи, Варят до готовности в течении 40-50 минут. Готовый бульон процеживают. Доводят до кипения. Филе куриное порционируют, заливают бульоном, доводят до кипения, хранят в бульоне на плите.

Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, шинкуют, кладут в тарелку при подаче.

Хлеб очищают от корок, нарезают кубиком (10мм на 10мм) и подсушивают в конвектомате в течении 8-12 минут при температуре 175-180 градусов. режим конвекция до хрустящего состояния. Кладут в тарелку при подаче.

Яйцо обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 гр 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. Подают по 1/2шт на порцию.

Гренки из пшеничного хлеба

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают ломтиками и подсушивают

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче в тарелку кладут кусочек филе куриного, гренки, вареное яйцо, заливают бульоном, посыпают подготовленной нашинкованной зеленью петрушки. Подают в тарелке, рекомендуемая температура 75 град С, срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: гренки и филе куриное и яйцо вареное сохранили форму, бульон прозрачный, на поверхности рубленая зелень.

Консистенция: бульона- жидкая, гренки -хрустящая, филе-мягкая.

Цвет: светло-желтый.

Запах и вкус: свойственные продуктам, входящим в блюдо,

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	89,45
Углеводы, г	6,33
Жиры, г	2,03
Белки, г	4,53

А, мг	0,13
В2, мг	0,08
В1, мг	0,03
Д, мкг	0,44
С, мг	0,89

К, мг	96,15
Са, мг	43,80
Р, мг	55,66
F, мг	0,08
Mg, мг	10,36
Se, мкг	0,01
Fe, мг	0,96
I, мкг	5,42

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ДЖЕМ	5,000	5,000	0,50	0,50
БАТОН НАРЕЗНОЙ ТИП 1	15,000	15,000	1,50	1,50
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Ломтик батона намазывают джемом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Температура подачи не выше 14 град С, срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные джемом.

Консистенция: батона - мягкая, джема- не растекающаяся.

Цвет: джема.

Вкус: джема с батоном.

Запах: джема в сочетании со свежим батоном.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	43,07
Жиры, г	0,45
Белки, г	1,06
Углеводы, г	11,25

С, мг	2,00
В1, мг	0,02
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

К, мг	20,80
Са, мг	3,95
Р, мг	10,55
Ф, мг	0,00
Mg, мг	2,65
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,18
I, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 59

БУТЕРБРОД С СЫРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С СЫРОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С СЫРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ	5,500	5,000	0,55	0,50
БАТОН НАРЕЗНОЙ ТИП 1	15,000	15,000	1,50	1,50
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

На кусочек батона кладут кусочек сыра.

Температура подачи не выше + 14 град С, срок реализации не более 2 часов.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Температура подачи не выше 14 град С, срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные ломтики батона, сверху уложен сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и батона.

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: свежих продуктов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	42,80
Жиры, г	1,87
Углеводы, г	7,48
Белки, г	1,84

А, мг	0,02
В2, мг	0,02
В1, мг	0,02
Д, мкг	2,30
С, мг	0,04

К, мг	18,20
Са, мг	56,85
Р, мг	24,75
Ф, мг	0,00
Mg, мг	3,70
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,20
I, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

БУТЕРБРОД С СЫРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С СЫРОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С СЫРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ	10,600	10,000	1,06	1,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ТИП 1	25,000	25,000	2,50	2,50
Выход: 35				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

На ломтик батона кладут кусочек сыра.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и батона.

Вкус: сыра и батона

Запах: свойственный свежим продуктам.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,39
Жиры, г	2,60
Углеводы, г	10,00
Энергетическая ценность, ккал	43,80

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	1,40
С, мг	0,00

К, мг	27,20
Са, мг	108,20
Р, мг	31,70
Mg, мг	5,10
Fe, мг	0,30
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 249

ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	35,000	35,000	3,50	3,50
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	2,700	2,700	0,27	0,27
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	1,000	1,000	0,10	0,10
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	0,035 шт.	1,409	3,50 шт.	0,14
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,700	0,700	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,000	10,000	1,00	1,00
ТВОРОГ	20,000	20,000	2,00	2,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	1,800	1,800	0,18	0,18
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,200	0,200	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	0,043 шт.	1,731	4,30 шт.	0,17
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	3,800	3,800	0,38	0,38
ВАНИЛИН	0,002	0,002	0,0002	0,0002
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	2,000	2,000	0,20	0,20
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	0,026 шт.	1,047	2,60 шт.	0,10
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,000	1,000	0,10	0,10
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания (№ рец.№741 сб.шк.2004г.)", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В посуду для теста 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, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

теста формируют

шарики массой 39 г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют фаршем творожным. После полной расстойки

Из

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию, срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

Запах - свежесыпеченного изделия, фарша - свежий.

Вкус - свежесыпеченного изделия с соответствующим фаршем.

Консистенция основы - пышная, эластичная, хорошо пропеченны.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,71
Жиры, г	3,25
Энергетическая ценность, ккал	125,60
Углеводы, г	21,89

А, мг	0,04
В2, мг	0,07
В1, мг	0,07
Д, мкг	0,12
С, мг	0,04

К, мг	63,38
Са, мг	36,44
Р, мг	44,89
Ф, мг	0,04
Mg, мг	8,31
Se, мкг	0,02
Fe, мг	0,24
I, мкг	1,26

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 306

ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	137,500	110,000	13,75	11,00
ГОВЯДИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ	71,900	64,700	7,19	6,47
РИС	6,100	6,100	0,61	0,61
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	19,100	16,000	1,91	1,60
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,000	6,000	0,60	0,60
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,900	0,900	0,09	0,09
Выход: 160				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленную белокочанную капусту шинкуют крупной соломкой, подсаливают и доводят до полуготовности в конвектомате при температуре 100 градусов, в течении 15-20 минут, режим Пар. Лук нарезают соломкой, . Мясо говядины пропускают через мясорубку, тушат вместе с луком в сковороде или сотейнике 25-30 минут. К говядине с луком добавляют сваренный в подсоленной воде рассыпчатый рис, припущенную капусту, соль и перемешивают и тушат до готовности в течении 10-15 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Голубцы укладывают горкой на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — капуста нарезана соломкой, сохранила форму нарезки, зерна риса целые;
- цвет — характерный для входящих ингредиентов: мяса — серо-коричневый, капусты и лука — белый, риса — сероватый;
- вкус, запах — тушеной свежей капусты, мяса, риса, с привкусом и ароматом лука;
- консистенция — мягкая, сочная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,76
Жиры, г	8,90
Углеводы, г	4,50
Энергетическая ценность, ккал	186,88

С, мг	13,41
В1, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368

ГРУША

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГРУША", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГРУША", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГРУШИ	105,560	95,000	10,56	9,50
Выход: 95				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технологических нормативов. Москва. Дели принт. 2012. Могильный М.П. Тутельян В.А.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на десертной тарелке или вазочке.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки груши уложены на тарелку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	44,65
Углеводы, г	9,79
Жиры, г	0,29
Белки, г	0,38

А, мг	0,00
В2, мг	0,03
В1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
С, мг	4,00

К, мг	147,25
Са, мг	18,05
Р, мг	15,20
Ф, мг	0,02
Mg, мг	11,40
Se, мкг	0,00
Fe, мг	1,40
I, мкг	0,95

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ЗАМОРОЖЕННЫЕ	116,130	108,000	11,61	10,80
РИС	14,140	14,000	1,41	1,40
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	42,260	35,500	4,23	3,55
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4,930	4,928	0,49	0,49
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	0,239 шт.	9,620	23,90 шт.	0,96
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	0,053 шт.	2,133	5,30 шт.	0,21
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,900	0,900	0,09	0,09
Выход: 160				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 град. Социщенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный маслом противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают в конвектомате КОНВЕКЦИЯ ПАР при Т 175-180 град 30-40 минут. При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	6,86
Энергетическая ценность, ккал	176,09
Белки, г	5,55
Углеводы, г	8,40

А, мг	6,80
В2, мг	1,20
В1, мг	0,23
Д, мкг	1,00
С, мг	3,86

К, мг	392,57
Са, мг	33,47
Р, мг	280,40
Ф, мг	0,43
Мg, мг	17,77
Se, мкг	0,03
Fe, мг	4,81
І, мкг	10,42

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТВОРОГ	123,067	121,333	12,31	12,13
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
КРУПА МАННАЯ	8,667	8,667	0,87	0,87
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	9,000	9,000	0,90	0,90
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	0,154 шт.	6,199	15,40 шт.	0,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,470	3,467	0,35	0,35
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,600	7,600	0,76	0,76
СМЕТАНА	9,000	9,000	0,90	0,90
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями пгастроемкости. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в конвектомате 20-30 мин при 175-180 градусов, режим конвекция, до образования на поверхности румяной корочки. Запеканку режут на порционные куски.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на порционную тарелку.

Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	21,63
Белки, г	10,06
Энергетическая ценность, ккал	256,00
Жиры, г	10,84

А, мг	0,08
В2, мг	0,25
В1, мг	0,06
Д, мкг	0,14
С, мг	0,25

Fe, мг	1,04
К, мг	191,05
Ca, мг	185,46
Р, мг	200,80
F, мг	0,05
Mg, мг	22,06
Se, мкг	0,03

I, МКГ	2,05
--------	------

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ	55,560	50,000	5,56	5,00
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2,500	2,500	0,25	0,25
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ				
с 01.01 по 28.02	230,150	149,600	23,02	14,96
с 01.03 по 31.05	249,330	149,600	24,93	14,96
с 01.06 по 31.08	187,000	149,600	18,70	14,96
с 01.09 по 31.10	199,470	149,600	19,95	14,96
с 01.11 по 31.12	213,710	149,600	21,37	14,96
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,900	10,000	1,19	1,00
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	1,250	1,250	0,13	0,13
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	1,250	1,250	0,13	0,13
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,500	2,500	0,25	0,25
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,200	0,200	0,02	0,02
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мясо промыть, очистить, отварить, охладить, измельчить на мясорубке, добавить припущенный лук. Картофель отварить, пропустить через протирочную машинку. Протертый картофель делят на 2 равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень и посыпанный сухарями, разравнивают, кладут измельченное мясо с луком, на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в конвектомате 15-20 минут при 175-180 град С.. режим конвекция-пар

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

На тарелку кладут порцию запеканки. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — поверхность запеканки ровная, без трещин, покрытая поджаристой корочкой;

- цвет корочки — от золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе — характерный для использованных продуктов;
- вкус — характерный для запеченного картофеля, в меру соленый;
- запах — характерный для запеченного картофеля;
- консистенция корочки — хрустящая; запеканки — мягкая, плотноватая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,30	А, мг	0,00	К, мг	1 006,10
Жиры, г	9,00	В2, мг	0,10	Са, мг	42,00
Углеводы, г	10,00	В1, мг	0,20	Р, мг	34,50

Энергетическая ценность, ккал	217,10
-------------------------------	--------

Д, мкг	0,00
С, мг	8,90

Mg, мг	22,20
Fe, мг	2,00
I, мкг	11,10
F, мг	0,00
Se, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 55

ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ С ЯЙЦАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ С ЯЙЦАМИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ С ЯЙЦАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ФИЛЕ ТРЕСКОВЫХ РЫБ МОРОЖЕНОЕ	50,000	48,100	5,00	4,81
БАТОН НАРЕЗНОЙ ТИП 1	10,000	10,000	1,00	1,00
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	11,000	11,000	1,10	1,10
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	0,202 шт.	8,200	20,20 шт.	0,82
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,600	3,000	0,36	0,30
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	18,000	18,000	1,80	1,80
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,200	4,200	0,42	0,42
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Филе рыбы измельчают, добавляют замоченный в молоке и отжатый хлеб, вторично измельчают и тщательно перемешивают (выбивают). В котлетную массу добавляют масло сливочное. Из рыбной котлетной массы формируют круглые лепешки, на середину кладут рубленые сваренные вкрутую яйца, смешанные с припущенным луком, края лепешки соединяют, придают изделию овальную форму, панируют в муке, перекладывают в гастроемкость, смазанную маслом, запекают до готовности в конвектомате в течение 15-18 минут, при температуре 175-180 градусов режим конвекция-пар.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерно запеченной корочкой, без трещин,

форма овально-приплюснутая, сбоку - гарнир

Консистенция: мягкая, сочная, корочки - хрустящая

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе - серый

Вкус: свойственный свежеприготовленной рыбной массе со вкусом припущенного лука и отварного яйца

Запах: свойственный запеченной рыбной массе

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	209,05
Жиры, г	6,09
Белки, г	5,63
Углеводы, г	15,72

А, мг	0,02
В2, мг	0,08
В1, мг	0,13
Д, мкг	9,68
С, мг	0,37

К, мг	227,55
Са, мг	31,57
Р, мг	114,42
F, мг	1,10
Mg, мг	9,25
Se, мкг	0,01
Fe, мг	0,70
I, мкг	67,98

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20 ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ	175,260	170,000	17,53	17,00
Выход: 170				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов йогурт наливают непосредственно в стаканы или чашки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стакане или чашке, температура подачи не ниже 15 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: йогурт налит в стаканы.

