

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294

Биточки из индейки

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Биточки из индейки», применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Мольного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт. 90 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Индейка Филе	0,065	0,06
Хлеб пшеничный	0,014	0,014
Лук репчатый	0,006	0,005
Масло растительное	0,002	0,002
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Сухоари панировочные	0,004	0,004
Выход готового блюда	-	90

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо зачищают от сухожилий и грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке. Затем добавляют черствый хлеб, замоченный в молоке или воде, лук репчатый и вторично пропускают через мясорубку. В котлетную массу добавляют соль, вымывают и разбивают изюм (котлеты, биточки, шницели). Сформованные изделия панируют в сухарях, укладывают на противень, запекают в жарочном шкафу, пароконвектомате при t = 165 °С, 14 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПиН 3.2.1324-03, СанПиН 3.6.1079-01. Биточки подают с гарниром из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей, температура подачи 65°С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
внешний вид: чурма, круто-приплюснутая, соку подлит соус и уложен гарнир, консистенция: сочная, пышная, однородная. Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый. Вкус: Жареного мяса, умеренно соленый без привкуса хлеба. Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 90 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
12,01	6,81	7,06	138,48	43,76	1,09	0,1	0,1	414	3,49
Витамин С	Калий	Магний	РЗ	Фосфор	Холин				
мг	мг	мг	мкг	мг	мг				
9,25	0,18	37,4	44,3	180,08	16,32				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 142

Рату овощное

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ
Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рату овощное» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ
1. Продолжительность сырья, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Рату овощное», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт. 150 г.	
	БРУТТО	НЕТО
Картофель нечищенный	0,1	0,07
Морковь	0,047	0,035
Лук репчатый	0,017	0,014
Капуста	0,054	0,043
Масло растительное	0,005	0,005
Томатная паста	0,005	0,005
Вода	0,02	0,02
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Нарезанные кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук слегка пассеруют. Капусту нарезают шашками и припускают. Затем картофель и овощи соединяют с водой и томатом и тушат 10-15 минут. После чего добавляют припущенную капусту и тушат еще 20 минут

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01. Кусочки овощей одинаковой формы и величины, сохранили форму. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная. Форма нарезки сохранилась, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и переных овощей.

6.2 Микробиологические показатели «Рату овощное» должны соответствовать требованиям 1* Т.С. 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 150 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
3,07	5,38	17,94	133,98	42,43	1,36	0,13	0,1	700	2,53
Витамин С	Матний	РЭ	Фосфор						
мг	мг	мкг	мг						
39,75	40,74	18,39	84,8						

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Плов с отварной птицей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Плов с отварной птицей» применяемых для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт. 240 г.	
	БРУТТО	НЕТО
Куры (тушка целыята 1-й категории) Сухаркин И.М.	0.191	0.132
Крупа Рис	0.05	0.05
Морковь	0.051	0.038
Лук репчатый	0.015	0.013
Масло растительное	0.003	0.003
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Выход готового блюда	-	240

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

у птицы охлажденной потрошеной удаляют внутренние жир, почки и легкие (если имеются), промывают птицу холодной водой и отваривают, затем отделивают мясо от костей, нарезают кусочками по 20-30г, посыпают солью, обжаривают. Затем добавляют пассерованные морковь, лук репчатый, соль, воду и тушат 15-20 минут. Рис перебирают, промывают, закладывают в емкость с мясом и овощами. Доводят до готовности. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют рецептуру основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПиН 2.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01. Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид – плов уложен горкой, сверху – кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга. Цвет птицы – светло-кремовый с золотистым оттенком, риса – светло-оранжевый. Вкус, запах – характерный для тушеной птицы с рисом и специями. Консистенция птицы – мякка, сочная, риса – рассыпчатая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 240 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
26,86	24,81	40,69	502,5	40,45	2,62	0,19	0,29	812,8	2,09
Витамин С	Калий	Магний	РЭ	Фосфор	Холин				
мг	мг	мг	мкг	мг	мг				
5,64	0,09	66,59	52,8	315,45	92,4				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 388

Напиток из шиповника

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Напиток из шиповника» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт. 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Шиповник сухой	0,014	0,014
Вода	0,198	0,198
Сахар	0,01	0,01
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленный шиповник заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

1.Подача: блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01.

