

Каша жидкая молочная из риса и пшена с курагой

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша жидкая молочная из риса и пшена с курагой» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа Рис	0.014	0.014
Крупа Пшено	0.017	0.017
Молоко 3,2%	0.15	0.15
Вода	0.034	0.034
Сахар	0.003	0.003
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Курага	0.01	0.01
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую жидкость (молоко с водой) засыпают соль, сахар, поочередно - подготовленные крупы с учетом времени их варки. Курагу перебирают и промывают. В кашу добавляют подготовленную курагу, масло сливочное, варят до готовности.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: каша уложена горкой, зерна крупы разварены, каша полита маслом. Консистенция: каша - вязкая, курага - мягкая. Цвет: свойственный крупам и кураге. Вкус, характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов. Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

6.2 микробиологические показатели «каша жидкая молочная из риса и пшена с курагой» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
7.34	4.87	33.5	207.21	178.23	0.94	4.09	0.11	0.21	0.12
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
55.09	0.06	0.39	0.94	2.27	368.4	13.02	365.76	46.34	119.7
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.05	0.59	2.83	55.09	3.73	183.01	0.04	17.5	1.12	

Хлопья кукурузные с молоком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «хлопья кукурузные с молоком» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «хлопья кукурузные 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, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Хлопья кукурузные	0.04	0.04
Молоко 3,2%	0.16	0.16
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

При отпуске молоконаливают в тарелку, а хлопья подают отдельно.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: набухшие хлопья в молоке. Консистенция: хлопьев - мягкая. Цвет: хлопьев - кремовый, молока - белый. Вкус: с выраженным кусом молока и привкусом хлопьев. Запах: кипяченого молока и хлопьев.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
7.32	5.16	40.4	240	193.2	7.88	4.64	0.6	0.85	0.8
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
340.8	1.5	0.1	2.08	8.42	45.6	14.4	280.4	28.8	365.6
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.05	0.28	1.8	340.8	3.64	164.8	0.04	14.4	0.83	

Каша жидкая молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с ягодами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша жидкая молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с ягодами» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Овсяные хлопья "Геркулес"	0.038	0.038
Молоко 3,2%	0.09	0.09
Вода	0.09	0.09
Сахар	0.004	0.004
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Брусника свежеморож.	0.015	0.015
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

в кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Отпускают кашу с маслом, сахаром и подсушенными ягодами

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, СанПин2.3/2.4.3590-20. 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 разварившиеся, утратили форму. консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет. Цвет: соответствует виду каши. Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

6.2 Микробиологические показатели «Каша жидкая молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с ягодами» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
6.95	4.67	29.97	189.81	116.48	1.34	2.45	0.15	0.14	0.08
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
12.6	0.04	0.34	1.37	2.01	16.5	9.13	224.46	21.75	99.61
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.05	1.01	2.66	12.6	10.46	181.13	0.03	12.1	10.26	

Каша жидкая молочная из манной крупы

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «каша жидкая молочная из манной крупы» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа манная	0.031	0.031
Молоко 3,2%	0.14	0.14
Вода	0.046	0.046
Сахар	0.003	0.003
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 минут. Кашу отпускают с маслом сливочным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи - +65С. Срок реализации - 2 часа.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму. Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет. Цвет: Белый или светло-кремовый. Вкус: Умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: Манной каши в сочетании с молоком и маслом.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
6.82	4.22	28.63	179.52	154.02	0.4	3.82	0.07	0.18	0.07
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
18.48	0.06	0.28	0.73	1.64	14	11.09	203.19	22.2	112.75
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.05	0.34	1.12	18.48	1.23	132.68	0.02	16.6	0.8	

Каша жидкая молочная из пшеничной крупы

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «каша жидкая молочная из пшеничной крупы» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа пшеничная	0.035	0.035
Молоко 3,2%	0.14	0.14
Вода	0.046	0.046
Сахар	0.003	0.003
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или с маслом, или с сахаром.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
7.44	4.31	30.53	190.26	161.21	1.57	3.82	0.12	0.2	0.04
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
18.48	0.06	0.36	0.73	1.65	14	11.09	236.56	35.79	145.98
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.07	0.55	1.61	18.48	23.01	193.86	0.02	18.6	0.74	

Суп молочный с макаронными изделиями

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп молочный с макаронными изделиями» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Молоко 3,2%	0.15	0.15
Вода	0.05	0.05
Вермишель	0.025	0.025
Сахар	0.003	0.003
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны - 15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

При отпуске заправляют маслом.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20. На поверхности супа растопленное масло сливочное. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму. консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый. Вкус: сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла. Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
6.67	4.51	25.18	168.05	162.66	0.49	4.09	0.07	0.19	0.07
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
19.8	0.06	0.23	0.78	1.54	15	12.21	207.37	22	57.57
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.05	0.34	9.25	19.8	1.32	136.37	0.03	13.5	0.65	

Сырники из творога

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Сырники из творога» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Сырники из творога», должны соответствовать требованиям ТР ТС U21/2011 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%	0.134	0.134
Крупа манная	0.023	0.023
Яйцо куриное	0.001	0.001
Сахар	0.001	0.001
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5см, обжаривают с обеих сторон и ставят в жарочный шкаф (пароконвектомат) на 5-7 минут. Отпускают сырники с сахаром, маслом сливочным, вареньем, сладким соусом.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Форма круглая, приплюснутая, без трещин. Консистенция нежная, без комочков невымешанной муки или творога. Вкус соответствует входящим продуктам. Не допускаются посторонние запахи и привкус. Температура подачи 55С

6.2 Микробиологические показатели «Сырники из творога» должны соответствовать требованиям ТР ТС U21/2011 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	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
25.02	10.92	19.35	278.12	198.92	0.7	22.79	0.06	0.3	0.11
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
45.78	0.09	0.37	0.27	4.76	40.8	10.79	150.59	30.93	131.56
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.12	0.7	0.83	45.78	35.65	275.35	0.03	47.88	0.83	

Пудинг из творога (запеченный)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Пудинг из творога (запеченный)» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Пудинг из творога (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, 150 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Творог 9%	0.129	0.129
Крупа манная	0.016	0.016
Сахар	0.003	0.003
Яйцо куриное	0.003	0.003
Изюм	0.004	0.004
Масло сливочное 82,5%	0.001	0.001
Сухари панировочные	0.002	0.002
Сметана 15%	0.002	0.002
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин* и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски. Отпускают пудинг с молочным или сладким соусом, или молоком гущеным, или йогуртом.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом или молоком сгущенным или йогуртом. Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма. Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый с коричневыми вкраплениями изюма. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: слабовыраженный - творога.

6.2 Микробиологические показатели «Пудинг из творога (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 - 150 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
24.13	11.76	20.44	286.43	198.21	0.85	22.24	0.07	0.31	0.11
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
52.22	0.15	0.33	0.3	4.63	46.5	10.93	173.6	31.35	58.96
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.12	0.74	1.05	52.6	35.35	272.34	0.04	55.11	0.56	

Запеканка из творога

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Запеканка из творога» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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%	0.13	0.13
Крупа манная	0.022	0.022
Яйцо куриное	0.002	0.002
Сахар	0.003	0.003
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Масло сливочное 82,5%	0.001	0.001
Сметана 15%	0.002	0.002
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом подсолнечным и посыпанный сухарями противень (гастроемкость). Поверхность разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу (в пароконвектомате) при t=180°C 20 минут до образования на поверхности румяной корочки.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20. 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: свежеевыраженный - творога.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 150 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
24.42	11.68	20.49	287.29	194.84	0.71	22.29	0.06	0.3	0.11
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
50.84	0.13	0.37	0.26	4.65	44.8	10.81	149.05	30.21	102.55
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.12	0.71	0.79	51.22	34.88	269.79	0.03	53.68	0.74	

Вареники ленивые

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Вареники ленивые» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Вареники ленивые», должны соответствовать требованиям ТР ТС U21/U11 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%	0.107	0.105
Мука (пшеничная)	0.03	0.03
Сахар	0.005	0.005
Яйцо куриное	0.002	0.002
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Масло сливочное 82,5%	0.002	0.002
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12мм и нарезают на полоски шириной 25мм полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы. Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде при слабом кипении 4-5 минут

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, СанПин2.3/2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составляется на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы. Консистенция: однородная, мягкая, сочная. Цвет: белый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное изделие. Запах: слабовыраженный запах творога

6.2 Микробиологические показатели «Вареники ленивые» должны соответствовать требованиям ТР ТС U21/U11 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	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
21.06	10.31	26.52	284.51	158.25	0.74	18.01	0.07	0.25	0.1
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
44.85	0.13	0.42	0.21	4.06	40.3	9.06	130.7	25.73	94.38
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.09	0.63	1.05	45.61	29.86	227.22	0.03	47.55	0.72	

Омлет с сыром

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Омлет с сыром» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Омлет с сыром», 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, 120 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Яйцо куриное	0.096	0.096
Молоко 3,2%	0.042	0.042
Сыр Российский	0.01	0.01
Масло сливочное 82,5%	0.003	0.003
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Выход готового блюда	-	120

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Обработанные по санитарным правилам яйца разбивают, к яичной смеси добавляют молоко и йодированную соль, тщательно размешивают, слегка взбивают до образования пены, добавляют тертый сыр и выливают в емкость с растопленным сливочным маслом слоем в 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С. Омлет можно варить на пару. При отпуске нарезают на куски и поливают сливочным маслом. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой. Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи - 65С.