Цвет: свойственный наименованию.

Консистенция: густая, концентрированная.

Запах и вкус: свойственные наименованию напитка.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	68,94
Жиры, г	4,25
Белки, г	2,93
Углеводы, г	7,65

А, мг	0,05
В2, мг	0,27
В1, мг	0,05
Д, мкг	0,05
С, мг	1,19

К, мг	248,20
Са, мг	214,00
Р, мг	161,50
F, мг	0,04
Mg, мг	23,80
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,17
I, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЙОГУРТ	100,000	100,000	10,00	10,00
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Йогурт подают в упаковке. Температура подачи должна быть от 12 до 14° С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — йогурт в инд. стакане;
- цвет — свойственный фруктовому наполнителю ;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, с вкраплениями фруктов, хорошо концентрированная, густая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	44,52
Жиры, г	2,50
Белки, г	2,80
Углеводы, г	4,51

А, мг	0,03
В2, мг	0,17
В1, мг	0,03
Д, мкг	0,00
С, мг	0,70

К, мг	146,00
Са, мг	125,00
Р, мг	95,00
F, мг	0,02
Mg, мг	14,00
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,10
I, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

КАКАО С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАКАО С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАКАО С МОЛОКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАКАО-ПОРОШОК	2,250	2,250	0,23	0,23
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	8,000	8,000	0,80	0,80
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	92,000	92,000	9,20	9,20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	65,000	65,000	6,50	6,50
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Какао порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании в кипяченое горячее молоко, добавляют остальную кипяток и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	2,56
Энергетическая ценность, ккал	70,55
Углеводы, г	11,29
Белки, г	1,95

А, мг	0,01
В2, мг	0,08
В1, мг	0,03
Д, мкг	0,00
С, мг	0,48

К, мг	168,71
Са, мг	119,21
Р, мг	79,51
F, мг	0,00
Mg, мг	14,49
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,52
I, мкг	8,28

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 346

КАПУСТА ТУШЕНАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАПУСТА ТУШЕНАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАПУСТА ТУШЕНАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	170,000	136,000	17,00	13,60
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3,700	3,700	0,37	0,37
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	2,930	2,200	0,29	0,22
с 01.09 по 31.12	2,750	2,200	0,28	0,22
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,240	4,400	0,52	0,44
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	1,500	1,500	0,15	0,15
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	3,300	3,300	0,33	0,33
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	1,100	1,100	0,11	0,11
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Капусту очищают от верхних листьев, промывают, удаляют кочерыгу, нарезают соломкой. Морковь промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук перебирают, очищают и промывают в холодной проточной воде.

Капусту закладывают в сковороду или сотейник слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, масло, пассерованную томатную пасту и тушат капусту при периодическом помешивании до полуготовности в течении 20-25 минут. Затем добавляют припущенные нарезанные соломкой морковь и лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — смесь тушеной капусты с овощами; овощи в виде соломки;
- цвет — светло-коричневый;
- вкус, запах - характерный для тушеной капусты, с ароматом томата, овощей и пряностей;
- консистенция — сочная, слабо хрустящая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,49
Жиры, г	8,35
Углеводы, г	7,19
Энергетическая ценность, ккал	85,83

В1, мг	0,05
С, мг	13,81
А, мг	0,08
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	65,99
Mg, мг	11,26
Р, мг	23,26
Fe, мг	0,88
К, мг	0,00
І, мкг	0,00

F, мг	0,00
Se, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

КАША "ДРУЖБА"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША "ДРУЖБА"", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША "ДРУЖБА"", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РИС	6,460	6,400	0,65	0,64
ПШЕНО	6,465	6,400	0,65	0,64
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	97,500	97,500	9,75	9,75
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3,900	3,900	0,39	0,39
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	7,800	7,800	0,78	0,78
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,000	15,000	1,50	1,50
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности в течении 15-20 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	21,09
Жиры, г	5,71
Белки, г	3,08
Энергетическая ценность, ккал	141,70

С, мг	1,50
А, мг	0,04
В2, мг	0,10
В1, мг	0,06
Д, мкг	0,60

К, мг	163,15
Са, мг	133,61
Р, мг	93,06
Ф, мг	0,01
Mg, мг	13,78
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,32
I, мкг	9,16

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 50
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ	20,833	20,417	2,08	2,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,860	23,860	2,39	2,39
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	84,140	84,140	8,41	8,41
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5,000	5,000	0,50	0,50
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	3,500	3,500	0,35	0,35
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,420	0,417	0,04	0,04
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности в течении 10-12 минут. При подаче поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Оптимальная температура подачи блюда 65° С.
Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	19,79
Белки, г	2,80
Жиры, г	5,70
Энергетическая ценность, ккал	130,90

С, мг	0,44
А, мг	0,03
В1, мг	0,09
В2, мг	0,10
Д, мкг	0,80

Fe, мг	1,37
Ca, мг	112,40
P, мг	96,38
Mg, мг	26,47
K, мг	201,39
F, мг	0,01
Se, мкг	0,00
I, мкг	8,24

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ	40,510	40,100	4,05	4,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75,800	75,800	7,58	7,58
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,200	0,200	0,02	0,02
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4,800	4,800	0,48	0,48
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленную для варки крупу промываю, всплывшие пустотелые зерна удаляют. Крупу соля. заливают водой по норме, Варят в конвектомате в течении 40-45 минут, при температуре 100 градусов, режим Пар. При отпуске добавляют прокипяченное сливочное масло.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку

Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,62
Жиры, г	2,16
Углеводы, г	44,96
Энергетическая ценность, ккал	184,50

А, мг	0,00
В2, мг	0,10
В1, мг	0,20
Д, мкг	0,10
С, мг	0,00

К, мг	191,30
Са, мг	13,20
Р, мг	115,30
Mg, мг	60,90
Fe, мг	2,84
I, мкг	1,70
F, мг	0,00
Se, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 60 КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ЯЧНЕВОЙ КРУПЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ЯЧНЕВОЙ КРУПЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ЯЧНЕВОЙ КРУПЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	25,000	24,800	2,50	2,48
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	43,300	43,300	4,33	4,33
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	3,700	3,700	0,37	0,37
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	86,700	86,700	8,67	8,67
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2,600	2,600	0,26	0,26
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,400	0,400	0,04	0,04
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу ячневую (44 г крупы, 70 г воды) и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности в течении 10-15 минут.

Кашу отпускают с маслом,

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче горячую кашу поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	3,64
Углеводы, г	18,75
Энергетическая ценность, ккал	120,89
Белки, г	3,27

А, мг	0,03
В2, мг	0,07
В1, мг	0,08
Д, мкг	0,04
С, мг	0,45

К, мг	177,96
Са, мг	129,76
Р, мг	100,53
Ф, мг	0,04
Mg, мг	11,33
Se, мкг	0,01
Fe, мг	0,43
I, мкг	7,80

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА МАННАЯ	19,300	19,300	1,93	1,93
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	41,900	41,900	4,19	4,19
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	63,700	63,700	6,37	6,37
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	2,500	2,500	0,25	0,25
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4,200	4,200	0,42	0,42
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,52
Жиры, г	4,69
Углеводы, г	15,67
Энергетическая ценность, ккал	147,96

А, мг	0,00
В2, мг	0,04
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,80
С, мг	0,34

К, мг	119,11
Са, мг	82,34
Р, мг	61,69
Mg, мг	7,73
Fe, мг	0,25
I, мкг	5,70
F, мг	0,01
Se, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ	18,550	18,550	1,86	1,86
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	65,000	65,000	6,50	6,50
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,484	0,484	0,05	0,05
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	3,500	3,500	0,35	0,35
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5,000	5,000	0,50	0,50
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	44,000	44,000	4,40	4,40
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности в течении 20-30 минут, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло. Тщательно перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,07
Углеводы, г	17,58
Энергетическая ценность, ккал	136,66
Жиры, г	5,71

С, мг	0,84
А, мг	0,03
В2, мг	0,10
В1, мг	0,08
Д, мкг	0,08

К, мг	157,15
Са, мг	98,94
Р, мг	92,64
Ф, мг	0,02
Mg, мг	19,32
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,55
I, мкг	6,96

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	24,440	24,194	2,44	2,42
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	63,000	63,000	6,30	6,30
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,484	0,484	0,05	0,05
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	3,500	3,500	0,35	0,35
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5,000	5,000	0,50	0,50
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42,000	42,000	4,20	4,20
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Крупы перебирают, промывают и варят 20-30 мин в кипящей воде до полуготовности, затем добавляют горячее молоко, соль, сахар, варят 15-20 минут до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, Тщательно перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	22,30
Белки, г	3,50
Энергетическая ценность, ккал	134,01
Жиры, г	5,84

В1, мг	0,09
А, мг	0,03
В2, мг	0,06
Д, мкг	0,08
С, мг	0,35

Са, мг	102,34
К, мг	148,66
Р, мг	83,28
Ф, мг	0,01
Mg, мг	15,61
Se, мкг	0,02
Fe, мг	1,02
I, мкг	5,67

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПШЕНО	24,250	24,250	2,43	2,43
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	63,000	63,000	6,30	6,30
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	3,500	3,500	0,35	0,35
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5,000	5,000	0,50	0,50
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42,000	42,000	4,20	4,20
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Пшено варят 10 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу 15-20 минут до готовности в течении 15-20 минут, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают..

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,40
Углеводы, г	22,92
Энергетическая ценность, ккал	131,63
Жиры, г	6,18

А, мг	0,03
В2, мг	0,08
В1, мг	0,10
Д, мкг	0,80
С, мг	0,33

Fe, мг	1,52
К, мг	144,19
Ca, мг	84,09
Р, мг	97,31
F, мг	0,02
Mg, мг	15,66
Se, мкг	0,00
I, мкг	6,76

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РИС	18,740	18,548	1,87	1,85
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	76,140	76,140	7,61	7,61
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,484	0,484	0,05	0,05
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	3,500	3,500	0,35	0,35
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5,000	5,000	0,50	0,50
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,860	32,860	3,29	3,29
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную крупу рисовую варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности 15-20 минут добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде, при подаче поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом.

Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	146,02
Белки, г	2,07
Углеводы, г	20,29
Жиры, г	5,72

В1, мг	0,03
А, мг	0,03
В2, мг	0,06
Д, мкг	0,08
С, мг	0,14

Fe, мг	0,64
К, мг	130,71
Ca, мг	92,49
Р, мг	70,94
F, мг	0,02
Mg, мг	12,27
Se, мкг	0,00
I, мкг	7,11

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435

КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КЕФИР	176,000	170,000	17,60	17,00
Выход: 170				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, кефир наливают в стакан или чашку.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть от 12 до 14 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — напиток налит в стакан, без пленки на поверхности.
- цвет — белый или с кремовым оттенком;
- запах — приятный запах соответствующего напитка;
- вкус — приятный вкус соответствующего напитка.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	4,25
Энергетическая ценность, ккал	73,50
Белки, г	3,70
Углеводы, г	6,60

В1, мг	0,02
А, мг	0,05
В2, мг	0,27
Д, мкг	1,70
С, мг	1,19

Са, мг	204,00
Mg, мг	6,00
К, мг	248,20
Р, мг	161,50
F, мг	0,04
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,17
I, мкг	15,30

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВАРЕНЬЕ ТИП 1	20,000	20,000	2,00	2,00
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	7,000	7,000	0,70	0,70
КРАХМАЛЫ, КРОМЕ МОДИФИЦИРОВАННЫХ	9,000	9,000	0,90	0,90
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ ПИЩЕВАЯ	0,150	0,150	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	143,250	143,250	14,33	14,33
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Варенье(50 % от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения. В полученный отвар при помешивании вводят подготовленный крахмал, добавляя остальное варенье и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Готовый кисель охлаждают, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком.