Напиток подают в стакане.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – прозрачный напиток налит в стаканы. Цвет – характерный для используемого сырья. Вкус, запах – запах шиповника, вкус умеренно сладкий с небольшой кислотностью. Консистенция – однородная, жидкая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 180 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,48	0,2	16,74	79,66	8,4	0,45	0,01	0,04	114,38	0,53
Витамин С	Мг	РЭ	Фосфор						
мг	мг	мкг	мг						
140	2,38	114,38	2,38						

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Масло сливочное

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Масло сливочное» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт. 10 г.	
	БРУТТО	НЕТО
Масло сливочное 72,5%	0,01	0,01
Выход готового блюда	-	10

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Масло нарезают на кусочки прямоугольной формы

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Масло подается на тарелке

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: масло нарезано куски прямоугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: соответствует виду масла. Вкус: соответствует виду масла.

Запах: соответствует виду масла.

6.2. Микробиологические показатели «Масло сливочное» должны соответствовать требованиям ИР ИС У21/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 10 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин B2	Витамин A	Витамин E	РЭ
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мкг	мг	мкг
0,08	7,25	0,13	66,09	2,4	0,02	0,01	40	0,1	45
Фосфор	Холестерин								
мг	мг								
3	17								

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 232

Хек запеченный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Хек запеченный» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 90 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Хек (филе)	0,127	0,113
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Сухари панировочные	0,005	0,005
Выход готового блюда	-	90

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Рыбу зачищают на филе с кожей без костей, посыпают солью, панируют в сухарях панировочных, кладут в жаропрочную емкость с маслом подсолнечным. Готовят в пароконвектомате в режиме жар-пар t=220°C - 15 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

1. Подача: блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01. Равномерно запанированные тушки рыбы, обжаренные до золотистой корочки без разрывов, обжаренные соус, рядом уложен гарнир. Температура подачи 65°C

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Равномерно запанированные тушки рыбы, обжаренные до золотистой корочки без разрывов, соус подлит соус, рядом уложен гарнир. Консистенция: плотная. Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый. Вкус: запеченной рыбы. Запах: запеченной рыбы с сухарями.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 90 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
19,32	2,56	3,38	113,68	39,13	0,99	0,15	0,12	11,3	0,1
Витамин С	Калий	Магний	РЗ	Фосфор					
мг	мг	мг	мкг	мг					
0,57	378,64	42,12	11,3	278,15					

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 333

Соус томатный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ
Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус томатный» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Мотильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ
1. Иродовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Соус томатный», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт. 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Лук репчатый	0.018	0.015
Морковь	0.019	0.015
Масло растительное	0.003	0.003
Томатная паста	0.008	0.008
Чеснок	0.001	0.001
Вода	0.023	0.023
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Сахар	0.001	0.001
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Нарезанные морковь и лук репчатый пассеруют на подсолнечном масле до готовности, добавляют томатную пасту, воду, чеснок, соль, зелень и доводят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта пробной.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества.
Внешний вид – соус томатный с овощами имеет сметанообразную консистенцию с включением пассерованных овощей. Цвет соуса — красновато-оранжевый. Вкус и запах – томата, пассерованных овощей, слегка сладковатый. Без постороннего привкуса и запаха.
6.2 Микробиологические показатели «Соус томатный» должны соответствовать требованиям 1-й 1С 02/1/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 30 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0.35	3.05	5.08	32.01	15.78	0.46	0.03	0.03	300	1.49
Витамин С	Калий	Магний	РЭ	Фосфор					
мг	мг	мг	мкг	мг					
5.95	0.09	12.32	24	24.2					

1, II мер 4 год.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

Запеканка из творога

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ
Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Запеканка из творога» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ
И продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Запеканка из творога», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт. 150 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Творог 9%	0,12	0,12
Мука (пшеничная)	0,012	0,012
Яйцо куриное	0,002	0,002
Сахар	0,01	0,01
Соль йодированная	0,0002	0,0002
Масло растительное	0,004	0,004
Сметана	0,005	0,005
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

1. Протерты творог смешивают с мукой или предварительно замороженным в воде и охлажденной манная крупа, яйца, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4см на смазанный маслом подсолнечным и посыпанный сухарями противень (гастрономический). Поверхность разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу (в пароконвектомате) при t=180°С 20 минут до образования на

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПиН 3.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01. Порционные кусочки без трещин и подгорелых мест. Температура подачи 30С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: Порционные кусочки без трещин и подгорелых мест. Консистенция: однородная, нежная, мягкая. Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе желтый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо. Запах: свежесваренный - творога.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 150 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	г	мг	мг	мг	мкг	мг
23,28	15,03	22,18	320,08	208,14	0,74	0,07	0,34	70	2,21
Витамин С	Калий	Магний	РЗ	Фосфор	Холин				
мг	мг	мг	мкг	мг	мг				
0,62	14,73	30,43	10,55	282,04	46,18				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 178