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 и запах: свежих жареных яиц, молока.

6.2 Микробиологические показатели «Омлет с сыром» 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 - 120 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
14.8	15.67	2.43	211.57	169.22	2.22	14.8	0.06	0.41	0.1
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
183.2	2.27	0.39	0.25	3.53	90.2	21.01	170.14	18.43	234.29
Омега 3	Омега 6	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
0.11	1.87	184.34	27.61	237.37	0.05	569.48	1.5		

Омлет натуральный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Омлет натуральный» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Омлет натуральный», 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, 120 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Яйцо куриное	0.1	0.1
Молоко 3,2%	0.05	0.05
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Масло сливочное 82,5%	0.003	0.003
Выход готового блюда	-	120

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Перед употреблением яйца промывают холодной водой с 1-2 %-ным содержанием кальцинированной соды, затем 0,5 %-ным раствором лимонной кислоты, после чего ополаскивают водой.

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль поваренную йодированную. Смесь тщательно вымешивают, выливают на смазанный маслом растительным противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая.

В пароконвектомате запекают в режиме "Жар" при температуре 145С в течение 45 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи - 65С.

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 и запах: свежих жареных яиц, молока.

6.2 Микробиологические показатели «Омлет натуральный» 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 - 120 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
13.32	13.71	2.8	188.75	102.16	2.23	13.32	0.06	0.41	0.1
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
173.22	2.27	0.38	0.26	3.2	76.4	21.56	177.18	16.76	179.84
Омега 3	Омега 6	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
0.12	1.89	174.35	27.48	206.82	0.05	584.2	1.27		

Борщ из капусты с картофелем со сметаной с говядиной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Борщ из капусты с картофелем со сметаной с говядиной» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Свекла	0.038	0.029
Капуста белокочанная	0.023	0.018
Картофель неочищенный	0.025	0.018
Морковь	0.01	0.007
Лук репчатый	0.008	0.007
Петрушка корень	0.002	0.002
Томатная паста	0.001	0.001
Масло подсолнечное	0.003	0.003
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Сахар	0.0003	0.0003
Вода	0.131	0.131
Петрушка	0.0009	0.0007
Говядина (мясо бескостное нежирных сортов)	0.021	0.017
Сметана 15%	0.01	0.01
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют нарезанный орусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассерованные овощи, тушеную свеклу с томат-пастой и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар. При отпуске посыпают зеленью и добавляют сметану прокипяченную и отварное мясо.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
4.54	6.51	7.73	108.33	34.96	1.15	3.22	0.04	0.07	0.11
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
97.23	0.01	0.93	7.16	1.78	919.47	5.52	294.03	20.49	114.04
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.07	1.97	1.8	97.23	0.39	67.47	0.03	26	1.08	

Рассольник ленинградский (крупа перловая) с курицей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рассольник ленинградский (крупа перловая) с курицей» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Рассольник ленинградский (крупа перловая) с курицей», 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, 195 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	0.086	0.06
Крупа перловая	0.006	0.006
Морковь	0.009	0.007
Лук репчатый	0.005	0.004
Огурцы консервированные	0.012	0.011
Масло подсолнечное	0.002	0.002
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Вода	0.131	0.131
Куры (тушка цыпленка 1-й категории)	0.036	0.024
Петрушка	0.001	0.0007
Выход готового блюда	-	195

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. При отпуске в суп добавляют мелко нарезанную зелень, отварное мясо

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда 75С. Срок реализации - 2 часа. Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, корни - соломкой. Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: желтый, жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный. Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью. Запах: огуречного рассола; приятный - овощей.

о.г. микробиологические показатели «Рассольник ленинградский (крупа перловая) с курицей» 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 - 195 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
6	5.94	13.51	131.63	17.93	1.04	4.11	0.08	0.07	0.21
Витамин А	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
99.8	0.71	5.91	3.53	898.42	4.64	365.05	22.83	198.06	0.1
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
2	1.7	99.8	6.77	85.31	0.05	25.2	0.99		

Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной с говядиной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной с говядиной» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста белокочанная	0.047	0.037
Картофель неочищенный	0.043	0.03
Морковь	0.01	0.007
Петрушка корень	0.003	0.002
Лук репчатый	0.01	0.007
Томатная паста	0.001	0.001
Масло подсолнечное	0.003	0.003
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Вода	0.149	0.149
Петрушка	0.0011	0.0008
Говядина (мясо бескостное нежирных сортов)	0.021	0.017
Сметана 15%	0.01	0.01
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля. Отпускают суп с прокипяченной сметаной, отварным мясом и зеленью

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук, картофель - дольками.консистенция: капуста упругая, овощи мягкие, соотносается соотношение жидкой и плотной части.Цвет: желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный.Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.Запах: пассерованных овощей, капусты.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
4.69	6.56	7.73	109.44	34.81	0.99	3.22	0.05	0.07	0.14
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
98.01	0.01	0.93	10.44	2	936.07	4.77	329.25	20.05	106.26
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.1	1.97	1.63	98.01	0.29	67.88	0.03	26	1.08	

Суп-пюре из цветной капусты

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп-пюре из цветной капусты» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мука (пшеничная)	0.005	0.005
Капуста цветная	0.089	0.08
Масло сливочное 82,5%	0.003	0.003
Сметана 15%	0.008	0.008
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Лавровый лист	0.0001	0.0001
Вода	0.13	0.13
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Цветную капусту промывают, разделяют на соцветия, тушат в небольшом количестве воды в закрытой посуде до готовности, затем протирают, соединяют с белым соусом и овощным отваром. Доводят до кипения. Готовый суп посолить, заправить сметаной, довести до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Горячие первые реализуют в максимально короткие сроки; до отпуска их хранят на горячей плите или в мармите при температуре не ниже 75°С. Срок реализации блюд в мармите – от 1 до 3 часов.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - однородная масса без комочков. Вкус и запах - свойственные овощам. Цвет - белый. Консистенция - однородная, напоминающая густые сливки, нежная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
2.6	3.51	6.57	68.86	26.26	1.05	0.21	0.07	0.07	0.08
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
17.2	0.05	0.17	22.41	0.8	30.6	2.81	152.59	13.34	67.62
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк		
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг		
0.02	0.1	1.86	18.33	0.74	44.11	14.82	0.42		

Суп-пюре из разных овощей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп-пюре из разных овощей» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	0.086	0.06
Лук репчатый	0.01	0.008
Горошек зеленый консервированный	0.007	0.004
Капуста цветная	0.018	0.016
Морковь	0.016	0.012
Молоко 3,2%	0.035	0.035
Вода	0.15	0.15
Масло сливочное 82,5%	0.004	0.004
Соль йодированная	0.0004	0.0004
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

в кипящую воду или бульон кладут очищенные и нарезанные кубиками картофель и варят 1-10 минут, затем доавляют остальные овощи, нарезанные кубиками, горошек зеленый без рассола и варят до полной готовности. За 10-15 минут до окончания варки кладут соль и все протирают.

Готовый суп заправляют смесью сливочного масла и молока, предварительно прокипяченного, и доводят до температуры 60-70 °С.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная масса с гладкой поверхностью, компоненты равномерно распределены по всему объему. Консистенция: полужирная, однородная, нежная. Цвет: белый с золотисто-зеленым оттенком. Вкус: овощей, масла сливочного и молока. Запах: входящих в состав блюда продуктов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
2.85	4.17	12.62	100.03	53.36	0.87	0.97	0.08	0.1	0.15
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
165.35	0.07	0.12	10.18	1.4	1,485.98	6.6	388.52	24.66	147.79
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.07	0.16	1.9	166.86	0.66	77.64	0.03	18.75	0.82	

Суп-пюре из брокколи

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп-пюре из брокколи» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мука (пшеничная)	0.005	0.005
Капуста брокколи	0.089	0.08
Масло сливочное 82,5%	0.006	0.006
Сметана 15%	0.008	0.008
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Лавровый лист	0.0001	0.0001
Вода	0.13	0.13
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Брокколи промывают, разделяют на соцветия, тушат в небольшом количестве воды в закрытой посуде до готовности, затем протирают, соединяют с белым соусом и овощным отваром. Доводят до кипения. Готовый суп посолить, заправить сметаной, довести до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Горячие первые реализуют в максимально короткие сроки; до отпуска их хранят на горячей плите или в мармите при температуре не ниже 75°С. Срок реализации блюд в мармите – от 1 до 3 часов.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - однородная масса без комочков. Вкус и запах - свойственные овощам. Цвет - светло-зеленый. Консистенция - однородная, напоминающая густые сливки, нежная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
2.69	5.69	6.37	89.81	40.65	0.56	0.22	0.05	0.1	0.1
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
30.22	0.1	0.17	29.23	0.58	42	0.7	214.72	16.16	83.59
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк		
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг		
0.03	0.13	2.1	32.48	1.47	55.74	20.52	0.52		