Температура подачи 20 град С, не выше. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — соответствующий цвету плодов, из которых приготовлено повидло;
- вкус — кисло-сладкий, с привкусом плодов или ягод;
- запах — плодов или ягод, из которых приготовлено варенье
- консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	69,56
Углеводы, г	13,08
Жиры, г	0,09
Белки, г	0,38

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,24

К, мг	22,88
Са, мг	10,66
Р, мг	6,40
Ф, мг	0,00
Мg, мг	2,96
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,09
І, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31

КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯГОДЫ СУШЕНЫЕ (ИЗЮМ)	21,000	21,000	2,10	2,10
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	6,000	6,000	0,60	0,60
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ ПИЩЕВАЯ	0,150	0,150	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	153,000	153,000	15,30	15,30
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленный изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности в течение 15-20 минут..

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 20 град С, не выше. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: плоды не переваренные, уложены в стакан и залиты полупрозрачным отваром.

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.

Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.

Вкус: сладкий или кисло-сладкий.

Запах: аромат изюма

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,09
Углеводы, г	13,18
Белки, г	0,38
Энергетическая ценность, ккал	51,56

А, мг	0,00
В2, мг	0,01
В1, мг	0,07
Д, мкг	0,00
С, мг	0,00

К, мг	141,74
Са, мг	18,55
Р, мг	10,74
F, мг	0,00
Mg, мг	7,81
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,46
I, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

КОМПОТ ИЗ КУРАГИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ КУРАГИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ КУРАГИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ФРУКТЫ СУШЕННЫЕ (АБРИКОС)	21,000	21,000	2,10	2,10
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	7,000	7,000	0,70	0,70
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ ПИЩЕВАЯ	0,150	0,150	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	153,000	153,000	15,30	15,30
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную курагу заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности в течение 15-20 минут..

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стакане или чашке. Оптимальная температура подачи 20 град С, не выше. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: плоды не переваренные, уложены в стакан и залиты полупрозрачным отваром.

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.

Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.

Вкус: сладкий или кисло-сладкий.

Запах: аромат кураги

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,85
Энергетическая ценность, ккал	47,26
Углеводы, г	6,87
Жиры, г	0,05

А, мг	0,10
В2, мг	0,02
В1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
С, мг	0,32

К, мг	233,07
Са, мг	16,29
Р, мг	12,78
F, мг	0,02
Mg, мг	7,14
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,51
I, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282

КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ	56,110	50,500	5,61	5,05
БАТОН НАРЕЗНОЙ ТИП 1	10,700	10,700	1,07	1,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,300	14,300	1,43	1,43
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,000	6,000	0,60	0,60
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3,700	3,700	0,37	0,37
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,200	0,200	0,02	0,02
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Мясо говядины измельчают, добавляют замоченный в молоке и отжатый хлеб, вторично измельчают и тщательно перемешивают (выбивают) с добавлением воды или молока. В котлетную массу добавляют масло сливочное. Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (котлеты) Подготовленные изделия кладут на противень смазанный маслом, запекают до готовности в конвектомате в течении 15-18 минут, при температуре 175-180 градусов режим конвекция-пар.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают с гарниром. Рекомендуемая температура подачи 65 град С. Срок реализации не более 2 часов
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма котлет -овально-приплюснутая с заостренным концом, .
Консистенция: сочная, пышная, однородная.
Цвет: корочки -коричневый, на разрезе-светло-серый.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,13
Жиры, г	3,44
Углеводы, г	8,97
Энергетическая ценность, ккал	117,00

А, мг	0,00
В2, мг	0,08
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,10
С, мг	0,00

К, мг	194,90
Са, мг	11,00
Р, мг	82,50
Mg, мг	10,90
Fe, мг	1,10
I, мкг	3,60
F, мг	0,00
Se, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282

КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ	44,440	40,000	4,44	4,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ТИП 1	10,100	10,100	1,01	1,01
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,000	6,000	0,60	0,60
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3,333	3,333	0,33	0,33
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,200	0,200	0,02	0,02
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	11,700	11,700	1,17	1,17
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Мясо говядины измельчают, добавляют замоченный в молоке и отжатый хлеб, вторично измельчают и тщательно перемешивают (выбивают) с добавлением воды или молока. В котлетную массу добавляют масло сливочное, Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (котлеты)

Подготовленные изделия кладут на противень смазанный маслом, запекают до готовности в конвектомате в течении 15-18 минут, при температуре 175-180 градусов режим конвекция-пар.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, оптимальная температура подачи 65 град С, срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом,

Консистенция: сочная, пышная, однородная

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,58
Энергетическая ценность, ккал	117,00
Жиры, г	13,24
Углеводы, г	7,18

А, мг	0,01
В2, мг	0,06
В1, мг	0,04
Д, мкг	0,05
С, мг	0,06

К, мг	177,09
Са, мг	20,32
Р, мг	84,30
Ф, мг	0,03
Mg, мг	10,08
Se, мкг	0,00
Fe, мг	1,00
I, мкг	3,93

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 240

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ (ПАРОВЫЕ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ (ПАРОВЫЕ)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ (ПАРОВЫЕ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ФИЛЕ ТРЕСКОВЫХ РЫБ МОРОЖЕНОЕ	79,000	68,730	7,90	6,87
БАТОН НАРЕЗНОЙ ТИП 1	10,800	10,800	1,08	1,08
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	6,000	6,000	0,60	0,60
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Филе рыбы нарезают на куски, измельчают на мясорубке (решетки с диаметром отверстий 9 и 5 мм) вместе с замоченным в воде или молоке черствым батоном, добавляют соль 1 г, все тщательно перемешивают и выбивают.

В рыбную котлетную массу добавляют сливочное масло и формуют котлеты или биточки. Изделия варят на пару до готовности 20-25 мин. Температура внутри изделия не ниже 80° С.

Готовые изделия хранят не более 40 мин при температуре 65-70° С.

Во избежание образования на поверхности котлет корочки их следует хранить залитыми соусом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, поливают сливочным маслом или соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры — каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, пюре из кабачков, пюре из тыквы.

Соусы — молочный, сметанный.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — биточки — кругло-приплюснутой, котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, политы маслом или соусом, рядом — гарнир;
- цвет изделия на поверхности и разрезе, характерный для данного вида рыбы;
- вкус — приятный, характерный для определенного вида рыбы, с выраженным привкусом сливочного масла, слетка солоноватый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы с приятным ароматом припущенной рыбы с оттенком сливочного масла;
- консистенция — сочная, рыхлая однородная, сохраняет форму.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,65
Жиры, г	4,78
Углеводы, г	18,31
Энергетическая ценность, ккал	84,47

В1, мг	0,10
С, мг	0,00
А, мг	0,05
Д, мкг	8,00
В2, мг	0,00

Са, мг	40,20
Мg, мг	14,11
Р, мг	96,36
Fe, мг	0,48
F, мг	0,02
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3,000	3,000	0,30	0,30
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	7,000	7,000	0,70	0,70
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	75,000	75,000	7,50	7,50
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90,000	90,000	9,00	9,00
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кофейный продукт добавить сахар, влить небольшое количество кипяченой воды, тщательно размешать до получения однородной массы. Массу влить в горячее молоко, довести до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,40
Жиры, г	1,82
Энергетическая ценность, ккал	60,39
Углеводы, г	11,83

А, мг	0,01
В2, мг	0,05
В1, мг	0,03
Д, мкг	0,00
С, мг	0,39

К, мг	123,57
Са, мг	92,79
Р, мг	58,53
Ф, мг	0,01
Mg, мг	13,26
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,25
I, мкг	6,75

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 205 МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ	40,000	40,000	4,00	4,00
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,800	0,800	0,08	0,08
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3,500	3,500	0,35	0,35
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30г соли). Макароны варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеились и не образовали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Подают в горячем виде.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 65 град.С. Срок реализации не более 2 часов

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,93
Жиры, г	2,47
Углеводы, г	14,20
Энергетическая ценность, ккал	163,13

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,09
Д, мкг	0,09
С, мг	0,00

К, мг	46,36
Са, мг	9,07
Р, мг	20,14
Mg, мг	5,59
Fe, мг	0,64
I, мкг	0,55
F, мг	0,00
Se, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 205

МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		90,000		9,00
ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ	26,600	26,600	2,66	2,66
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	1,600	1,600	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189,000	189,000	18,90	18,90
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	13,330	10,000	1,33	1,00
с 01.09 по 31.12	12,500	10,000	1,25	1,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,380	7,040	0,84	0,70
ПЮРЕ ТОМАТНОЕ ТИП 1	6,160	6,160	0,62	0,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,400	6,400	0,64	0,64
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,200	0,200	0,02	0,02
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Овощи нарезают соломкой и припускают, добавляют томатную пасту и продолжают припускание 5-7 мин.), Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 10 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30гр соли). Макароны варят 20-25 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в три раза. Сваренные макароны откидывают, добавляют к ним подготовленные овощи и перемешивают.

Макаронные изделия отварные

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

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, оптимальная температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, равномерно перемешаны с овощами, овощи нарезаны соломкой.

Консистенция: макарон мягкая, упругая, в меру плотная; овощей - мягкая.

Цвет: розовый от томатного пюре.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и овощам, входящим в состав блюда, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий, овощей и томата.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	125,33
Углеводы, г	19,72
Белки, г	3,21
Жиры, г	6,55

А, мг	0,22
В2, мг	0,03
В1, мг	0,09
Д, мкг	0,00
С, мг	1,09

К, мг	118,93
Са, мг	26,02
Р, мг	34,18
F, мг	0,03
Mg, мг	7,88
Se, мкг	0,01
Fe, мг	0,60
I, мкг	1,65

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

МАНДАРИН

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАНДАРИН", вырабатываемое и реализуемое БДООУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАНДАРИН", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАНДАРИНЫ	129,248	95,000	12,92	9,50
Выход: 95				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мандарины промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочками или делят на дольки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: дольки или кусочки мандаринов

Консистенция: сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: мандаринов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	36,10
Углеводы, г	7,13
Жиры, г	0,19
Белки, г	0,76

А, мг	0,01
В2, мг	0,03
В1, мг	0,06
Д, мкг	0,00
С, мг	25,14

К, мг	147,25
Са, мг	23,25
Р, мг	16,15
F, мг	0,17
Mg, мг	10,45
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,10
I, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	170,000	170,000	17,00	17,00
Выход: 170				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 20° С, срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,78
Жиры, г	4,12
Углеводы, г	7,92
Энергетическая ценность, ккал	89,05

В1, мг	0,05
С, мг	0,88
А, мг	22,44
Д, мкг	0,09
В2, мг	0,18

Са, мг	173,40
Mg, мг	19,04
Р, мг	122,40
Fe, мг	0,14
К, мг	248,20
І, мкг	15,30
F, мг	0,00
Se, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 36 НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КЛЮКВА ТИП 2	9,690	9,500	0,97	0,95
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150,000	150,000	15,00	15,00
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	5,800	5,800	0,58	0,58
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Клюкву, протертую с сахаром разводят горячей водой, добавляют сахар и доводят до кипения, Охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах или чашках. Температура при раздаче 14-20 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — прозрачный напиток налит в стаканы;
- цвет — ярко-красный;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — слегка терпкий, приятный, кисло-сладкий;
- консистенция — однородная, жидкая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	25,85
Углеводы, г	12,11
Жиры, г	0,00
Белки, г	0,04

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,00

К, мг	0,72
Са, мг	7,51
Р, мг	0,00
Ф, мг	0,00
Mg, мг	1,64
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,00
I, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯГОДЫ СУШЕНЫЕ (ШИПОВНИК)	21,000	21,000	2,10	2,10
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	9,000	9,000	0,90	0,90
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150,000	150,000	15,00	15,00
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин/р/и Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4, ч. После этого отвар процеживают. Температура подачи не выше 20 градС.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 20° С Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	22,20
Углеводы, г	4,27
Жиры, г	0,06
Белки, г	0,33

А, мг	0,12
В2, мг	0,04
В1, мг	0,01
Д, мкг	0,00
С, мг	13,43

К, мг	8,22
Са, мг	7,41
Р, мг	2,30
Ф, мг	0,00
Mg, мг	2,95
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,41
I, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 38

ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ	40,310	39,900	4,03	3,99
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Огурцы вымыть, зачистить, нарезать на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку. Температура подачи не выше 14 град С, срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные кусочки огурцов.