Соус ягодный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус ягодный» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В.Р. Кучмы.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт. 40 г.	
	БРУТТО	НЕТО
Вишня свежеморож.	0.039	0.033
Сахар	0.01	0.01
Выход готового блюда	-	40

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Вишню измельчают в блендере. Постепенно добавляют сахар и перемешивают до однородной массы. Полученный соус хранят в холодильнике

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – основная часть соуса – однородная. Часть ягод – в виде небольших кусочков. Цвет – темно-красный. Консистенция густая. Вкус – вишни, умеренно сладкий. Без постороннего привкуса. Запах – вишни. Без постороннего запаха.

6.2 Микробиологические показатели «Соус ягодный» должны соответствовать требованиям 1Р 1С U211/2U11 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 40 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин Е	Витамин С
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мг
0.26	0.07	13.48	57.06	12.21	0.2	0.01	0.01	0.1	4.95
Магний	РЭ	Фосфор							
мг	мкг	мг							
8.58	5.61	9.9							

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Напиток кофейный на молоке

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Напиток кофейный на молоке» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продукт	
	БРУТТО	НЕТО
Кофейный напиток	0,005	0,005
Сахар	0,01	0,01
Молоко 2,5%	0,09	0,09
Вода	0,09	0,09
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар, доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01. Применение: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Цвет напитка светло-коричневый, аромат, присущий кофейному напитку, вкус сладкий.

6.2 Микробиологические показатели «Напиток кофейный на молоке» должны соответствовать требованиям 19-1С: 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 180 г)

Белки	Жиры	Углеводы	калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин С
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
2,91	2,26	18,6	107	112,77	0,12	0,02	0,12	9	0,72
Мг	Мг	Мг	Мг						
12,6	19,8	81	8,1						

Исходные данные

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330

Соус сметанный сладкий

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ
Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус сметанный сладкий» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ
И продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Соус сметанный сладкий», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт. 50 г.	
	БРУТТО	НЕТО
Мука (пшеничная)	0.004	0.004
Вода	0.04	0.04
Сметана	0.013	0.013
Сахар	0.005	0.005
Выход готового блюда	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС
И просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. В муку, охлажденную до 60-70°C, вливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. В горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, сахар и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная масса, без комочков нерастворившейся муки, пёшки и всплывшего жира. Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная. Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо. Умеренно сладкий. Запах: свежей сметаны и продуктов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 50 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0.77	2	6.25	54.37	12.16	0.09	0.01	0.01	13	0.1
Витамин С	Калий	Магний	РЭ	Фосфор	Холин				
мг	мг	мг	мкг	мг	мг				
0.05	4.88	1.81	13.91	11.37	8.32				

Исходные данные

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330

Соус сметанный сладкий

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус сметанный сладкий» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ
2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ
3. РЕЦЕПТУРА
4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС
5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ
6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 50 г)

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт. 50 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мука (пшеничная)	0.004	0.004
Вода	0.04	0.04
Сметана	0.013	0.013
Сахар	0.005	0.005
Выход готового блюда	-	50

1. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. В муку, охлажденную до 50-55°C, вливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. В горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, сахар и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная масса, без комочков нерастворившейся муки, пльнки и всплывшего жира. Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная. Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус: свежий сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно сладкий. Запах: свежей сметаны и продуктов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 50 г)									
Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,77	2	8,25	54,37	12,16	0,09	0,01	0,01	13	0,1
Витамин С	Каптин	Матиний	РЭ	Фосфор	Холестерин				
мг	мг	мг	мкг	мг	мг				
0,05	4,88	1,81	13,91	11,37	8,32				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 428

Булочка с кунжутом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Булочка с кунжутом» применяемые для приготовления и реализации в мучнистых хлебобулочных изделиях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 50 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мука (пшеничная)	0.04	0.04
Сахар	0.001	0.001
Масло растительное	0.001	0.001
Дрожжи прессованные	0.001	0.001
Вода	0.023	0.023
Соль йодированная	0.001	0.001
Яйцо куриное	0.002	0.002
Кунжут	0.001	0.001
Выход готового блюда	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Готовят дрожжевое тесто. Из дрожжевого теста формируют шарики массой по 60г, укладывают на смазанный маслом лист и ставят для расстойки на 20-25 минут. За 8-10 минут до конца расстойки поверхность смазывают яйцом и посыпают кунжутом. Выпекают при температуре 180-200С 10-12 минут