Суп картофельный с клецками с курицей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с клецками с курицей» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с клецками с курицей», 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, 195 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	0.051	0.036
Морковь	0.009	0.007
Лук репчатый	0.009	0.007
Масло подсолнечное	0.002	0.002
Соль йодированная	0.0005	0.0005
Вода	0.135	0.135
Крупа манная	0.006	0.006
Вода	0.012	0.012
Яйцо куриное	0.0007	0.0007
Масло сливочное 82,5%	0.0004	0.0004
Куры (тушка цыпленка 1-й категории)	0.036	0.024
Петрушка	0.001	0.0007
Выход готового блюда	-	195

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь и лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

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

При отпуске в суп добавляют мелко нарезанную зелень, отварное мясо

Клецки: Густую вязкую кашу варят на воде. Остывшую до 70-75С кашу перемешивают с сырыми яйцами и растопленным маслом сливочным. Полученную массу с помощью двух ложек или кондитерского мешка разделяют на клецка (по 10-15г) и варят при слабом кипении в подсоленной воде в течение 5-6 минут, затем их откидывают.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. клецки одинакового размера. консистенция: картофель и овощи - мягкие, клецки - упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус: овощей и картофеля, продуктов, входящих в состав. Запах: продуктов, входящих в состав.

6.2 микробиологические показатели «Суп картофельный с клецками с курицей» 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 - 195 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
5.65	6.21	10.21	119.46	14.69	0.8	4.19	0.06	0.06	0.16
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
101.51	0.02	0.71	3.89	3.18	891.51	3.49	242.17	15.94	163.62
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.08	1.99	1.11	101.67	4.9	66.11	0.04	33.95	1.09	

Суп картофельный с бобовыми (фасолью) с говядиной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с бобовыми (фасолью) с говядиной» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	0.054	0.038
Фасоль	0.015	0.015
Морковь	0.01	0.007
Лук репчатый	0.01	0.007
Масло подсолнечное	0.004	0.004
Соль йодированная	0.0005	0.0005
Вода	0.152	0.152
Петрушка	0.0011	0.0007
Говядина (мясо бескостное нежирных сортов)	0.021	0.017
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду на 3-4 часа, варят в той же воде без соли до размягчения, затем добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до готовности добавляют соль. При отпуске добавляют зелень и отварное мясо.

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 2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
внешний вид – на поверхности жидкой части ослетки масла. в жидкой части – картофель, нарезанный кубиками. цвет – светло-желтый (горчичный), овощи – натуральными, жира на поверхности – желтый. Вкус, запах – характерный для смеси гороха и овощей с ароматом и привкусом пассерованных корней, в меру соленый. Консистенция картофеля – мягкая, гороха – пюреобразная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
6.85	6.33	13.06	137.56	31.19	1.58	2.97	0.1	0.07	0.2
Витамин А	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
88.67	1.21	4.15	2.53	889.07	4.87	388.57	28.4	163.01	0.09
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
2.53	2.78	88.67	3.41	117.48	0.03	23.6	1.51		

Суп из овощей со сметаной с говядиной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп из овощей со сметаной с говядиной» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста цветная	0.022	0.02
Картофель неочищенный	0.056	0.04
Морковь	0.01	0.008
Лук репчатый	0.01	0.008
Масло подсолнечное	0.002	0.002
Соль йодированная	0.0006	0.0006
Вода	0.182	0.182
Говядина (мясо бескостное нежирных сортов)	0.021	0.017
Сметана 15%	0.01	0.01
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанный картофель. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные овощи и соль.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20.

Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Цвет блесок жира на поверхности бледно-оранжевый, консистенция корнеьев, картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, аромат свежих овощей, зелени. Температура подачи 65 оС.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
4.64	5.69	8.12	102.84	23.21	1.09	3.22	0.06	0.07	0.14
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
103.5	0.01	0.66	9.3	2	976.08	4.72	304.01	18.95	192.52
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.08	1.37	1.41	103.5	0.28	70.46	0.02	32	1.28	

Суп картофельный с рыбными фрикадельками

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с рыбными фрикадельками» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с рыбными фрикадельками», 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, 195 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	0.117	0.082
Соль йодированная	0.0005	0.0005
Морковь	0.011	0.008
Лук репчатый	0.01	0.008
Томатная паста	0.001	0.001
Масло подсолнечное	0.003	0.003
Вода	0.144	0.144
Соль йодированная	0.0005	0.0005
Рыбные фрикадельки	0	47
Горбуша (филе)	0.041	0.035
Лук репчатый	0.008	0.007
Вода	0.003	0.003
Яйцо куриное	0.002	0.002
Соль йодированная	0.000035	0.000035
Выход готового блюда	-	195

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре. Фрикадельки: Филе рыбы с кожей без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленый лук, яйца, соль, воду и тщательно перемешивают. Сформованные шарики массой 15-18 г припускают в бульоне до готовности.

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 2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера. Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светлооранжевый. Вкус: свойственный картофельному супу на рыбном бульоне, умеренно соленый. Запах: рыбных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

6.2 микробиологические показатели «Суп картофельный с рыбными фрикадельками» 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 - 195 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
8.87	5.17	13.97	137.18	23.86	1.07	6.98	0.13	0.11	0.3
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
108.7	3.86	1.21	7.63	3.66	995.75	20.19	528.63	31.21	330.11
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.64	2.12	1.8	108.7	14.59	118.33	0.14	53.1	1.55	

Суп картофельный с мясными фрикадельками

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с мясными фрикадельками» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с мясными фрикадельками», 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, 195 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	0.091	0.064
Морковь	0.008	0.006
Лук репчатый	0.007	0.006
Томатная паста	0.001	0.001
Масло подсолнечное	0.002	0.002
Соль йодированная	0.0005	0.0005
Вода	0.152	0.152
Мясные фрикадельки		49
Говядина (мясо бескостное нежирных сортов)	0.05	0.04
Лук репчатый	0.004	0.003
Вода	0.003	0.003
Яйцо куриное	0.003	0.003
Выход готового блюда	-	195

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль.
 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 на мармите в бульоне.
 Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера. Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светлооранжевый. Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей. Запах: мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

6.2 микробиологические показатели «Суп картофельный с мясными фрикадельками» 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 - 195 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
8.79	7.94	10.73	149.58	15.93	1.64	7.35	0.08	0.1	0.22
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
79.63	0.07	0.7	5.78	3.74	752.69	6.46	443.77	24.67	173.69
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.12	1.48	1.32	79.63	1.05	111.09	0.04	59.1	1.84	

Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей», 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, 195 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Куры (тушка цыпленка 1-й категории)	0.03	0.02
Вермишель	0.01	0.01
Картофель неочищенный	0.057	0.04
Морковь	0.013	0.01
Лук репчатый	0.009	0.007
Масло подсолнечное	0.002	0.002
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Томатная паста	0.001	0.001
Вода	0.146	0.146
Выход готового блюда	-	195

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Овощи нарезают в соответствии с видом макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук слегка пассеруют или припускают с добавлением масла растительного.

В кипящий бульон кладут макароны и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель и пассерованные овощи, соль поваренную йодированную, специи и варят до готовности.

Лопшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные изделия - за 15-20 минут до готовности супа.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда 75С. Срок реализации - 2 часа. Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму. Консистенция: картофель и овощи - мягкие, макаронные изделия - хорошо набухшие, мягкие. Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус и запах: овощей, макаронных изделий, умеренно соленый.

6.2 микробиологические показатели «Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей» 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 - 195 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
5.47	5.28	13.67	123.98	13.12	0.87	3.42	0.06	0.06	0.16
Витамин А	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
131.16	0.74	4	2.94	1,228.07	3.65	265.03	17.36	73.15	0.07
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
1.88	4.72	131.16	4	65.54	0.04	20	0.79		

Суп картофельный с рисом с курицей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с рисом с курицей» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с рисом с курицей», 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, 195 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	0.057	0.04
Крупа Рис	0.007	0.007
Морковь	0.009	0.007
Лук репчатый	0.009	0.007
Масло подсолнечное	0.003	0.003
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Вода	0.153	0.153
Куры (тушка цыплята 1-й категории)	0.03	0.02
Петрушка	0.0009	0.0007
Выход готового блюда	-	195

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светлооранжевый. Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей. Запах: пассерованных овощей, вареной крупы.