Консистенция: сочная, хрустящая.

Цвет: зеленый.

Вкус и запах: свойственные свежим огурцам.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	5,59
Углеводы, г	1,00
Жиры, г	0,04
Белки, г	0,32

А, мг	3,99
В2, мг	0,02
В1, мг	0,01
Д, мкг	0,00
С, мг	2,99

К, мг	56,26
Са, мг	9,18
Р, мг	16,76
Ф, мг	0,02
Mg, мг	5,59
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,40
I, мкг	1,20

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ ПОРЦИОННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ ПОРЦИОННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ ПОРЦИОННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ ТИП 2	50,000	40,000	5,00	4,00
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Огурцы промыть, зачистить, нарезать на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура подачи не выше 14 град С, срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные кусочки огурцов.

Консистенция: хрустящая.

Цвет: оливковый

Вкус: соленых огурцов.

Запах: соленых огурцов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	5,20
Углеводы, г	0,68
Жиры, г	0,04
Белки, г	0,32

А, мг	2,00
В2, мг	0,01
В1, мг	0,01
Д, мкг	0,00
С, мг	2,00

К, мг	56,40
Са, мг	9,20
Р, мг	9,60
Ф, мг	0,00
Mg, мг	5,60
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,24
I, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 61

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	1,988 шт.	80,000	198,80 шт.	8,00
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	32,300	32,300	3,23	3,23
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4,300	4,300	0,43	0,43
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	7,000	7,000	0,70	0,70
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	1,100	1,100	0,11	0,11
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Готовят омлетную смесь (готовят из яиц, разведенных молоком). На смазанный маслом противень выливают омлетную смесь слоем не более 2,5 см, запекают в конвектомате при температуре 175-180 градусов, в течении 20-25 минут. режим конвекция. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура 65 град С, срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла.

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,96
Углеводы, г	2,08
Жиры, г	12,00
Энергетическая ценность, ккал	158,26

А, мг	0,25
В2, мг	0,22
В1, мг	0,05
Д, мкг	1,78
С, мг	0,17

К, мг	151,18
Са, мг	73,81
Р, мг	131,86
Ф, мг	0,83
Mg, мг	11,72
Se, мкг	0,02
Fe, мг	1,32
I, мкг	17,51

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219

ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	1,615 шт.	65,000	161,50 шт.	6,50
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	47,900	47,900	4,79	4,79
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	6,250	6,250	0,63	0,63
ГОРОХ, КОНСЕРВИРОВАННЫЙ БЕЗ УКСУСА ИЛИ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ (КРОМЕ ГОТОВЫХ БЛЮД)	30,769	20,000	3,08	2,00
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	6,120	6,118	0,61	0,61
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5,000	5,000	0,50	0,50
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,770	0,765	0,08	0,08
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

Омлетную смесь (готовят из яиц, разведенных молоком) смешивают с мукой. Горошек зеленый консервированный прогревают 3-5 минут, откидывают на дуршлаг. На смазанный маслом противень выкладывают зеленый горошек и заливают его слоем омлетной смеси не более 2,5 см, запекают в жарочном шкафу конвектомате при температуре 175-180 градусов, в течении 20-25 минут. режим конвекция. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура 65 градС. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета равномерно зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: пышная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый с наличием зеленого горошка

Вкус: свежих запеченных яиц и зеленого горошка

Запах: свежих запеченных яиц и зеленого горошка

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	12,70
Углеводы, г	15,01
Белки, г	5,80
Энергетическая ценность, ккал	191,00

A, мг	0,21
B2, мг	0,22
B1, мг	0,07
D, мкг	1,55
C, мг	1,05

K, мг	187,18
Ca, мг	88,29
P, мг	141,40
F, мг	0,81
Mg, мг	12,00
Se, мкг	0,02
Fe, мг	1,27
I, мкг	16,98

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

ОМЛЕТ С МОРКОВЬЮ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ С МОРКОВЬЮ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОМЛЕТ С МОРКОВЬЮ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	1,518 шт.	61,100	151,80 шт.	6,11
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	26,000	26,000	2,60	2,60
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	72,000	54,000	7,20	5,40
с 01.09 по 31.12	67,500	54,000	6,75	5,40
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	6,000	6,000	0,60	0,60
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,200	0,200	0,02	0,02
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5,000	5,000	0,50	0,50
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Омлетную смесь (готовят из яиц, разведенных молоком). Отварную морковь протирают на протирочной машине или мелко шинкуют, смешивают с омлетной смесью. На смазанный маслом противень выливают омлетную смесь, слоем не более 2,5 см и выпекают в конвектомате при 175-180 градусов, в течении 20-25 минут. режим конвекция.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность равномерно зарумянена, без подгорелых мест,

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтый.

Вкус и запах: свойственные продуктам, входящим в блюдо.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,16
Энергетическая ценность, ккал	224,81
Жиры, г	10,31
Углеводы, г	13,34

А, мг	1,29
В2, мг	0,13
В1, мг	0,06
Д, мкг	1,71
С, мг	1,22

К, мг	233,17
Са, мг	83,35
Р, мг	132,84
Ф, мг	0,92
Mg, мг	18,02
Se, мкг	0,02
Fe, мг	1,52
I, мкг	17,26

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 16

ПЕЧЕНЬЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЕЧЕНЬЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЕЧЕНЬЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПЕЧЕНЬЕ СЛАДКОЕ	10,000	10,000	1,00	1,00
Выход: 10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"(ТР ТС 021/2011).

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – характерный данному наименованию печенья.

Цвет – характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	71,30
Углеводы, г	17,18
Жиры, г	0,90
Белки, г	1,18

А, мг	0,12
В2, мг	0,04
В1, мг	0,01
Д, мкг	0,00
С, мг	13,43

К, мг	11,00
Са, мг	7,41
Р, мг	2,30
F, мг	0,00
Mg, мг	2,95
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,41
I, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МЯСО СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ ОХЛАЖДЕННОЕ (ГРУДКА)	62,000	62,000	6,20	6,20
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	6,000	6,000	0,60	0,60
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	30,670	23,000	3,07	2,30
с 01.09 по 31.12	28,750	23,000	2,88	2,30
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20,240	17,000	2,02	1,70
РИС	25,250	25,000	2,53	2,50
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,400	0,400	0,04	0,04
Выход: 160				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Куриное филе нарезают, кладут в сковороду или толстостенный сотейник, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши) и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом плотно закрывают и доводят до готовности в течении 30-40 минут, при температуре 90-100 градусов.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура подачи 65 град С, срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: плов уложен горкой, зерна риса полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга.

Консистенция: птицы- мягкая, риса-рассыпчатая.

Вкус и запах: характерные для тушеной птицы с рисом.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	236,59
Жиры, г	10,90
Углеводы, г	36,84
Белки, г	7,73

А, мг	0,52
В2, мг	0,16
В1, мг	0,07
Д, мкг	0,09
С, мг	1,59

К, мг	231,97
Са, мг	28,68
Р, мг	130,76
Ф, мг	0,15
Mg, мг	15,88
Se, мкг	0,02
Fe, мг	1,09
I, мкг	5,87

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

ПОМИДОР СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПОМИДОР СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПОМИДОР СВЕЖИЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТОМАТЫ (ПОМИДОРЫ)	40,410	40,000	4,04	4,00
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Вымыть, удалить места соединения с плодоножкой, нарезать на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку. Температура подачи не выше 14 град С, срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: аккуратные кусочки помидоров.

Консистенция: плотная.

Вкус, цвет, запах: свойственные помидорам свежим.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	9,60	А, мг	0,07	К, мг	116,00
Углеводы, г	2,52	В2, мг	0,02	Са, мг	5,60
Жиры, г	0,08	В1, мг	0,02	Р, мг	10,40
Белки, г	0,44	Д, мкг	0,00	F, мг	0,00
		С, мг	7,00	Mg, мг	8,00
				Se, мкг	0,00
				Fe, мг	0,40
				I, мкг	0,80

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ЗАМОРОЖЕННЫЕ	77,420	72,000	7,74	7,20
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000	0,71	0,60
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	12,800	9,600	1,28	0,96
с 01.09 по 31.12	12,000	9,600	1,20	0,96
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ				
с 01.01 по 28.02	9,230	6,000	0,92	0,60
с 01.03 по 31.05	10,000	6,000	1,00	0,60
с 01.06 по 31.08	7,500	6,000	0,75	0,60
с 01.09 по 31.10	8,000	6,000	0,80	0,60
с 01.11 по 31.12	8,570	6,000	0,86	0,60
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	6,600	6,600	0,66	0,66
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	0,174 шт.	7,004	17,40 шт.	0,70
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по использованию рецептов блюд повышенной пищевой и биологической ценности при организации питания отдельных социально-значимых категорий граждан в учреждениях Санкт-Петербурга", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мороженую печень размораживают на воздухе, промывают в холодной воде, снимают пленку и вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Затем печень с луком дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляют размягченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц, соль и тщательно перемешивают. В массу вводят взбитые в пену белки, перемешивают, выкладывают в смазанную маслом форму и запекают в конвектомате на режиме конвекция пар при температуре 175-180 градусов 20-30 минут. Температура внутри готового изделия должна быть не ниже 85 град С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают по одному куску на порцию. Температура подачи не ниже 65 град. С. Срок реализации не более 2 час с момента приготовления.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид - пудинг сохраняет форму, поверхность ровная, без трещин, рядом аккуратно уложен гарнир.

Цвет - светло-коричневый с оранжево-кремовым оттенком, характерным для отварной моркови и картофеля..

Вкус, запах - характерный для тушеной печени с привкусом отварной моркови, картофеля и сливочного масла.