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 50 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин B1	Витамин B2	Витамин A	Витамин E
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
4.9	2.26	29.09	136.12	26.99	0.75	0.34	0.04	5	1.08
Калий	Магний	РЗ	Фосфор	Холин					
мг	мг	мкг	мг	мг					
48.89	12.77	5.2	50.21	13.48					

I, II reg
3 plus

38 Dec

38 Dec

38 Dec

38 Dec

38 Dec

38 Dec

38 Dec

38 Dec

38 Dec

38 Dec

38 Dec

38 Dec

38 Dec

38 Dec

38 Dec

38 Dec

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331

Соус сметанно-томатный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ
Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус сметанно-томатный» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Мопильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ
И продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Соус сметанно-томатный», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТО
Мука (пшеничная)	0.002	0.002
Вода	0.023	0.023
Сметана	0.008	0.008
Томатная паста	0.002	0.002
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС
Учитавшему муку, пшеничную, развести водой, тщательно размешавши и варить 5-7 минут. В турции залить соус дувалити, приливать сметану, пассерованный томат, соль. Соус проваривают 5-7 минут, процеживают и доводят до кипения. Используют соус для приготовления запеченных блюд

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид – соус сметанно-томатный с овощами имеет сметаннообразную консистенцию с включениями пассерованных овощей. Цвет соуса – розовый. Капельки жира на поверхности – красновато-оранжевого цвета. Вкус и запах – томата, пассерованных овощей, сметаны, слегка сладковатый. Без постороннего привкуса и запаха.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 30 г)

	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин B1	Витамин B2	Витамин A	Витамин E
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0.51	1.165	2.13	21.195	10.065	0.098	0.008	0.008	7.5	0.075
Витамин С	Калий	Магний	РЗ	Фосфор	Холин				
мг	мг	мг	мг	мг	мг				
0.705	2.813	1.95	12.525	8.093	4.8				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 202

Макаронны отварные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Макаронны отварные» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт. 150 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Рожки	0.06	0.06
Соль йодированная	0.0005	0.0005
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды. Макаронны варят 20-30 минут, вермишель - 10-15 минут. Затем макаронные изделия откидывают и заправляют сливочным маслом и перемешивают. Готовые макаронные изделия охлаждают в шокере до t = 4±2°С. Перед подачей (раздачей) макаронные изделия в газостойком пакете помещают в пароконвектомат для разогрева на 7 минут в режиме "Tap" при

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача. Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде в качестве гарнира к блюдам из мяса, птицы, рыбы.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества.

Внешний вид: макаронные изделия легко отделяются друг от друга. Консистенция мягкая, упругая, в меру плотная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный макаронным изделиям, умеренно соленый. Запах: отварных макаронных изделий

6.2 Микробиологические показатели «Макаронны отварные» должны соответствовать требованиям ИР 1С 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 150 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин B1	Витамин B2	Витамин E	Калий
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мг
6,6	0,78	42,3	202,8	13,24	0,97	0,1	0,02	0,9	0,05
Магний	Фосфор								
мг	мг								
9,71	52,53								

Пшеница, зерно

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 171

Каша гречневая рассыпчатая

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ
Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша гречневая рассыпчатая» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт. 150 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Соль йодированная	0,0005	0,0005
Крупа гречневая	0,052	0,052
Вода	0,094	0,094
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу перебирают, промывают, всыпают в подогретый кипяток и варят до загустения, помешивая. Затем добавляют сливочное масло, закрывают котел крышкой и дают каше упереть.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01. Зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются, каша полита маслом. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: Зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются, каша полита маслом. Консистенция: Однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. Цвет: собственный данному виду крупы. Вкус: собственный данному виду крупы (без привкусов протокислости и затхлости). Запах: собственный данному виду крупы

6.2 Микробиологические показатели «Каша гречневая рассыпчатая» должны соответствовать требованиям ИР 1С: 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин B1	Витамин B2	Витамин E	Калий
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мг
6,55	1,72	29,69	160,16	14,06	3,51	0,22	0,1	0,42	0,09
Магний	Фосфор								
мг	мг								
104,22	155,71								

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Чай с молоком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Чай с молоком» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.Г. Морильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт. 180 г.	
	БРУТТО	НЕТО
Чай	0,001	0,001
Вода	0,18	0,18
Сахар	0,01	0,01
Молоко 2,5%	0,05	0,05
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. В подготовленный чай добавляют прокипяченное молоко