6.2 микробиологические показатели «Суп картофельный с рисом с курицей» 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 - 195 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
4.84	6.1	11.66	121.07	12.88	0.76	3.42	0.05	0.05	0.15
Витамин А	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
97.35	0.93	4.18	2.86	889.97	3.42	253.05	18.13	102.57	0.07
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
2.45	1.16	97.35	4.88	65.74	0.04	22	0.9		

Суп из овощей с папоротником с говядиной и сметаной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп из овощей с папоротником с говядиной и сметаной» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	0.057	0.04
Морковь	0.01	0.008
Лук репчатый	0.01	0.008
Папоротник соленый	0.015	0.015
Масло подсолнечное	0.004	0.004
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Вода	0.16	0.16
Говядина (мясо бескостное нежирных сортов)	0.021	0.017
Сметана 15%	0.01	0.01
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сырье папоротник промывают холодной водой, в котором он был солен, папоротник вымачивают в холодной воде (променяв 3-4 раза) и вымачивать 8-12 часов меняя воду каждые 2 часа. После чего откинуть папоротник на сито и дать стечь воде. Мясо говядины промываем, нарезаем не большими кубиками и закидываем в воду. Картофель, морковь и лук очищаем от кожуры и нарезаем соломкой - картофель, лук и морковь. Подготовленный папоротник нарезаем соломкой. Подготовленные лук и морковь, папоротник пассеруем. Картофель закладываем в готовый бульон, даем проварится. Готовые лук, морковь и папоротник закладываем в кастрюлю и даем проварится еще 15 минут. Суп подается со сметаной

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, соблюдено соотнощенное жидкой и плотной части. Консистенция: овощей - мягкая. Цвет: характерный продуктам, входящим в состав. Вкус: свойственный продуктам, входящим в состав. Запах: свойственный продуктам, входящим в состав

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
4.59	7.46	7.52	116.48	18.72	0.86	3.22	0.05	0.09	0.14
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
104.04	0.01	1.17	3.7	6.04	972.08	4.19	269.75	16.56	130.21
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.07	2.56	1.55	104.04	0.29	61.95	0.02	26	1	

Бефстроганов из отварной говядины

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Бефстроганов из отварной говядины» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Бефстроганов из отварной говядины», 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, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (мясо бескостное)	0.088	0.07
Морковь	0.01	0.008
Сметана 15%	0.025	0.025
Мука (пшеничная)	0.001	0.001
Вода	0.025	0.025
Соль йодированная	0.0001	0.0001
Масло подсолнечное	0.005	0.005
Выход готового блюда	-	80

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г. Затем мясо заливают соусом сметанным и кипятят на слабом огне 5-10 мин в посуде, закрытой крышкой.

Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.

Гарниры - макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы, овощи отварные с маслом.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20.

Бефстроганов отпускают в горячем виде с гарнирами из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей. Температура подачи блюда 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Отварное мясо, нарезанное тонкими брусочками длиной 3-4см, массой 5-7г в соусе, уложено на тарелку. Консистенция: Мяса - мягкая, соуса однородная, слегка вязкая.

Цвет: Мяса - серый, соуса - сероватый с матовым оттенком. Вкус: вареного мяса, умеренно соленый. Запах: мяса с ароматом сметаны

6.2 Микробиологические показатели «Бефстроганов из отварной говядины» 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 - 80 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
12.33	11.72	1.96	165.18	26.67	1.26	12.13	0.07	0.14	0.19
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
112.05	0.02	1.63	0.2	2.45	970	6.78	227.78	20.83	75.56
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.05	3.17	0.23	112.05	15.79	128.22	0.04	60	2.07	

Запеканка картофельная с мясом отварным (свинина)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Запеканка картофельная с мясом отварным (свинина)» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Свинина (мясо бескостное)	0.081	0.065
Картофель неочищенный	0.206	0.144
Лук репчатый	0.026	0.022
Масло сливочное 82,5%	0.002	0.002
Сухари панировочные	0.002	0.002
Соль йодированная	0.0004	0.0004
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо варят до готовности. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают.

Если блюдо готовят в виде рулета, протертый картофель выкладывают на чистую смоченную водой салфетку. На середину массы кладут фарш и придают изделию форму рулета, который перекладывают с салфетки швом вниз на смазанный маслом противень. Поверхность посыпают сухарями, делают 2-3 прокола ножом вдоль рулета и запекают.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, рулет - в виде поперечного ломтика батона, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито маслом или соусом.

Консистенция: мягкая, нежная. Цвет: корочки - свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый. Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу, умеренно соленый. Запах: запеченного картофеля, мяса.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
12.42	17.65	24.24	307.32	27.98	2	9.17	0.55	0.16	0.47
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
9.67	0.03	0.32	12.4	3.41	36.62	10.69	843.84	46.42	154.81
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.28	2.39	2.77	10.43	0.9	180.53	0.07	57.3	2.09	

Плов с отварной говядиной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Плов с отварной говядиной» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (мясо бескостное нежирных сортов)	0.113	0.09
Крупа Рис	0.029	0.029
Масло подсолнечное	0.002	0.002
Лук репчатый	0.009	0.009
Морковь	0.015	0.012
Вода	0.119	0.119
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. Температура подачи блюда 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (10-15 г) уложено на тарелку с рисом рассыпчатым. Консистенция: мяса - мягкая, нежная, риса - мягкая. Цвет: мяса - серый, риса и овощей - светло-оранжевый. Вкус: отварного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый. Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
17.91	14.71	20.95	287.16	14.48	2.5	15.74	0.06	0.13	0.25
Витамин А	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
144	0.85	0.6	6.81	1.440.09	6.83	300.58	35.31	49.29	0.13
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
1.64	1.43	144	3.9	195.37	0.06	72	2.87		

Биточки мясные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Биточки мясные» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Биточки мясные», 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, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб пшеничный	0.015	0.015
Молоко 3,2%	0.02	0.02
Соль йодированная	0.0001	0.0001
Сухари панировочные	0.002	0.002
Масло подсолнечное	0.001	0.001
Говядина (мясо бескостное)	0.05	0.04
Свинина (мясо бескостное)	0.023	0.018
Лук репчатый	0.007	0.006
Выход готового блюда	-	80

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

мясо зачищают от сухожилий и грубо соединительной ткани, нарезают на куски произвольной формы, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, измельченным луком, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают соус или поливают 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 СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма: кругло-приплюснутая. 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 мясные» 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 - 80 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
11.18	9.48	9.25	167.89	33.38	0.84	9.78	0.16	0.1	0.18
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
2.64	0.01	0.56	0.34	2.18	2.06	5.74	189.89	18.78	132.27
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.06	1.45	0.66	2.64	10.38	112.69	0.04	40.4	1.68	

Котлета из мяса и печени

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Котлета из мяса и печени» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Котлета из мяса и печени», 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, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Печень говяжья	0.024	0.02
Говядина (мясо бескостное)	0.048	0.038
Хлеб пшеничный	0.012	0.012
Лук репчатый	0.01	0.009
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Молоко 3,2%	0.02	0.02
Масло подсолнечное	0.001	0.001
Сухари панировочные	0.002	0.002
Выход готового блюда	-	80
Масло сливочное (на полив)	0.005	0.005

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо вместе с печенью и пассерованным луком пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают 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 2.3/2.4.3590-20. Подают с гарниром и соусом. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма: овально-приплюснутая с заостренным концом, сбоку 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 «Котлета из мяса и печени» 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 - 80 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
11.5	5.63	9.09	133.14	34.15	1.85	10.27	0.09	0.43	0.2
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
1,006.68	0.25	0.59	3.1	3.83	202.09	5.68	196.75	17.71	159.66
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.06	0.95	0.67	1,006.68	16.77	138.53	0.06	82.6	2.24	

Жаркое по-домашнему (свинина)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Жаркое по-домашнему (свинина)» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Свинина (мясо бескостное)	0.088	0.07
Масло подсолнечное	0.001	0.001
Картофель неочищенный	0.191	0.134
Лук репчатый	0.026	0.022
Томатная паста	0.001	0.001
Вода	0.05	0.05
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Петрушка	0.0011	0.0008
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Отварное мясо нарезают по два куска на порцию, картофель и лук - дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо - нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки. Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная. Цвет: мяса - коричневый, овощей - темно-красный. Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый. Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

6.2 Микробиологические показатели «Жаркое по-домашнему (свинина)» 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 - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
12.75	18.15	21.75	302.9	25.59	1.91	9.87	0.56	0.15	0.47
Витамин А	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
8.77	0.6	12.26	3.28	90.62	10.65	815.72	45.71	115.62	0.27
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
3.1	2.56	8.77	0.46	180.67	0.08	55	2.05		

Котлеты мясные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Котлеты мясные» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Котлеты мясные», должны соответствовать требованиям ИР IC U21/2U11 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, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб пшеничный	0.012	0.012
Вода	0.015	0.015
Соль йодированная	0.0001	0.0001
Сухари панировочные	0.002	0.002
Масло подсолнечное	0.001	0.001
Говядина (мясо бескостное)	0.05	0.04
Свинина (мясо бескостное)	0.023	0.018
Лук репчатый	0.007	0.006
Выход готового блюда	-	80

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

мясо зачищают от сухожилий и грубо соединительной ткани, нарезают на куски произвольной формы, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, измельченным луком, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливая сбоку соус или поливают 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 СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма: овально-приплюснутая с одним заостренным концом, сбоку 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 «Котлеты мясные» должны соответствовать требованиям ИР IC U21/2U11 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 - 80 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
10.37	9.24	7.05	153.97	11.73	0.81	9.18	0.13	0.08	0.17
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
0.54	0.24	1.91	0.06	4.08	157.36	15.16	113.29	0.03	1.1
Пищевые волокна	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк				
г	мкг	мг	мг	мг	мг				
0.58	10.04	92.35	0.03	38.78	1.69				

Запеканка картофельная с печенью

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Запеканка картофельная с печенью» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Печень говяжья	0.114	0.095
Масло подсолнечное	0.004	0.004
Соль йодированная	0.0004	0.0004
Картофель неочищенный	0.19	0.133
Лук репчатый	0.014	0.013
Масло сливочное 82,5%	0.005	0.005
Яйцо куриное	0.003	0.003
Молоко 3,2%	0.002	0.002
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сердце варят, печень жарят, а мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень или сковороду, Разравнивают кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия поверхность смазывают льезоном (смесь молоко и яиц), посыпают сухарями и запекают.