Консистенция - однородная, мягкая, сочная, мажущаяся.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	3,98	А, мг	4,74	К, мг	274,05
-------------	------	-------	------	-------	--------

Энергетическая ценность, ккал	126,80
Белки, г	7,87
Жиры, г	6,49

B2, мг	0,08
B1, мг	0,16
Д, мкг	0,60
С, мг	36,41

Ca, мг	17,26
P, мг	185,19
F, мг	0,30
Mg, мг	10,48
Se, мкг	0,02
Fe, мг	3,90
I, мкг	6,90

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269

ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ФИЛЕ ТРЕСКОВЫХ РЫБ МОРОЖЕНОЕ	52,870	46,000	5,29	4,60
БАТОН НАРЕЗНОЙ ТИП 1	20,000	20,000	2,00	2,00
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	8,728	8,728	0,87	0,87
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	0,298 шт.	11,995	29,80 шт.	1,20
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2,182	2,182	0,22	0,22
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ (ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ) №329		16,000		1,60
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	12,000	12,000	1,20	1,20
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2,080	2,080	0,21	0,21
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	4,800	4,800	0,48	0,48
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,400	2,400	0,24	0,24
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,130	0,128	0,01	0,01
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,200	0,200	0,02	0,02
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Филе рыбы припускают, охлаждают, измельчают вместе с хлебом, замоченным в молоке, добавляют яичные желтки, масло сливочное, хорошо вымешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, заливают молочным соусом и запекают в конвектоматережим конвекция температура 175 градусов, 15-20 минут. Соус молочный густой (для фарширования)

Просеянную муку подсушивают в конвектомате до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

Соус молочный густой (для фарширования) №329

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Используют его для фаршированных блюд из птицы, дичи и т.д.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерной запеченной корочкой, без трещин, сбоку - гарнир

Консистенция: мягкая, сочная, корочка хрустящая

Цвет: поверхности светло-коричневый, на разрезе - серый

Вкус: запеченной рыхлой массы и соуса

Запах: продуктов, входящих в блюдо

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	158,00
Углеводы, г	17,10
Белки, г	7,60
Жиры, г	6,70

А, мг	0,06
В2, мг	0,06
В1, мг	0,07
Д, мкг	7,82
С, мг	0,27

К, мг	214,79
Са, мг	42,34
Р, мг	111,34
F, мг	0,37
Mg, мг	10,08
Se, мкг	0,01
Fe, мг	0,72
I, мкг	61,04

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330

ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ				
с 01.01 по 28.02	84,620	55,000	8,46	5,50
с 01.03 по 31.05	91,670	55,000	9,17	5,50
с 01.06 по 31.08	68,750	55,000	6,88	5,50
с 01.09 по 31.10	73,330	55,000	7,33	5,50
с 01.11 по 31.12	78,570	55,000	7,86	5,50
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	33,670	25,250	3,37	2,53
с 01.09 по 31.12	31,560	25,250	3,16	2,53
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	21,940	17,550	2,19	1,76
БРЮКВА СТОЛОВАЯ ТИП 1	14,850	14,850	1,49	1,49
РЕПА СТОЛОВАЯ ТИП 1	20,070	14,850	2,01	1,49
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	7,700	7,700	0,77	0,77
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3,850	3,850	0,39	0,39
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Подготовленные морковь, капусту и брюкву нарезают соломкой, добавляют воду (20-30% к массе овощей) и тушат до полуготовности. Затем добавляют нарезанный брусочками картофель и тушат до готовности в течении 45-50 минут. За 10 минут до конца тушения всыпают зеленый горошек. Тушеные овощи протирают в горячем виде, солят и при непрерывном помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура подачи 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: кремово-оранжевый с зелеными вкраплениями

Вкус: входящих в состав овощей, умеренно соленый

Запах: свежеприготовленных овощей и продуктов, входящих в блюдо

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	94,60	А, мг	0,52	К, мг	442,58
Белки, г	2,25	В2, мг	0,06	Са, мг	40,57

Жиры, г	2,53
Углеводы, г	13,26

B1, мг	0,09
Д, мкг	0,06
С, мг	4,11

P, мг	47,12
F, мг	0,05
Mg, мг	15,79
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,62
I, мкг	5,28

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 324

ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	160,000	120,000	16,00	12,00
с 01.09 по 31.12	150,000	120,000	15,00	12,00
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5,000	5,000	0,50	0,50
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	1,100	1,100	0,11	0,11
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Свеклу моют, варят, очищают от кожицы. протирают, добавляют прокипяченное сливочное масло, сахар, соль и прогревают в конвектомате режим конвекция пар 5-7 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок реализации не более 2 часов

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.

Консистенция: однородная, пышная.

Цвет: малиново-красный.

Вкус: отварной свеклы с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварной свеклы и сливочного масла.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,80
Жиры, г	2,10
Углеводы, г	8,90
Энергетическая ценность, ккал	80,59

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,10
С, мг	2,80

К, мг	346,40
Са, мг	41,50
Р, мг	37,40
Mg, мг	13,90
Fe, мг	1,00
I, мкг	8,40
F, мг	0,00
Se, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ				
с 01.01 по 28.02	123,080	80,000	12,31	8,00
с 01.03 по 31.05	133,330	80,000	13,33	8,00
с 01.06 по 31.08	100,000	80,000	10,00	8,00
с 01.09 по 31.10	106,670	80,000	10,67	8,00
с 01.11 по 31.12	114,290	80,000	11,43	8,00
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	30,510	22,880	3,05	2,29
с 01.09 по 31.12	28,600	22,880	2,86	2,29
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	13,200	13,200	1,32	1,32
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3,850	3,850	0,39	0,39
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают.

Отварной горячий картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль; смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, оптимальная температура подачи 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: кремовый с оранжевыми вкраплениями

Вкус: картофельного пюре и моркови

Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	100,14	А, мг	17,90	К, мг	503,02
Углеводы, г	14,34	В2, мг	0,06	Са, мг	32,94
Жиры, г	3,72	В1, мг	0,09	Р, мг	41,93
Белки, г	2,17	Д, мкг	0,06	Ф, мг	0,23

C, мг	4,69
-------	------

Mg, мг	15,34
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,93
I, мкг	6,18

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ				
с 01.01 по 28.02	162,460	105,600	16,25	10,56
с 01.03 по 31.05	176,000	105,600	17,60	10,56
с 01.06 по 31.08	132,000	105,600	13,20	10,56
с 01.09 по 31.10	140,800	105,600	14,08	10,56
с 01.11 по 31.12	150,860	105,600	15,09	10,56
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	17,600	16,867	1,76	1,69
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3,670	3,667	0,37	0,37
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	110,14
Углеводы, г	16,63
Жиры, г	3,74
Белки, г	2,44

А, мг	13,43
В2, мг	0,08
В1, мг	0,10
Д, мкг	0,07
С, мг	6,09

К, мг	593,23
Са, мг	28,23
Р, мг	55,24
Ф, мг	0,05
Mg, мг	12,69
Se, мкг	0,00

Fe, мг	0,74
I, мкг	6,52

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 60

РАГУ ИЗ ПТИЦЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАГУ ИЗ ПТИЦЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАГУ ИЗ ПТИЦЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МЯСО СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ ОХЛАЖДЕННОЕ (ГРУДКА)	50,000	50,000	5,00	5,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,800	2,800	0,28	0,28
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ				
с 01.01 по 28.02	123,080	80,000	12,31	8,00
с 01.03 по 31.05	133,330	80,000	13,33	8,00
с 01.06 по 31.08	100,000	80,000	10,00	8,00
с 01.09 по 31.10	106,670	80,000	10,67	8,00
с 01.11 по 31.12	114,290	80,000	11,43	8,00
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	13,330	10,000	1,33	1,00
с 01.09 по 31.12	12,500	10,000	1,25	1,00
ПЮРЕ ТОМАТНОЕ ТИП 1	5,490	5,486	0,55	0,55
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,880	9,143	1,09	0,91
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,660	3,657	0,37	0,37
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	4,100	4,100	0,41	0,41
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,400	0,400	0,04	0,04
Выход: 160				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Филе птицы, нарезанное на кусочки, слегка припускают в сковороде или сотейнике, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют припущенную томатную пасту и тушат 30-40 мин.
Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, к мясу добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин. Далее заливают тушеное мясо с овощами соусом, доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, оптимальная температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи уложены горкой, сверху куски птицы, политы соусом, форма овощей сохранена.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный мясу птицы, томата и овощей.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	20,75	А, мг	0,25	К, мг	629,08
Энергетическая ценность, ккал	205,99	В2, мг	0,07	Са, мг	76,75

Жиры, г	6,12
Белки, г	5,71

В1, мг	0,15
Д, мкг	0,00
С, мг	2,86

Р, мг	124,51
F, мг	0,20
Mg, мг	20,12
Se, мкг	0,01
Fe, мг	2,11
I, мкг	8,22

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 344

РАГУ ОВОЩНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАГУ ОВОЩНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАГУ ОВОЩНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ				
с 01.01 по 28.02	61,540	40,000	6,15	4,00
с 01.03 по 31.05	66,670	40,000	6,67	4,00
с 01.06 по 31.08	50,000	40,000	5,00	4,00
с 01.09 по 31.10	53,330	40,000	5,33	4,00
с 01.11 по 31.12	57,140	40,000	5,71	4,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,240	4,400	0,52	0,44
РЕПА СТОЛОВАЯ ТИП 1	18,430	13,640	1,84	1,36
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	27,500	22,000	2,75	2,20
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3,200	3,200	0,32	0,32
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		37,000		3,70
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	2,960	2,960	0,30	0,30
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,873	27,873	2,79	2,79
СМЕТАНА	13,000	13,000	1,30	1,30
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,093	0,093	0,01	0,01
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,183	0,183	0,02	0,02
ТЫКВА СВЕЖАЯ	13,976	11,880	1,40	1,19
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нарезанные дольками или кубиками картофель, морковь, репу, лук репчатый припускают. Капусту белокочанную нарезают квадратами, припускают. Затем картофель и овощи соединяют со сметанным соусом и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить в течении 15-20 минут.

Приготовление соуса: Пшеничную муку просеивают, подогревают на противне без масла до кремового цвета, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Соус сметанный № 371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. оптимальная температура подачи 65 град. С, срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи в соусе, сохраняющие форму нарезки.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: соответствует овощам и соусу.

Вкус: соответствует входящим в блюдо овощам и соусу, умеренно соленый.

Запах: тушеных овощей.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	4,54
Белки, г	1,55
Углеводы, г	9,93
Энергетическая ценность, ккал	89,90

А, мг	0,05
В2, мг	0,06
В1, мг	0,07
Д, мкг	0,05
С, мг	33,95

К, мг	319,34
Са, мг	33,96
Р, мг	32,28
Ф, мг	0,04
Mg, мг	10,84
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,66
I, мкг	3,86

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	8,000	6,000	0,80	0,60
с 01.09 по 31.12	7,500	6,000	0,75	0,60
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ				
с 01.01 по 28.02	80,000	52,000	8,00	5,20
с 01.03 по 31.05	86,670	52,000	8,67	5,20
с 01.06 по 31.08	65,000	52,000	6,50	5,20
с 01.09 по 31.10	69,330	52,000	6,93	5,20
с 01.11 по 31.12	74,290	52,000	7,43	5,20
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000	0,71	0,60
ОГУРЦЫ ТИП 2	10,200	9,000	1,02	0,90
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	114,000	114,000	11,40	11,40
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
ГОВЯДИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ	26,670	24,000	2,67	2,40
СМЕТАНА	10,000	10,000	1,00	1,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,000	2,000	0,20	0,20
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	1,050	1,000	0,11	0,10
Выход: 150/15/10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь — соломкой. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют припущенные морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, варят в течении 15-20 минут. В конце варки кладут соль, прокипяченную сметану.

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и вторично кипятят, хранят в бульоне не более 1 часа, кладут в тарелку при подаче. Обработанную зелень шинкуют и кладут в раздачу.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы — без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками или дольками). Овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — с кремоватым оттенком, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей и специй, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- консистенция кореньев, картофеля и лука — мягкая, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,90
Энергетическая ценность, ккал	171,19
Жиры, г	3,10
Углеводы, г	20,51

В1, мг	0,05
А, мг	0,12
В2, мг	0,07
Д, мкг	0,00
С, мг	5,31

К, мг	422,63
Са, мг	24,95
Р, мг	64,92
Ф, мг	0,06
Mg, мг	11,14
Se, мкг	0,00
Fe, мг	1,00
I, мкг	5,26

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 62

РЯЖЕНКА 2,5 % ЖИРНОСТИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РЯЖЕНКА 2,5 % ЖИРНОСТИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РЯЖЕНКА 2,5 % ЖИРНОСТИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЯЖЕНКА	175,700	170,000	17,57	17,00
Выход: 170				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов РЯЖЕНКУ наливают непосредственно в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стакане, температура подачи от 12 до 14 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ряженка налита в стаканы.

Цвет: свойственный наименованию.

Консистенция: густая, концентрированная.