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01. Температура подачи не менее 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Напиток имеет аромат чая, смятанный добавленным молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 180 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин С
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
1,45	1,25	12,38	66,91	64,95	0,9	0,01	0,07	5	0,4
Магний	РЗ	Фосфор	Холестерин						
мг	мкг	мг	мг						
11,4	11	53,24	4,5						

2000
1111

29846

29846

29846

29846

29846

29846

29846

29846

29846

29846

29846

29846

29846

29846

29846

29846

29846

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209

Яйцо вареное

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Яйцо вареное» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов		Расход сырья и продуктов на 1 шт. 40 г.	
Яйцо куриное		БРУТТО	НЕТТО
Выход готового блюда		0,04	0,04
		-	40

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01, Кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: Кругло-овальной формы, без трещин на поверхности. Консистенция: умеренно плотная. Цвет: белок - белый, желток - желтый. Вкус: свежесваренного яйца, приятный. Запах: слабонапряженный - серватородора

6.2 Микробиологические показатели «Яйцо вареное» Должны соответствовать требованиям ГР ГС UZ17/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 40 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин B1	Витамин B2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
5,08	4,6	0,28	62,8	22	1	0,03	0,18	100	0,24
Магний	РЭ	Фосфор	Холин						
мг	мкг	мг	мг						
4,8	104	76,8	217,6						

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 173

Каша пшеничная молочная

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «кашу пшеничную молочную» применяемую для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 160 г.	
	БРУТТО	НЕТО
Крупа пшеничная	0.034	0.034
Молоко 2,5%	0.071	0.071
Вода	0.068	0.068
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Сахар	0.005	0.005
Масло сливочное 72,5%	0.005	0.005
Выход готового блюда	-	150/5/5

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу перебирают, промывают теплой водой и засыпают в кипящее молоко с водой, добавляют соль, сахар и варят до готовности. При подаче кашу подмешивают растопленным сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3.6.1079-01. Зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: умеренно сладкий с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: свойственный данному виду крупы и молока

6.2 Микробиологические показатели «Каша пшеничная молочная» должны соответствовать требованиям 1* ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 160 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
5,84	5,81	31,75	169,54	103,68	1,72	0,12	0,13	27,1	0,63
Витамин С	Калий	Магний	РЗ	Фосфор	Холестерин				
мг	мг	мг	мкг	мг	мг				
0,43	0,09	30,56	36,12	159,99	14,89				

Итого: 29000

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 174

Каша рисовая молочная

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша рисовая молочная» применяемых для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

3. РЕЦЕПТУРА

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 160 г)

Наименование сырья и продуктов		Расход сырья и продуктов на 1 шт. 160 г.	
		БРУТТО	НЕТТО
Крупа Рис		0.03	0.03
Молоко 2.5%		0.071	0.071
Вода		0.09	0.09
Соль йодированная		0.0003	0.0003
Сахар		0.005	0.005
Масло сливочное 72.5%		0.005	0.005
Выход готового блюда		150.5/5	

Рис перебирают, промывают теплой водой и засыпают в кипящее молоко с водой, добавляют соль, сахар и варят до готовности. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01. Зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром.

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: умеренно сладкий с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: свойственный данному виду крупы и молока

6.2 Микробиологические показатели «Каша рисовая молочная» должны соответствовать требованиям 19-10-021/2011 Технически регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 160 г)									
Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
4.2	5.7	30.66	191.24	92.48	0.43	0.04	0.11	27.1	0.17
Витамин С	Калий	Магний	РЗ	Фосфор	Холин				
мг	мг	мг	мкг	мг	мг				
0.43	0.09	25.16	38.12	111.15	14.89				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382 Какао на молоке

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** муниципальных образований учреждений, в соответствии с «Какао на молоке» применяемых для приготовления и реализации в учреждениях. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов		Расход сырья и продуктов на 1 шт, 180 г.	
		БРУТТО	НЕТО
Какао-порошок		0,004	0,004
Молоко 2,5%		0,09	0,09
Сахар		0,01	0,01
Вода		0,09	0,09
Выход готового блюда		-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС
Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл на 1 л напитка) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятка и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ
Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01. Напиток разлит в стаканы. Температура подачи не ниже 75С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид – напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности. Цвет – светло-коричневый. Вкус. Запах – запах шоколадный, с ароматом кипяченого молока. Вкус приятный, шоколадный, умеренно сладкий. Консистенция – хорошо концентрированная, жидкая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 180 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
3,59	2,85	14,71	100,06	113,12	1	0,02	0,13	9,12	0,01
Витамин С	Магний	РЭ	Фосфор	Холестерин					
мг	мг	мкг	мг	мг					
0,54	29,6	19,92	107,2	8,1					