Если блюдо готовят в виде рулета, протертый картофель выкладывают на чистую смоченную водой салфетку. На середину массы кладут фарш и придают изделию форму рулета, который перекладывают с салфетки швом вниз на смазанный маслом противень. Поверхность посыпают сухарями, делают 2-3 прокола ножом вдоль рулета и запекают.

При отпуске запеканку или рулет нарезают по одному куску на порцию, поливают маслом или соусом.

Соус - смешанный с томатом.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20.

Подают с гарниром и соусом. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, рулет - в виде поперечного ломтика батона, поверхность изделий нерастрескавшаяся, изделие полито маслом или соусом.

Консистенция: мягкая, нежная. Цвет: корочки - свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый. Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу или субпродуктам, умеренно соленый. Запах: запеченного картофеля, мяса или субпродуктов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
19.09	11.09	25.42	277.26	28.16	6.92	16.42	0.33	1.76	0.65
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
4,794.23	1.28	1.71	23.71	11.95	997.73	12.15	870.87	44.21	202.3
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.32	3.21	2.25	4,796.12	34.43	340.93	0.21	291.28	4.84	

Фрикадельки мясные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Фрикадельки мясные» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Фрикадельки мясные», 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, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (мясо бескостное)	0.06	0.048
Свинина (мясо бескостное)	0.023	0.018
Хлеб пшеничный	0.012	0.012
Вода	0.015	0.015
Лук репчатый	0.008	0.006
Мука (пшеничная)	0.002	0.002
Масло подсолнечное	0.001	0.001
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Выход готового блюда	-	80

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Котлетную массу с добавлением сырого репчатого лука разделявают в виде шариков массой 10-12 г, затем панируют в муке, обжаривают, добавляют воды и тушат 5-10 минут.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20. Подают с гарниром и соусом. Температура подачи 65С

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: фрикаделек в меру плотная, сочная, однородная. Цвет: фрикаделек - коричневый, соуса - красный. Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый. Запах: тушеного мяса и соуса.

6.2 Микробиологические показатели «Фрикадельки мясные» 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 - 80 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
11.66	9.88	7.09	164.55	9.78	0.83	10.52	0.13	0.09	0.19
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
0.59	0.24	2.12	0.06	4.61	177.39	16.53	135.95	0.03	1.09
Пищевые волокна	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк				
г	мкг	мг	мг	мг	мг				
0.56	11.49	102.39	0.04	45.58	1.98				

Плов из булгура с отварной говядиной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Плов из булгура с отварной говядиной» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Булгур	0.057	0.057
Лук репчатый	0.013	0.011
Морковь	0.021	0.017
Говядина (мясо бескостное нежирных сортов)	0.096	0.077
Масло подсолнечное	0.003	0.003
Соль йодированная	0.0006	0.0006
Петрушка	0.001	0.001
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Булгур перебирают и промывают.

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, нарезают кубиками.

Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на растительном масле с добавлением воды. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 20-30 г. Нарезанное кусочками мясо тушат в небольшом количестве воды с добавлением соли, кладут пассерованные лук и морковь. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения, всыпают промытый булгур, кладут лавровый лист и варят до готовности. Отпускают, равномерно распределяя мясо

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, СанПин2.3/2.4.3590-20.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки, набухшие; консистенция - мясо мягкое, крупа рассыпчатая; вкус и запах: свойственный плову с булгуром.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
20.44	14.17	34.84	361.13	34.79	3.24	13.46	0.14	0.16	0.31
Витамин А	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
209.7	1.06	1.38	7.59	2,097.12	5.95	453.2	105.07	223.93	0.12
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
2.44	7.88	209.7	1.22	289.67	0.05	73.6	3.67		

Рагу из овощей со говядиной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рагу из овощей со говядиной» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (мясо бескостное нежирных сортов)	0.113	0.09
Картофель неочищенный	0.11	0.077
Капуста цветная	0.034	0.031
Лук репчатый	0.009	0.008
Морковь	0.012	0.009
Масло подсолнечное	0.002	0.002
Вода	0.032	0.032
Лук репчатый	0.001	0.001
Морковь	0.004	0.003
Томатная паста	0.001	0.001
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Выход готового блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Порционные куски отварного мяса обжаривают с добавлением масла растительного в пароконвектомате 25 мин при температуре 170°C в режиме "пар-жар", затем заливают горячей водой, добавляют томатное пюре и тушат 30-40 мин. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, которым заливают мясо. Картофель - брусочками, обжаривают. Лук репчатый и морковь шинкованные припускают. Капусту припускают. Мясо и овощи соединяют и тушат до готовности. В конце добавляют соль и перец.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи - 65С. Срок реализации - 2 часа.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки мяса с овощами в соусе. Мясо, картофель и овощи - целые. Консистенция: мясо мягкое, сочное, овощи - сочные. Цвет: мяса - коричневый, соуса - красный, овощей - свойственный их виду. Вкус и запах: тушеного мяса, умеренно соленый.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
18.22	14.81	14.2	262.86	27.13	3.26	15.74	0.14	0.19	0.39
Витамин А	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
147.74	0.87	15.62	7.42	1.479.69	10.75	700.83	43.25	110.88	0.2
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
1.66	2.3	147.74	0.44	210.85	0.07	76	3.02		

Гуляш из отварной говядины

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Гуляш из отварной говядины» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Гуляш из отварной говядины», 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, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (мясо бескостное)	0.088	0.07
Масло подсолнечное	0.005	0.005
Лук репчатый	0.01	0.009
Мука (пшеничная)	0.001	0.001
Томатная паста	0.001	0.001
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Вода	0.04	0.04
Выход готового блюда	-	80

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

морковью. Затем их смешивают с вареным мясом, нарезанным кубиками, и томатом. Мясо с овощами заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 мин, после чего бульон сливают и готовят на нем соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают гуляш с соусом и гарниром

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир. Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса однородная, слегка вязкая. Цвет мяса: светло-коричневый. Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый. Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата

6.2 Микробиологические показатели «Гуляш из отварной говядины» 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 - 80 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
11.78	8.43	1.48	130.4	8.37	1.26	11.52	0.06	0.12	0.19
Витамин А	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
1.8	1.59	0.54	2.32	18.09	4.77	210.77	17.74	96.49	0.01
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
3.02	0.32	1.8	15.79	116.33	0.04	46	2.14		

Биточки из сердца говяжьего

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Биточки из сердца говяжьего» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Биточки из сердца говяжьего», 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, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб пшеничный	0.015	0.015
Молоко 3,2%	0.02	0.02
Соль йодированная	0.0001	0.0001
Сухари панировочные	0.003	0.003
Масло подсолнечное	0.002	0.002
Сердце говядина	0.071	0.06
Лук репчатый	0.007	0.006
Выход готового блюда	-	80
Масло сливочное 82,5% (на полив)		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сердце зачищают от пленок, крупных корневых сосудов, промывают и вымачивают в холодной воде 1 час. Подготовленное сердце нарезают на куски произвольной формы, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, измельченным луком, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают соус или поливают 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 СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма: кругло-приплюснутая. 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 сердца говяжьего» 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 - 80 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
11.1	4.43	10.95	123.59	34.25	2.84	9.57	0.2	0.4	0.13
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
9.84	0.01	0.82	1.3	4.75	2.06	6.02	178.9	18.35	156.38
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.02	1.86	0.71	9.84	13.17	141.2	0.03	87.8	1.36	

Зразы куриные с омлетом и овощами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Зразы куриные с омлетом и овощами» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Зразы куриные с омлетом и овощами», 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, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Куриное филе	0.08	0.07
Масло сливочное 82,5%	0.004	0.004
Хлеб пшеничный	0.011	0.011
Молоко 3,2%	0.014	0.014
Яйцо куриное	0.007	0.007
Молоко 3,2%	0.004	0.004
Морковь	0.009	0.007
Кабачки	0.012	0.007
Масло подсолнечное	0.003	0.003
Выход готового блюда	-	80

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из мякоти кур готовят котлетную массу. Очищенные морковь и кабачки мелко шинкуют, припускают с маслом до готовности, протирают через сито, выкладывают на сковороду, смазанную маслом, заливают омлетной массой. (К обработанным яйцам добавляют молоко. Смесь тщательно размешивают.) Запекают в жарочном шкафу до готовности. Из котлетной массы формируют кружки толщиной 1 см, на середину которых укладывают приготовленный омлет с овощами, нарезанный мелкими ломтиками, после чего края кружков соединяют, придают изделию овальную форму и варят на пару.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма - овально-приплюснутая с тупыми концами, поверхности изделий равномерно пропарены. Консистенция: сочная, мягкая, нежная. Цвет: сероватый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