Запах и вкус: свойственные наименованию напитка.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	7,65
Белки, г	2,93
Энергетическая ценность, ккал	68,00
Жиры, г	4,25

А, мг	0,05
В2, мг	0,22
В1, мг	0,04
Д, мкг	2,21
С, мг	0,51

К, мг	248,20
Са, мг	220,80
Р, мг	156,40
Ф, мг	0,02
Mg, мг	23,80
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,17
I, мкг	15,30

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ ТИП 3	34,800	24,300	3,48	2,43
ЛУК СВЕЖИЙ ЗЕЛЕНЫЙ	3,750	3,000	0,38	0,30
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	2,250	2,250	0,23	0,23
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,500	1,500	0,15	0,15
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом. непосредственно перед подачей.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не выше 14° С. Срок хранения до реализации - не более 1 часа. Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	28,66
Углеводы, г	3,08
Жиры, г	1,52
Белки, г	0,48

А, мг	0,01
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	5,19

К, мг	80,74
Са, мг	14,71
Р, мг	8,34
Ф, мг	0,00
Mg, мг	4,43
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,18
I, мкг	0,73

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ МОРКОВИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ МОРКОВИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	51,730	38,800	5,17	3,88
с 01.09 по 31.12	48,500	38,800	4,85	3,88
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	2,000	2,000	0,20	0,20
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,300	1,300	0,13	0,13
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную морковь варят до готовности. очищают, нарезают кубиками, посыпают сахаром, непосредственно перед подачей заправляют маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

подают на тарелке, температура подачи не выше 14 град С,

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови с сахаром

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	4,54
Белки, г	0,49
Энергетическая ценность, ккал	29,92
Жиры, г	0,04

А, мг	0,77
В2, мг	0,03
В1, мг	0,03
Д, мкг	0,00
С, мг	0,77

К, мг	77,61
Са, мг	17,84
Р, мг	19,22
Ф, мг	0,03
Mg, мг	10,26
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,35
I, мкг	1,95

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ	38,390	38,000	3,84	3,80
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,400	2,400	0,24	0,24
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,100	0,100	0,01	0,01
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Огурцы моют, обрабатывают, нарезают кусочками или ломтиками, солят, поливают растительным маслом непосредственно при подаче. .

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Температура подачи не выше 14 град С, хранение салата в заправленном виде не допускается.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы, нарезанные кружочками или ломтиками.

Консистенция: мякоть - плотная с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами.

Цвет: ломтик огурца неочищенного — белый с зеленой каймой, очищенного - белый.

Вкус: свежих огурцов в сочетании с растительным маслом.

Запах: свежих огурцов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,25
Жиры, г	2,44
Углеводы, г	1,38
Энергетическая ценность, ккал	26,90

В1, мг	0,01
С, мг	3,80
А, мг	3,80
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	6,45
Mg, мг	4,96
Р, мг	9,25
Fe, мг	0,11
К, мг	53,59
І, мкг	1,14
F, мг	0,01
Se, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЛУК СВЕЖИЙ ЗЕЛЕНЫЙ	6,000	4,800	0,60	0,48
ТОМАТЫ (ПОМИДОРЫ)	24,250	24,000	2,43	2,40
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,400	2,400	0,24	0,24
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ ТИП 1	12,268	9,200	1,23	0,92
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные помидоры режут тонкими ломтиками, сладкий перец - соломкой, лук шинкуют, овощи смешивают, заправляют растительным маслом непосредственно при подаче.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура подачи не выше 14 град С, хранение салата в заправленном виде не допускается.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: помидоры нарезаны тонкими ломтиками, сохраняют форму нарезки, лук зеленый нашинкован, перец сладкий нарезан соломкой. Салат уложен горкой в салатник, заправлен растительным маслом.

Консистенция: овощей - упругая, сочная, хрустящая.

Цвет: овощей - натуральный.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	30,69
Углеводы, г	1,51
Жиры, г	2,46
Белки, г	0,44

А, мг	0,09
В2, мг	0,02
В1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
С, мг	22,44

К, мг	97,03
Са, мг	8,90
Р, мг	9,01
F, мг	0,00
Mg, мг	6,67
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,38
I, мкг	0,76

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И СЫРА С РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И СЫРА С РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И СЫРА С РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	40,930	30,700	4,09	3,07
с 01.09 по 31.12	38,380	30,700	3,84	3,07
СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ	7,300	6,700	0,73	0,67
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,300	3,300	0,33	0,33
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,100	0,100	0,01	0,01
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой и заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой, при отпуске посыпают сыром, натертым на крупной терке.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат аккуратно укладывают горкой в салатник или на тарелку и посыпают натертым сыром. Оптимальная температура подачи не выше 14 град С, хранение салата в заправленном виде не допускается.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом, посыпан сыром.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу, сыру.

Запах: свеклы, сыра и растительного масла.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,73
Жиры, г	4,90
Энергетическая ценность, ккал	48,11
Углеводы, г	2,61

А, мг	0,03
В2, мг	0,04
В1, мг	0,09
Д, мкг	0,00
С, мг	1,28

К, мг	94,20
Са, мг	69,37
Р, мг	45,37
F, мг	0,00
Mg, мг	8,43
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,45
I, мкг	2,15

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 26
СВЕКОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СВЕКОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СВЕКОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	58,000	43,500	5,80	4,35
с 01.09 по 31.12	54,380	43,500	5,44	4,35
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ				
с 01.01 по 28.02	41,230	26,800	4,12	2,68
с 01.03 по 31.05	44,670	26,800	4,47	2,68
с 01.06 по 31.08	33,500	26,800	3,35	2,68
с 01.09 по 31.10	35,730	26,800	3,57	2,68
с 01.11 по 31.12	38,290	26,800	3,83	2,68
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	8,130	6,100	0,81	0,61
с 01.09 по 31.12	7,630	6,100	0,76	0,61
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,210	6,900	0,82	0,69
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,800	3,800	0,38	0,38
ПЮРЕ ТОМАТНОЕ ТИП 1	0,800	0,800	0,08	0,08
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	1,000	1,000	0,10	0,10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	122,400	122,400	12,24	12,24
СМЕТАНА	10,200	10,200	1,02	1,02
ГОВЯДИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ	16,330	14,700	1,63	1,47
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,840	0,800	0,08	0,08
Выход: 150/10/5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением растительного масла, затем добавляют воду. В кипящий бульон закладывают картофель, варят 15-20 минут, далее добавляют припущенные овощи (морковь и лук репчатый), варят 5 минут. Затем кладут свеклу, припущенную томатную пасту, варят до готовности 5-10 минут. За 5 мин. до готовности вводят соль, сахар. В готовый свекольник добавляют сметану, доводят до кипения.

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском. Обработанную зелень добавляют перед раздачей.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Супы можно подавать в глубоких тарелках. Срок реализации горячих супов не более 2 часов при хранении их на мармите или горячей плите. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75 °С. Подогрев остывших ниже температуры раздачи супов не допускается. Запрещается оставлять на следующий день супы, а также смешивать супы с остатками от предыдущего дня или с продукцией, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки. Срок хранения горячих супов в термосах не должен превышать 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены овощи, сохранившие форму нарезки.

Консистенция овощей - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: красный, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус и запах: входящих в блюдо продуктов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	30,23
Жиры, г	5,91
Белки, г	2,70
Энергетическая ценность, ккал	122,46

А, мг	0,14
В2, мг	0,09
В1, мг	0,04
Д, мкг	0,00
С, мг	3,74

К, мг	370,61
Са, мг	22,72
Р, мг	55,84
F, мг	0,04
Mg, мг	12,37
Se, мкг	0,00
Fe, мг	1,29
I, мкг	6,95

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 464

СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	28,400	28,400	2,84	2,84
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	1,800	1,800	0,18	0,18
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	4,000	4,000	0,40	0,40
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,880	0,880	0,09	0,09
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,200	3,200	0,32	0,32
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	0,021 шт.	0,845	2,10 шт.	0,08
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,400	0,400	0,04	0,04
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,800	0,800	0,08	0,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,000	1,000	0,10	0,10
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	12,480	12,480	1,25	1,25
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопарного и опарного теста.

Безопарное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла сливочного). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза.

Опарное тесто готовят для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем нарезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его одинакова по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет нарезают по длине ножом на 2 части для одинарной плюшки и на 3 части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С. Изделия можно изготавливать в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — форма разнообразная, с четко выраженным рисунком;
- цвет — от светло-коричневой до темно-коричневой, в местах надрезов и складок более светлая;
- состояние мякиша — хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах — приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	112,98
Белки, г	1,88
Углеводы, г	31,30
Жиры, г	1,68

А, мг	0,01
В2, мг	0,02
В1, мг	0,19
Д, мкг	0,03
С, мг	0,06

Fe, мг	0,32
К, мг	59,34
Са, мг	19,56
Р, мг	25,99
F, мг	0,03
Mg, мг	6,11
Se, мкг	0,01
I, мкг	1,76

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

СОК ФРУКТОВЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК ФРУКТОВЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОК ФРУКТОВЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СОКИ ФРУКТОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	150,000	150,000	15,00	15,00
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций для организации питания детей и подростков . Санкт-Петербург. 2008 год ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Обработанные в соответствии с санитарными нормами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подается в стакане или чашке, рекомендуемая температура не ниже 15 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: прозрачный напиток.

Цвет: характерный для данного сока.

Запах: приятный, соответствует соку.

Вкус: приятный, соответствует соку.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	62,57
Белки, г	0,73
Жиры, г	0,15
Углеводы, г	14,70

В1, мг	0,02
А, мг	0,00
В2, мг	0,02
Д, мкг	0,00
С, мг	3,00

Са, мг	60,00
Mg, мг	5,40
К, мг	180,00
Р, мг	10,50
F, мг	0,00
Se, мкг	0,00
Fe, мг	2,10
I, мкг	1,50

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

СОК ЯБЛОЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК ЯБЛОЧНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОК ЯБЛОЧНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СОКИ ФРУКТОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	150,000	150,000	15,00	15,00
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций для организации питания детей и подростков . Санкт-Петербург. 2008 год ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Обработанные в соответствии с санитарными нормами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подается в стакане или чашке, рекомендуемая температура подачи не ниже 15 град С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: прозрачный напиток.

Цвет: характерный для данного сока.

Запах: приятный, соответствует соку.

Вкус: приятный, соответствует соку.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	62,57
Углеводы, г	14,70
Жиры, г	0,15
Белки, г	0,73

А, мг	0,00
В2, мг	0,02
В1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
С, мг	1,20

К, мг	180,00
Са, мг	9,45
Р, мг	9,45
Ф, мг	0,00
Mg, мг	5,40
Se, мкг	0,00
Fe, мг	1,89
I, мкг	1,50

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 367

СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	10,000	10,000	1,00	1,00
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,900	0,900	0,09	0,09
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	0,900	0,900	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,000	10,000	1,00	1,00
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	1,600	1,600	0,16	0,16
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,100	0,100	0,01	0,01
ВАНИЛИН	0,001	0,001	0,0001	0,0001
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Просеяную муку подсушивают в конвектомате до кремового цвета, растирают с маслом, разводят кипяченым молоком и варят на плите в течении 7-10 минут при постоянном помешивании, солят, добавляют сахар и ванилин, растворенный в горячей кипяченной воде, доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Используют соус к блюдам из круп, к сладким блюдам.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид-однородная масса с гладкой поверхностью;

цвет-от белого до светло-кремового;

вкус-сладкий, нежный, умеренно соленый;

запах-кипяченного молока;

консистенция- густой сметаны.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,36
Жиры, г	0,92
Углеводы, г	2,59
Энергетическая ценность, ккал	20,88

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,04

К, мг	15,85
Са, мг	21,43
Р, мг	8,13
Mg, мг	1,43
Fe, мг	0,00
I, мкг	0,92
F, мг	0,00
Se, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

СОУС СМЕТАННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОУС СМЕТАННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОУС СМЕТАННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СМЕТАНА	5,000	5,000	0,50	0,50
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	1,500	1,500	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,000	15,000	1,50	1,50
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,200	0,200	0,02	0,02
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град. выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам. Оптимальная температура подачи 65 град С. Срок реализации не более 2 часов

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид - однородная, нерасслоившаяся масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира;

Цвет- от белого до светло-кремового;

Вкус- умеренно соленый, свежей сметаны;

Запах- свежей сметаны и продуктов, входящих в соус;

Консистенция- вязкая, полужидкая, эластичная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,28
Жиры, г	0,75
Углеводы, г	1,20
Энергетическая ценность, ккал	12,62

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

Са, мг	1,54
Mg, мг	0,76
Р, мг	3,74
Fe, мг	0,04
К, мг	7,35
І, мкг	0,47
F, мг	0,00
Se, мкг	0,08

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 44

СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15,000	12,000	1,50	1,20
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ				
с 01.01 по 28.02	56,920	37,000	5,69	3,70
с 01.03 по 31.05	61,670	37,000	6,17	3,70
с 01.06 по 31.08	46,250	37,000	4,63	3,70
с 01.09 по 31.10	49,330	37,000	4,93	3,70
с 01.11 по 31.12	52,860	37,000	5,29	3,70
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	8,000	6,000	0,80	0,60
с 01.09 по 31.12	7,500	6,000	0,75	0,60
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000	0,71	0,60
ГОРОХ, КОНСЕРВИРОВАННЫЙ БЕЗ УКСУСА ИЛИ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ (КРОМЕ ГОТОВЫХ БЛЮД)	6,924	4,500	0,69	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,000	2,000	0,20	0,20
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	1,000	1,000	0,10	0,10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,500	112,500	11,25	11,25
ГОВЯДИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ	35,540	31,988	3,55	3,20
СМЕТАНА	10,000	10,000	1,00	1,00
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	1,050	1,000	0,11	0,10
Выход: 150/20/10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, варят в течении 10 минут, далее картофель, нарезанный дольками и варят еще 10 минут, добавляют припущенные овощи, зеленый консервированный горошек. Варят 15 минут. За 10- мин соль. В конце варки добавляют прокипяченную сметану.