6.2 Микробиологические показатели «Зразы куриные с омлетом и овощами» 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 - 80 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
12.48	13.34	6.44	196.39	34.52	1.18	11.57	0.05	0.13	0.21
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
130.37	0.19	0.57	1.08	6.61	861.6	6.37	159.53	16.59	88.56
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.12	2.62	0.52	131.13	14.12	121.78	0.07	93.23	1.23	

Наггетсы куриные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Наггетсы куриные» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Наггетсы куриные», 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, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Куриное филе	0.098	0.09
Сухари панировочные	0.008	0.008
Яйцо куриное	0.008	0.008
Молоко 3,2%	0.008	0.008
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Масло сливочное 82,5%	0.006	0.006
Масло подсолнечное	0.001	0.001
Выход готового блюда	-	80

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Характерный данному блюду. 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 «Наггетсы куриные» 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 - 80 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
18.88	9.89	5.35	190.81	32.35	1.17	17.87	0.12	0.21	0.26
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
38.56	0.27	0.43	0.04	4.72	28.4	2.04	213.55	23.13	209.25
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк		
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг		
0.07	1.75	0.36	40.82	22.2	177.17	148.32	1.66		

Кнели из кур на пару

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Кнели из кур на пару» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Кнели из кур на пару», должны соответствовать требованиям ИР IC U21/2U11 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, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Куриное филе	0.067	0.062
Хлеб пшеничный	0.012	0.012
Молоко 3,2%	0.02	0.02
Яйцо куриное	0.008	0.008
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Масло сливочное 82,5%	0.001	0.001
Выход готового блюда	-	80
Масло сливочное 82,5% (на полив)	0.005	0.005

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо пропускают через мясорубку с паштетной решеткой, добавляют замоченный в молоке мякиш черствого пшеничного хлеба, добавляют размягченное масло сливочное, смешивают и вновь дважды пропускают через мясорубку с паштетной решеткой, перемешивают и протирают. Затем массу взбивают, постепенно добавляя яичный белок и молоко. В конце взбивания солят. Кусочек хорошо взбитой сырой кнельной массы не тонет в горячей воде. Готовую кнельную массу раскладывают в специальные формы, смазанные жиром, и варят на пару или на водяной бане или разделяют при помощи кондитерского мешка и припускают 15-20 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составляется на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Характерный данному блюду. 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 «Кнели из кур на пару» должны соответствовать требованиям ИР IC U21/2U11 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 - 80 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
13.86	7.32	6.32	148.86	32.1	0.76	13	0.06	0.16	0.19
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
35.42	0.26	0.2	0.1	3.34	25.8	3.33	167.97	17.37	165.13
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.05	0.81	0.31	37.31	15.51	136.56	0.01	119.18	1.19	

Бефстроганов из куриного филе

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Бефстроганов из куриного филе» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Бефстроганов из куриного филе», 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, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Куриное филе	0.071	0.065
Масло подсолнечное	0.005	0.005
Лук репчатый	0.023	0.019
Мука (пшеничная)	0.001	0.001
Сметана 15%	0.03	0.03
Вода	0.015	0.015
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Выход готового блюда	-	80

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Филе нарезают брусочками, массой по 5-7гр, кладут тонким слоем на сковороду с маслом подсолнечным, разогретым до t= 150-80°C или гастроемкость, посыпая солью, жарят в течение 3-4 минут. Из пассерованной без жира муки, сметаны приготавливают соус. В соус кладут пассерованный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до готовности.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо, нарезанное тонкими брусочками длиной 3-4см, массой 5-7г в соусе, уложено на тарелку. Консистенция: Мяса - мягкая, соуса однородная, слегка вязкая. Цвет: Мяса - серый. Вкус: вареного мяса, умеренно соленый. Запах: мяса с ароматом сметаны

6.2 Микробиологические показатели «Бефстроганов из куриного филе» 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 - 80 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
13.12	10.75	3.04	165.22	33.23	0.66	12.77	0.06	0.13	0.2
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
21.99	0.02	1.48	0.81	3.14	12.19	2.89	188.07	18.05	115.49
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.07	3.74	0.61	21.99	13.34	131.09	0.01	84.3	1.25	

Гуляш из куриного филе

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Гуляш из куриного филе» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Гуляш из куриного филе», 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, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Куры (тушка цыпята 1-й категории)	0.095	0.063
Масло подсолнечное	0.002	0.002
Лук репчатый	0.01	0.008
Вода	0.045	0.045
Мука (пшеничная)	0.002	0.002
Томатная паста	0.002	0.002
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Выход готового блюда	-	80

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо зачищают от костей, сухожилий и грубой соединительной ткани, нарезают кубиками по 20-30г, обжаривают, заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованной томатной пасты в закрытой посуде около 1 часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный репчатый лук, соль, заливают им мясо и тушат 25-30 минут.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир. Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса однородная, слегка вязкая. Цвет мяса: светло-коричневый. Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый. Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата

6.2 Микробиологические показатели «Гуляш из куриного филе» 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 - 80 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
11.18	12	2.21	162.14	12.37	1	10.78	0.04	0.08	0.21
Витамин А	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
30.82	0.76	1.13	6.42	42.38	3.72	129.63	12.17	92.87	0.11
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
3.1	0.33	30.82	12.26	97.32	0.07	54.4	1.35		

Котлеты из курицы

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Котлеты из курицы» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Котлеты из курицы», должны соответствовать требованиям ИР ТС U21/U211 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, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб пшеничный	0.012	0.012
Молоко 3,2%	0.015	0.015
Куры (тушка цыплята 1-й категории)	0.095	0.063
Сухари панировочные	0.002	0.002
Масло подсолнечное	0.001	0.001
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Выход готового блюда	-	80

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо зачищают от сухожилий, 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, выбивают и разделяют изделия (котлеты, биточки, шницели). Сформованные изделия панируют в сухарях, укладывают на противень, гастроемкость, смазанные маслом подсолнечным, и доводят до готовности в жарочном шкафу, пароконвектомате при $t = 165^{\circ}\text{C}$, 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 СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма: овально-приплюснутая с одним заостренным концом, сбоку 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 «Котлеты из курицы» должны соответствовать требованиям ИР ТС U21/U211 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 - 80 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
12.3	11.68	7.24	183.87	31.01	1.1	11.19	0.06	0.1	0.21
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
29.2	0.01	0.53	0.53	6.71	7.8	4.85	132.16	14.12	184.11
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.12	2.59	0.4	29.2	13.24	112.05	0.07	57.75	1.48	

Куриное филе в сырном соусе

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Куриное филе в сырном соусе» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Куриное филе в сырном соусе», 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, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Куриное филе	0.076	0.07
Сыр Российский	0.011	0.011
Соль йодированная	0.0004	0.0004
Сметана 15%	0.025	0.025
Вода	0.025	0.025
Масло подсолнечное	0.003	0.003
Петрушка	0.001	0.001
Выход готового блюда	-	80

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленный сыр натирают на терке.

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком. Мясо припускают в смеси сметаны с бульоном и/или воды и соли (в течение 10 минут, затем добавляют тертый сыр и тушат в течение 5-7 минут до готовности.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20.

Подают с гарниром и соусом. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Характерный данному блюду. 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 «Куриное филе в сырном соусе» 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 - 80 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
16.01	11.32	0.89	173.66	112.31	0.66	15.97	0.05	0.16	0.2
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
43.7	0.12	0.96	0.67	3.78	85.7	2.89	179.38	20.36	243.79
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.07	2.63	0.02	43.7	15.6	174.92	0.01	99.48	1.67	

Биточки из курицы

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Биточки из курицы» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Биточки из курицы», должны соответствовать требованиям IP IC U21/2011 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, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Куры (тушка цыпята 1-й категории)	0.094	0.062
Хлеб пшеничный	0.012	0.012
Молоко 3,2%	0.015	0.015
Лук репчатый	0.006	0.005
Масло подсолнечное	0.001	0.001
Соль йодированная	0.0001	0.0001
Сухари панировочные	0.002	0.002
Выход готового блюда	-	80

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо зачищают от сухожилий, 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, выбивают и разделяют изделия (котлеты, биточки, шницели). Сформованные изделия панируют в сухарях, укладывают на противень, гашеомкость, смазанные маслом подсолнечным, и доводят до готовности в жарочном шкафу, пароконвектомате при t = 165°C, 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 СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. Биточки подают с гарниром из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей. температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма: кругло-приплюснутая, сбоку 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 курицы» должны соответствовать требованиям IP IC U21/2011 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 - 80 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
12.19	11.53	7.62	183.57	31.59	1.11	11.02	0.06	0.1	0.21
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
28.76	0.01	0.54	0.72	6.63	7.75	4.93	137.8	14.54	124.89
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.12	2.56	0.55	28.76	13.07	113.01	0.07	52.95	1.31	

Котлеты рыбные (горбуша)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Котлеты рыбные (горбуша)» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Котлеты рыбные (горбуша)», 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, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Горбуша (Филе)	0.068	0.058
Молоко 3,2%	0.021	0.021
Хлеб пшеничный	0.013	0.013
Сухари панировочные	0.003	0.003
Масло подсолнечное	0.002	0.002
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Выход готового блюда	-	80

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбoku соус или поливают 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 СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: котлеты - овальноприплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбoku гарнир и соус. Консистенция: сочная, рыхлая, однородная. Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый. Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый. Запах: приятный, рыбы и соуса.

6.2 Микробиологические показатели «Котлеты рыбные (горбуша)» 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 - 80 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
13.06	5.9	8.56	138.95	40.47	0.58	11.75	0.12	0.11	0.23
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
13.21	6.33	1.14	0.32	4.28	2.1	27.55	201.65	20.69	193.09
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.94	1.68	0.47	13.21	24.3	129.25	0.2	42.69	0.77	

Биточки из кальмаров и рыбы

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Биточки из кальмаров и рыбы» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Биточки из кальмаров и рыбы», 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, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Треска (филе)	0.029	0.025
Мясо кальмара	0.05	0.03
Хлеб пшеничный	0.013	0.013
Молоко 3,2%	0.02	0.02
Яйцо куриное	0.01	0.01
Масло подсолнечное	0.001	0.001
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Масло сливочное 82,5%	0.004	0.004
Выход готового блюда	-	80
Масло сливочное 82,5 % (на полив)	0.005	0.005

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Размороженные кальмары промывают, ошпаривают, снимают темную пленку, опускают в кипящую воду, варят 3-4 минуты, промывают холодной водой, измельчают вместе с рыбным филе, хлебом, замоченным в молоке, добавляют яйца, соль, перемешивают, добавляют размягченное масло сливочное, тщательно перемешивают, формуют биточки и варят на пару. Отпускают с прокипяченным 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 СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: биточки кругло- приплюснутой формы, сбоку гарнир. Консистенция: сочная, однородная. Цвет: корочки - золотистый или светло-серый. Вкус: отварной рыбной массы и кальмаров. Запах: продуктов, входящих в блюдо

6.2 Микробиологические показатели «Биточки из кальмаров и рыбы» 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 - 80 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
11.52	6.16	7.31	130.14	45.38	0.77	10.59	0.08	0.1	0.08
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
35.7	0.29	0.94	0.38	3.64	30.7	112.61	186.67	35.52	161.67
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.29	0.9	0.34	37.21	20.46	151.45	0.25	105.9	1.06	

Зразы рыбные с яйцом (горбуша)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Зразы рыбные с яйцом (горбуша)» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Зразы рыбные с яйцом (горбуша)», 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, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Горбуша (филе)	0.065	0.055
Хлеб пшеничный	0.013	0.013
Молоко 3,2%	0.02	0.02
Яйцо куриное	0.008	0.008
Лук репчатый	0.011	0.009
Мука (пшеничная)	0.001	0.001
Масло подсолнечное	0.004	0.004
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Выход готового блюда	-	80
Масло сливочное (на полив)	0.005	0.005

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из рыбной котлетной массы формуют круглые лепешки, на середину кладут сваренные вкрутую яйца, смешанные с пассерованным луком, края лепешки соединяют, придают изделию овальную форму, панируют в муке, перекладывают на противень смазанный маслом, запекают до готовности в жарочном шкафу 15-18 минут или запекают в пароконвектомате при температуре 230С 10-15 минут при режиме ЖАР.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х 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 жареной рыбной массе

6.2 Микробиологические показатели «Зразы рыбные с яйцом (горбуша)» 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 - 80 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
13.25	8.15	8.03	157.8	40.22	0.68	12.1	0.1	0.13	0.23
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
25.02	6.18	1.69	0.66	4.21	6.89	27.81	210.59	20.72	153.44
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.9	2.95	0.64	25.02	24.7	137.56	0.2	84.4	0.77	

Суфле из рыбы (горбуша)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суфле из рыбы (горбуша)» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суфле из рыбы (горбуша)», 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, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Горбуша (филе)	0.076	0.065
Молоко 3,2%	0.02	0.02
Мука (пшеничная)	0.003	0.003
Масло сливочное 82,5%	0.002	0.002
Вода	0.004	0.004
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Яйцо куриное	0.005	0.005
Масло подсолнечное	0.0004	0.0004
Выход готового блюда	-	80
Масло сливочное 82,5% (на полив)	0.005	0.005

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Филе рыбы припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, сбрызгивают маслом и запекают 15-20 мин. Отпускают с прокипяченным 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 СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. Температура подачи: 65±5°C. Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без трещин, сбоку - гарнир. Консистенция: сочная, нежная. Цвет: продуктов, входящих в блюдо. Вкус: отварной или запеченной рыбы. Запах: продуктов, входящих в блюдо

6.2 Микробиологические показатели «Суфле из рыбы (горбуша)» 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 - 80 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
13.98	6.63	2.81	125.65	36.31	0.51	13.68	0.11	0.13	0.25
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
29.22	7.23	0.75	0.34	4.56	12.6	31.1	214.08	20.61	106.29
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
1.05	0.78	0.11	29.98	27.21	139.82	0.22	77.1	0.69	

Биточки рыбные (треска)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Биточки рыбные (треска)» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Биточки рыбные (треска)», 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, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Треска (филе)	0.071	0.06
Молоко 3,2%	0.02	0.02
Хлеб пшеничный	0.015	0.015
Сухари панировочные	0.005	0.005
Масло подсолнечное	0.002	0.002
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Выход готового блюда	-	80
Масло сливочное 82,5% (на полив)	0.005	0.005

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковородке в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбoku соус или поливают 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 СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: круглоприплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбoku гарнир и соус. Консистенция: сочная, рыхлая, однородная. Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый. Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый. Запах: приятный, рыбы и соуса.

6.2 Микробиологические показатели «Биточки рыбные (треска)» 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 - 80 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
11.27	2.98	10.64	113.89	45.98	0.64	9.57	0.09	0.08	0.08
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
6.24	0.01	0.95	0.34	3.44	20	73.29	213.29	22.1	205.64
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.12	1.38	0.62	6.24	14.17	141.17	0.33	31.8	0.97	

Макаронные изделия отварные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «макаронные изделия отварные» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «макаронные изделия 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, 130 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Масло сливочное 82,5%	0.005	0.005
Макаронные изделия высший сорт	0.043	0.043
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Выход готового блюда	-	130

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды. Макароны варят 20-30 минут, вермишель - 10-15 минут. Затем макаронные изделия откидывают и заправляют сливочным маслом и перемешивают.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде в качестве гарнира к блюдам из мяса, птицы, рыбы. Температура подачи 65С

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 «макаронные изделия отварные» 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 - 130 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
4.47	4.12	27.62	164.69	8.37	0.61	0.02	0.05	0.02	0.04
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мкг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
17.7	0.08	0.42	1.01	19	0.57	44.54	6.09	60.09	0.01
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
0.22	15.91	19.59	0.04	33.5	0.01	13.5	0.44		

Картофельное пюре

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «картофельное пюре» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «картофельное пюре», 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
Картофель неочищенный	0.186	0.13
Соль йодированная	0.0005	0.0005
Масло сливочное 82,5%	0.005	0.005
Молоко 3,2%	0.02	0.02
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20. Протертая картофельная масса, аккуратно уложена, подравненная, с нанесенным узором. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно уложена, подравненная, с нанесенным узором. Консистенция: нустая, пушная, однородная. Цвет: от светло-кремового до кремового. Вкус: картофельного пюре, умеренно соленый, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла. Запах: свежее приготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 150 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
3.01	4.65	20.17	134.73	34.71	1.06	0.57	0.12	0.1	0.24
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
22.68	0.08	0.11	10.5	2.01	47	7.3	637.77	28.87	159.9
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.13	0.18	1.82	24.57	0.53	82.41	0.03	21.3	0.92	

Каша гречневая рассыпчатая

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «каша гречневая рассыпчатая» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное 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, 130 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа гречневая	0.044	0.044
Вода	0.13	0.13
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Масло сливочное 82,5%	0.005	0.005
Выход готового блюда	-	130

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. всплывшие пустотелые зерна удаляют. кашу варят до загустения, помешивая. когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу поливают растопленным маслом сливочным.

В пароконвектомате готовят 45-60 мин при температуре 100С в режиме "Пар"

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи - +65С.

Срок реализации - 2 часа.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются. Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная. Цвет: от светло-коричневого до коричневого. Вкус и запах: каши из гречневой крупы с маслом, умеренно соленый.