При раздаче добавляют обработанную и нашинкованную зелень петрушки.

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, повторно кипятят, хранят в бульоне не более 1 часа. Кладут в тарелку при подаче.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в тарелке, температура подачи 75 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста, коренья, стручки фасоли нарезаны соломкой, картофель - дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены, говядины мягкая..

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

Вкус: капусты, картофеля, овощей; сметаны. умеренно соленый, кисловатый.

Запах: кореньев, овощей, говядины отварной..

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	113,10
Углеводы, г	13,99
Белки, г	4,50
Жиры, г	6,05

А, мг	0,14
В2, мг	0,08
В1, мг	0,04
Д, мкг	0,00
С, мг	6,27

К, мг	377,48
Са, мг	29,92
Р, мг	63,36
F, мг	0,06
Mg, мг	16,00
Se, мкг	0,00
Fe, мг	1,32
I, мкг	5,44

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 36
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ				
с 01.01 по 28.02	49,230	32,000	4,92	3,20
с 01.03 по 31.05	53,330	32,000	5,33	3,20
с 01.06 по 31.08	40,000	32,000	4,00	3,20
с 01.09 по 31.10	42,670	32,000	4,27	3,20
с 01.11 по 31.12	45,710	32,000	4,57	3,20
ГОРОХ ШЛИФОВАННЫЙ	16,080	16,000	1,61	1,60
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000	0,71	0,60
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	10,000	7,500	1,00	0,75
с 01.09 по 31.12	9,380	7,500	0,94	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,000	2,000	0,20	0,20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105,000	105,000	10,50	10,50
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА (БАТОНА ПШЕНИЧНОГО)		25,000		2,50
БАТОН НАРЕЗНОЙ ТИП 1	47,620	40,000	4,76	4,00
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	1,050	1,000	0,11	0,10
Выход: 150/25/1				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности в течении 30-35 минут. При отпуске в тарелку супа кладут гренки. При подаче посыпают обработанной и нашинкованной зеленью. Хлеб очищают от корок, нарезают кубиком (10мм на 10мм) и подсушивают в конвектомате в течении 8-12 минут при температуре 175-180 градусов. режим конвекция до хрустящего состояния.

Гренки из пшеничного хлеба (батона пшеничного)

Батон пшеничный очищают от корок, нарезаю кубиками 10x10 мм и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске гренки кладут в тарелку. Оптимальная температура подачи 75 град. С, срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками, зерна гороха разварившиеся., гренки сохранили форму

Консистенция: картофель и горох - мягкие, горох - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей суп, гренки - хрустящая..

Цвет: светло-желтый.

Вкус умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: продуктов, входящих в суп.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	20,70
Жиры, г	3,00
Энергетическая ценность, ккал	136,00
Белки, г	4,10

А, мг	0,16
В2, мг	0,06
В1, мг	0,16
Д, мкг	0,00
С, мг	3,55

К, мг	369,37
Са, мг	35,12
Р, мг	60,60
Ф, мг	0,03
Mg, мг	20,08
Se, мкг	0,00
Fe, мг	1,21
I, мкг	2,98

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ
ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ				
с 01.01 по 28.02	92,310	60,000	9,23	6,00
с 01.03 по 31.05	100,000	60,000	10,00	6,00
с 01.06 по 31.08	75,000	60,000	7,50	6,00
с 01.09 по 31.10	80,000	60,000	8,00	6,00
с 01.11 по 31.12	85,710	60,000	8,57	6,00
ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ	6,000	6,000	0,60	0,60
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	8,000	6,000	0,80	0,60
с 01.09 по 31.12	7,500	6,000	0,75	0,60
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000	0,71	0,60
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,000	2,000	0,20	0,20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105,000	105,000	10,50	10,50
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,800	0,800	0,08	0,08
МЯСО СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ ОХЛАЖДЕННОЕ (ГРУДКА)	14,000	14,000	1,40	1,40
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	1,050	1,000	0,11	0,10
Выход: 150/10/1				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Филе птицы отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду при отпуске. Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель-брусочками или кубинами, морковь - соломкой или кубиками, лук репчатый шинкуют. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон добавляют картофель, припущенные овощи, соль и. и варят 15-20 минут, далее кладут макаронные изделия, доводят суп до кипения выключают температуру. Свежую зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, шинкуют и добавляют с супом при отпуске.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче в тарелку кладут порционно филе птицы, наливают суп, посыпают подготовленной шинкованной зеленью петрушки. Подают в тарелке, оптимальная температура подачи 75 град С, срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей;

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренносоленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,40
Углеводы, г	34,85
Жиры, г	2,09
Энергетическая ценность, ккал	99,46

А, мг	0,14
В2, мг	0,05
В1, мг	0,07
Д, мкг	0,00
С, мг	4,31

К, мг	389,21
Са, мг	37,38
Р, мг	52,92
Ф, мг	0,06
Mg, мг	9,66
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,67
I, мкг	4,26

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 83

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ С ЗЕЛЕНЬЮ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ С ЗЕЛЕНЬЮ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ С ЗЕЛЕНЬЮ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	8,000	6,000	0,80	0,60
с 01.09 по 31.12	7,500	6,000	0,75	0,60
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,000	2,000	0,20	0,20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105,000	105,000	10,50	10,50
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ				
с 01.01 по 28.02	135,380	88,000	13,54	8,80
с 01.03 по 31.05	146,670	88,000	14,67	8,80
с 01.06 по 31.08	110,000	88,000	11,00	8,80
с 01.09 по 31.10	117,330	88,000	11,73	8,80
с 01.11 по 31.12	125,710	88,000	12,57	8,80
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000	0,71	0,60
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		20,000		2,00
ГОВЯДИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ	25,330	22,800	2,53	2,28
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,380	2,000	0,24	0,20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,000	2,000	0,20	0,20
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	0,135 шт.	5,434	13,50 шт.	0,54
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,180	0,180	0,02	0,02
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	1,050	1,000	0,11	0,10
Выход: 150/20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год 2012", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности в течении 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавляют, соль. Обработанную и нашинкованную зелень петрушки добавляют при раздаче.

Фрикадельки мясные.

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым, мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью, хорошо размешивают. Сформованные шарики припускают в конвектомате режим пар при температуре 100 градусов в течении 15-20 минут. Хранят фрикадельки до отпуска на мармите в бульоне.

Обработанную зелень шинкуют, кладут в тарелку при подаче

Фрикадельки мясные

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до отпуска на мармите в бульоне.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75 град.С Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки.

Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, фрикадельки - упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

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

Вкус: овощей и картофеля, фрикаделек, продуктов входящих в суп.

Запах: продуктов, входящих в суп.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	13,73
Белки, г	2,52
Энергетическая ценность, ккал	119,90
Жиры, г	3,41

С, мг	3,20
В2, мг	0,09
А, мг	0,10
В1, мг	0,09
Д, мкг	0,12

Fe, мг	1,00
К, мг	570,74
Са, мг	25,41
Р, мг	73,95
F, мг	0,03
Mg, мг	20,11
Se, мкг	0,00
I, мкг	7,27

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ				
с 01.01 по 28.02	116,920	76,000	11,69	7,60
с 01.03 по 31.05	126,670	76,000	12,67	7,60
с 01.06 по 31.08	95,000	76,000	9,50	7,60
с 01.09 по 31.10	101,330	76,000	10,13	7,60
с 01.11 по 31.12	108,570	76,000	10,86	7,60
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	8,000	6,000	0,80	0,60
с 01.09 по 31.12	7,500	6,000	0,75	0,60
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000	0,71	0,60
ПЮРЕ ТОМАТНОЕ ТИП 1	1,500	1,500	0,15	0,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,000	1,000	0,10	0,10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105,000	105,000	10,50	10,50
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	1,050	1,000	0,11	0,10
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ		35,000		3,50
ФИЛЕ ТРЕСКОВЫХ РЫБ МОРОЖЕНОЕ	37,300	32,500	3,73	3,25
БАТОН НАРЕЗНОЙ ТИП 1	9,700	9,700	0,97	0,97
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	0,089 шт.	3,600	8,90 шт.	0,36
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	1,200	1,200	0,12	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,300	5,300	0,53	0,53
Выход: 150/35				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи (лук, морковь) и варят до готовности 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенную томатную пасту, соль. Филе рыбы и лук репчатый измельчают на мясорубке, разделяют в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки припускают в конвектомате в течении 15-20 мин, при температуре 100 градусов, режим Пар. Кладут в суп при отпуске. Бульон от припускания фрикаделек добавляют в суп.

Фрикадельки рыбные отварные

Филе рыбы измельчают с замоченным в воде хлебом, добавляют взбитые яйца, солят, перемешивают, выбивают, формируют фрикадельки в виде шариков, укладывают в смазанную маслом гостроемкость или противень, заливают на 1/3 высоты бульоном или водой, варят на слабом огне 15-20 минут. Отпускают с соусом сметанным белым, томатным, молочным, сметанным с луком. Гарниры - каша вязкая, макаронные изделия отварные, овощи отварные, пюре картофельное, капуста тушенная, кабачки, тыква тушеные в сметане.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75 град.С, срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки.

Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, фрикадельки - упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

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

Вкус: овощей и картофеля, фрикаделек, продуктов входящих в суп.

Запах: продуктов, входящих в суп.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	99,00
Углеводы, г	9,80
Белки, г	3,10
Жиры, г	2,70

А, мг	0,16
В2, мг	0,07
В1, мг	0,10
Д, мкг	5,29
С, мг	4,42

К, мг	582,75
Са, мг	43,49
Р, мг	200,94
F, мг	0,30
Mg, мг	19,89
Se, мкг	0,01
Fe, мг	1,11
I, мкг	42,75

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268

СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ФИЛЕ ТРЕСКОВЫХ РЫБ МОРОЖЕНОЕ	63,220	55,000	6,32	5,50
СОУС ТК №353		20,000		2,00
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	15,000	15,000	1,50	1,50
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2,600	2,600	0,26	0,26
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	2,600	2,600	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,000	3,000	0,30	0,30
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,200	0,200	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	0,2 шт.	8,050	20,00 шт.	0,81
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,000	2,000	0,20	0,20
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Филе рыбы (трески) припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в мармиты, смазанные маслом и запекают в конвектомате КОНВЕКЦИЯ ПАР на 15-20 минут при T 175-180 град.

Соус молочный густой тк №353

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

На тарелку укладываю кусок суфле. Рекомендуемая температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное, без трещин.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: отварной или запеченной рыбы.

Запах продуктов, входящих в блюдо.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,60
Жиры, г	4,80
Углеводы, г	2,50
Энергетическая ценность, ккал	93,37

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	7,20
С, мг	0,30

К, мг	223,70
Са, мг	33,20
Р, мг	111,30
Mg, мг	7,90
Fe, мг	0,50
I, мкг	77,30

F, мг	0,84
Se, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

СУФЛЕ КУРИНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУФЛЕ КУРИНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУФЛЕ КУРИНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	40,900	40,900	4,09	4,09
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	8,300	8,300	0,83	0,83
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	8,200	8,200	0,82	0,82
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,400	0,400	0,04	0,04
МЯСО СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ ОХЛАЖДЕННОЕ (ГРУДКА)	41,500	41,500	4,15	4,15
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	0,385 шт.	15,500	38,50 шт.	1,55
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3,200	3,200	0,32	0,32
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Отварное филе курицы дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют в массу молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в гастроемкость, смазанную маслом и запекают в конвектомате конвекция пар температура 170-180 градусов 25- 30 минут.

Соус молочный густой Просеянную муку подсушивают в конвектомате до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура 65 град С, срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов

Консистенция: сочная, мягкая, нежная

Цвет: кремово-желтый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	15,77
Жиры, г	4,27
Белки, г	4,41
Энергетическая ценность, ккал	110,51

А, мг	0,08
В2, мг	0,08
В1, мг	0,10
Д, мкг	0,38
С, мг	0,52

К, мг	172,62
Са, мг	58,61
Р, мг	105,03
Ф, мг	1,11
Mg, мг	10,32
Se, мкг	0,01
Fe, мг	1,07

I, МКГ	9,39
--------	------

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 288/356

ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ	42,590	38,330	4,26	3,83
БАТОН НАРЕЗНОЙ ТИП 1	7,500	7,500	0,75	0,75
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	10,000	10,000	1,00	1,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,960	3,330	0,40	0,33
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2,500	2,500	0,25	0,25
СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ		20,000		2,00
СМЕТАНА	7,000	7,000	0,70	0,70
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	3,600	3,600	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,500	13,500	1,35	1,35
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,150	0,145	0,02	0,01
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,760	4,000	0,48	0,40
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,400	0,400	0,04	0,04
ПЮРЕ ТОМАТНОЕ ТИП 1	0,400	0,400	0,04	0,04
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,050	0,050	0,01	0,01
Выход: 50/20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Мясо говядины и лук репчатый измельчают дважды на мясорубке, разделяют в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки припускают в конвектомате в течении 15-20 мин, при температуре 100 градусов, режим Пар. Затем заливают соусом сметанным с припущенным луком, добавляют воду (12-16 г на порцию) и тушат в конвектомате в течении 8-10 мин. при температуре 175-180 градусов, режим конвекция-пар. Отпускают с соусом в котором тушились фрикадельки. Просеянную муку подсушивают в конвектомате до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град. выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают, затем кладут прокипяченную сметану, соль, кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Соус сметанный с луком

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град. выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Лук репчатый мелко шинкуют, припускают до готовности вместе с томатным пюре, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелку аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают шарики фрикаделек с соусом.

Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной без трещин мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: фрикаделек-коричневый, соуса - кремовый или розовый от томата.

Вкус: тушеного мяса, соуса и гарнира.

Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,21
Жиры, г	7,87
Углеводы, г	7,43
Энергетическая ценность, ккал	137,78

В1, мг	0,04
С, мг	0,39
А, мг	8,93
Д, мкг	0,06
В2, мг	0,07

Са, мг	23,60
Mg, мг	11,18
Р, мг	85,15
Fe, мг	1,13
К, мг	172,46
І, мкг	4,56
F, мг	0,03
Se, мкг	8,03

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4 ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ НЕДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ	20,000	20,000	2,00	2,00
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Хлеб достают из упаковки, порционируют.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные кусочки хлеба.

Консистенция: мягкая.

Цвет: свойственный наименованию хлеба.

Вкус: свойственный наименованию хлеба.

Запах: свойственный наименованию хлеба.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,18
Углеводы, г	8,48
Энергетическая ценность, ккал	40,79
Белки, г	1,12

А, мг	0,00
В2, мг	0,02
В1, мг	0,13
Д, мкг	0,00
С, мг	0,00

К, мг	27,20
Са, мг	9,60
Р, мг	17,40
Ф, мг	0,00
Mg, мг	3,80
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,80
I, мкг	1,12

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10 ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ НЕДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ	25,000	25,000	2,50	2,50
Выход: 25				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Хлеб вынимают из упаковки, порционируют.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид; ровные кусочки хлеба.

Консистенция: мягкая.

Цвет: свойственный наименованию хлеба.

Вкус: свойственный наименованию хлеба.

Запах; свойственный наименованию хлеба.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	50,99
Углеводы, г	10,61
Жиры, г	0,22
Белки, г	1,15

А, мг	0,00
В2, мг	0,02
В1, мг	0,05
Д, мкг	0,00
С, мг	0,00

К, мг	34,03
Са, мг	12,00
Р, мг	21,77
F, мг	0,00
Mg, мг	4,75
Se, мкг	0,00
Fe, мг	1,00
I, мкг	1,40

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41 ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ НЕДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ	30,000	30,000	3,00	3,00
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Хлеб достают из упаковки, порционируют.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные кусочки хлеба.

Консистенция: мягкая.

Цвет: свойственный наименованию хлеба.

Вкус: свойственный наименованию хлеба.

Запах: свойственный наименованию хлеба.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	12,72
Белки, г	1,51
Жиры, г	0,26
Энергетическая ценность, ккал	61,19

А, мг	0,00
В2, мг	0,02
В1, мг	0,06
Д, мкг	0,00
С, мг	0,00

К, мг	40,80
Са, мг	15,40
Р, мг	26,10
F, мг	0,00
Mg, мг	5,70
Se, мкг	0,00
Fe, мг	1,20
I, мкг	1,68

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

ЧАЙ С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С МОЛОКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ (ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ)	0,450	0,450	0,05	0,05
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	6,000	6,000	0,60	0,60
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	97,667	97,667	9,77	9,77
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29,000	29,000	2,90	2,90
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В посуду, где будет готовиться чай, закладывают чай по норме на определенное количество порций и заливают его кипятком на 1/3 объема посуды. Настаивают 5-10 минут, довливают сахар и доливают кипятком. К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,14
Углеводы, г	11,51
Жиры, г	2,17
Энергетическая ценность, ккал	60,34

А, мг	0,02
В2, мг	0,08
В1, мг	0,03
Д, мкг	0,00
С, мг	0,53

К, мг	154,05
Са, мг	102,94
Р, мг	73,66
F, мг	0,00
Mg, мг	12,98
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,41
I, мкг	8,79

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

ЧАЙ С САХАРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С САХАРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ (ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ)	0,450	0,450	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130,000	130,000	13,00	13,00
САХАР БЕЛЫЙ СВЕКЛОВИЧНЫЙ В ТВЕРДОМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ИЛИ КРАСЯЩИХ ДОБАВОК	6,000	6,000	0,60	0,60
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В посуду, где будет готовиться чай, закладывают чай по норме на определенное количество порций и заливают его кипятком на 1/3 объема посуды. Настаивают 5-10 минут, добавляют сахар и доливают кипятком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают горячим 75 град.С. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид- стакан с жидкостью золотисто-коричневого цвета.

Консистенция - жидкая.

Цвет - золотисто-коричневый.

Вкус и запах - чуть терпкий, сладкий, свойственный чаю.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	27,09
Углеводы, г	6,96
Жиры, г	0,00
Белки, г	0,09

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,02

К, мг	11,76
Са, мг	7,41
Р, мг	3,34
Ф, мг	0,00
Mg, мг	2,95
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,33
I, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63

ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ФИЛЕ ТРЕСКОВЫХ РЫБ МОРОЖЕНОЕ	44,100	38,400	4,41	3,84
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10,800	10,800	1,08	1,08
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	7,200	7,200	0,72	0,72
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	8,400	8,400	0,84	0,84
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,200	0,200	0,02	0,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,800	4,800	0,48	0,48
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Филе рыбы измельчают, добавляют молоко, воду, соль, перемешивают, придают изделию овальную форму, панируют в сухарях, выкладывают в гастроемкость, смазанный растительным маслом, запекают в конвектомате в течение 15 мин. при температуре 175 градусов, режим конвекция пар.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, оптимальная температура подачи не ниже 65 град. Срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма овальная.

Консистенция: нежная, однородная.

Цвет: светло-серый.

Запах и вкус: продуктов, входящих в блюдо

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	3,76
Белки, г	3,68
Энергетическая ценность, ккал	101,80
Углеводы, г	8,40

А, мг	0,00
В2, мг	0,05
В1, мг	0,05
Д, мкг	10,11
С, мг	0,19

К, мг	176,68
Са, мг	26,76
Р, мг	100,46
Ф, мг	0,40
Mg, мг	11,19
Se, мкг	0,01
Fe, мг	0,97
I, мкг	52,47

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ
ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ				
с 01.01 по 28.02	30,770	20,000	3,08	2,00
с 01.03 по 31.05	33,330	20,000	3,33	2,00
с 01.06 по 31.08	25,000	20,000	2,50	2,00
с 01.09 по 31.10	26,670	20,000	2,67	2,00
с 01.11 по 31.12	28,570	20,000	2,86	2,00
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	31,250	25,000	3,13	2,50
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ				
с 01.01 по 31.08	13,330	10,000	1,33	1,00
с 01.09 по 31.12	12,500	10,000	1,25	1,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000	0,71	0,60
ПЮРЕ ТОМАТНОЕ ТИП 1	1,500	1,500	0,15	0,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,000	2,000	0,20	0,20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120,000	120,000	12,00	12,00
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,400	0,400	0,04	0,04
ГОВЯДИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ	17,780	16,000	1,78	1,60
СМЕТАНА	10,000	10,000	1,00	1,00
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	1,050	1,000	0,11	0,10
Выход: 150/10/10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.
Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности в течении 20-25 минут. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. Добавляют сметану, доводят до кипения. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75 град.С Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой частицей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: капусты - упругая, овощей - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый, овощей натуральный.

Вкус капусты с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

Запах: продуктов входящих в щи.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	5,74
Энергетическая ценность, ккал	81,28
Жиры, г	2,30
Белки, г	4,46

А, мг	0,18
В2, мг	0,05
В1, мг	0,04
Д, мкг	0,00
С, мг	4,82

К, мг	264,49
Са, мг	31,26
Р, мг	42,82
Ф, мг	0,03
Mg, мг	6,82
Se, мкг	0,00
Fe, мг	0,60
I, мкг	4,05

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368

ЯБЛОКО

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯБЛОКО", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЯБЛОКО", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	108,300	95,000	10,83	9,50
Выход: 95				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий в дошкольных организациях. Сборник технологических нормативов. Москва. Дели принт. 2012. Могильный М.П., Тутельян В.А.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на десертной тарелке или вазочке.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки яблока уложены на тарелку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	39,65
Жиры, г	0,38
Углеводы, г	9,31
Белки, г	0,38

А, мг	0,01
В2, мг	0,05
В1, мг	0,03
Д, мкг	0,00
С, мг	4,48

К, мг	264,10
Са, мг	15,20
Р, мг	10,45
F, мг	0,01
Mg, мг	7,60
Se, мкг	0,00
Fe, мг	2,09
I, мкг	1,90

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213

ЯЙЦО ВАРЕНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯЙЦО ВАРЕНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №83.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЯЙЦО ВАРЕНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ В СКОРЛУПЕ СВЕЖИЕ	0,996 шт.	40,000	99,60 шт.	4,00
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура подачи не ниже 15 град С, срок реализации не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид, цвет — яйцо, сохранившее форму, белок — белый, желток — желтый, без серого налета;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов;
- консистенция белка — плотная, упругая; желтка — рассыпчатая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	60,92
Углеводы, г	0,28
Жиры, г	4,46
Белки, г	4,92

А, мг	0,08
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,88
С, мг	0,00

К, мг	56,01
Са, мг	18,70
Р, мг	61,45
Ф, мг	0,91
Mg, мг	3,84
Se, мкг	0,02
Fe, мг	0,80
I, мкг	8,00