6.2 микробиологические показатели «каша гречневая рассыпчатая» 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 - 130 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
5.23	4.91	22.9	155.84	9.24	2.58	0.02	0.14	0.07	0.11
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мкг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
18.23	0.08	0.24	2.54	23.4	1.28	139.42	77.5	89.53	0.05
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
0.5	4.97	20.12	2.25	115.1	0.01	15.5	1.03		

Картофель и овощи, тушеные в соусе

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «картофель и овощи, тушеные в соусе» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «картофель и овощи, тушеные в соусе», 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
Картофель неочищенный	0.193	0.135
Морковь	0.027	0.02
Лук репчатый	0.012	0.01
Масло подсолнечное	0.001	0.001
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Сметана 15%	0.015	0.015
Вода	0.015	0.015
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Картофель и овощи слегка обжаривают, лук пассеруют, соединяют, добавляют соус сметанный, соль, лавровый лист и тушат до готовности.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохранили первоначальную форму нарезки, набор компонентов и их соотношение соблюдено. Консистенция: мягкая, в меру плотная. Цвет: светло-коричневый. Вкус: умеренно соленый, свойственный для используемых компонентов и соуса. Запах: аромат овощей, специй, соуса, не допускается запах подгорелых овощей.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 150 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
3.28	3.37	22.52	133.68	31.95	1.28	0.37	0.13	0.1	0.27
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
252.06	0.01	0.43	11.62	2.23	2,433.1	8.27	698.63	36.49	101.44
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.14	0.82	2.67	252.06	0.44	90.91	0.05	15.6	0.85	

Овощи запеченные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Овощи запеченные» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Овощи запеченные», 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
Картофель неочищенный	0.11	0.077
Капуста брокколи	0.063	0.057
Морковь	0.071	0.057
Масло подсолнечное	0.002	0.002
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Сметана 15%	0.015	0.015
Вода	0.008	0.008
Сыр Российский	0.003	0.003
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Морковь и лук пассеровать, добавить картофель, довести до полуготовности. Овощи выложить на противень, смазанный маслом, залить смесью сметаны, воды, соли и посыпать сыром, запекать в пороконвектомате или жарочном шкафу при температуре 180С 20-25 минут до готовности.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
внешний вид: нарезка овощей одинаковой формы, не разваренные, без заветривания. Цвет: не ослепли, свойственные ингредиентам по рецептуре блюда. консистенция: достаточно мягкая, с легким хрустом, не мажущаяся, овощи сохраняют форму нарезки. Вкус и запах: Тушеных, жареных, запеченных овощей, с ароматом специй, в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 150 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
4.56	4.99	17.51	135.28	79.21	1.35	1.02	0.13	0.16	0.25
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
702.94	0.04	0.8	28.15	2.12	6.877.9	7.32	617.63	47.35	138.91
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.1	1.44	3.81	702.94	1.47	120.6	0.05	18.24	1.02	

Каша пшеничная рассыпчатая

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «каша пшеничная рассыпчатая» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «каша пшеничная 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, 130 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа пшеничная	0.051	0.051
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Вода	0.094	0.094
Масло сливочное 82,5%	0.005	0.005
Выход готового блюда	-	130

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы полностью нарухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. каша полита маслом. консистенция: Однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости). Запах: свойственный данному виду крупы

6.2 микробиологические показатели «каша пшеничная рассыпчатая» 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 - 130 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мкг
5.3	4.17	31.83	184.92	19.45	2.1	0.02	0.11	0.04	17.7
Витамин Д	Витамин Е	Витамин РР	В-каротин	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна
мкг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г
0.08	0.55	1.11	19	98	26.99	95.11	0.04	0.52	2.35
РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк					
мкг	мкг	мг	мг	мг					
19.59	31.77	123.48	15.5	0.28					

Рис припущенный с овощами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рис припущенный с овощами» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Рис припущенный с овощами», 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, 130 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа Рис	0.032	0.032
Вода	0.094	0.094
Масло сливочное 82,5%	0.005	0.005
Лук репчатый	0.031	0.026
Морковь	0.035	0.026
Выход готового блюда	-	130

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Рис перебирают, промывают. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду или бульон (необходимо уменьшить количество жидкости на 15% от массы крупы, т.к. такое количество жидкости остается в крупе после промывания). Варят, периодически помешивая, при слабом кипении до загустения. Овощи пассеруют на масле. При подаче отварной рис смешивают с овощами.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи - +65С.

Срок реализации - 2 часа.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются. Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная. Цвет: от белого до кремового с включениями оранжевой моркови. Вкус и запах: отварного риса с пассерованными овощами

6.2 микробиологические показатели «Рис припущенный с овощами» 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 - 130 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
2.79	3.98	25.16	147.54	16.05	0.63	0.02	0.04	0.03	0.08
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
329.7	0.08	0.2	1.56	1.19	3,139.26	2.22	108.11	25.98	8.12
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
0.14	2.36	331.59	4.43	68.15	0.03	9.5	0.65		

Пюре из цветной капусты с картофелем

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Пюре из цветной капусты с картофелем» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Пюре из цветной капусты с картофелем», 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
Капуста цветная	0.105	0.1
Картофель неочищенный	0.071	0.05
Соль йодированная	0.0001	0.0001
Молоко 3,2%	0.015	0.015
Масло сливочное 82,5%	0.006	0.006
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную цветную капусту закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, отвар сливают, капусту слегка подсушивают. Картофель варят, соединяют с капустой и протирают, непрерывно помешивая, добавляют овощной отвар, масло сливочное и прогревают 5-7 минут

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, СанПин2.3/2.4.3590-20. Протертая масса, аккуратно уложена, подравненная, с нанесенным узором. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - однородная протертая масса выложена горкой с узором. Вкус и запах - приятные, нежные. Цвет - белый, желтоватый. Консистенция - густая, пышная, однородная, без непротертых кусочков картофеля и капусты

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 150 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
3.73	5.22	11.92	110.29	44.08	1.64	0.44	0.12	0.13	0.19
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
25.92	0.1	0.19	32.08	1.63	54.3	6.03	428.95	26.95	44.94
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.06	0.12	2.8	28.19	0.83	82.4	0.01	14.75	0.53	

Каша перловая с овощами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «каша перловая с овощами» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «каша перловая с овощами», должны соответствовать требованиям ГОСТ 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, 130 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа перловая	0.033	0.033
Томаты свежие	0.035	0.03
Лук репчатый	0.012	0.01
Перец сладкий (болгарский)	0.013	0.01
Томатная паста	0.001	0.001
Масло сливочное 82,5%	0.004	0.004
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Выход готового блюда	-	130

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Перед варкой сухую крупу можно поджарить на сливочном масле. Обжаренную крупу залить водой, довести до кипения и варить на маленьком огне 15-20 минут под крышкой. Помидоры очистить от кожицы, нарезать кубиком, очищенные лук и болгарский перец нарезать кубиком, обжарить на оливковом масле до полуготовности, добавить подготовленные помидоры, чеснок, протушить 5 минут, добавить готовую крупу, хорошо перемешать, прогреть 2-3 минуты.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, зерна крупы набухшие, разваренные. овощи и крупа равномерно распределены в гарнире, гарнир посыпан зеленью. Консистенция: крупы - однородная, рассыпчатая, овощей - умеренно плотная. Цвет: крупы - золотистый, свойственный овощам. Вкус и запах: свойственный входящим в состав продуктам

6.2 микробиологические показатели «каша перловая с овощами» должны соответствовать требованиям ГОСТ 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 - 130 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
3.51	3.31	22.56	134.18	19.73	0.91	0.02	0.05	0.1	0.11
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
60.08	0.06	0.43	13.58	1.29	477.59	1.14	155.16	19.24	92.23
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.01	0.19	3.45	61.59	11.19	81.28	0.02	13.6	0.7	

Подгарировка из зеленого горошка

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

постоящая технико-технологическая карта распространяется на «подгарировка из зеленого горошка» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «подгарировка из зеленого горошка», 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
Зеленый горошек консервированный	75.0	50.0
Выход готового блюда	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Консервированный горошек прогревают в собственном отваре, помешивая, при температуре 80-90°С в течение 5 мин, отвар сливают, охлаждают до температуры 65°С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве подгарировки в сложных гарнирах.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: Форма зеленого горошка не должна изменяться. Цвет: Не должен изменяться. Консистенция: Мягкая. Вкус и запах: Вкус слабосоленый, с нежным ароматом припущенного зеленого горошка.

6.2 микробиологические показатели «подгарировка из зеленого горошка» 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 В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
1.55	0.1	3.25	20	10	0.35	0.05	0.025	25	0.1
Витамин С	Калий	Магний	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	цинк
мг	мг	мг	г	г	г	мкг	мкг	мг	мг
5	49.5	10.5	0.025	0.088	2.45	25	0.65	31	0.363

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ
 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «подширмовывание с использованием помидоров» 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. М.П. Могильного.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ. Сырье, используемое для приготовления «пудинга из свежих помидоров», должно 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.

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 50 г.		на 30 гр.	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Томаты свежие	60.0	50.0	36	30
Выход готового блюда	-	50		30

Овощи, употребляемые в сыром виде (целиком или в виде салатов), хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают кипяченной водой либо выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течении 10 минут с последующим ополаскиванием. Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработки) не допускается.

Подают в качестве подгарнировки к гарниру.

Внешний вид: свойственный продукту. Цвет: красный. Консистенция: мягкая. Вкус и запах: свойственный продукту

4.2. микробиологические показатели «подпикируемых из свежих помидоров» должны соответствовать требованиям ГОСТ 3217-2011 «Технический регламент на замороженный соевый «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

[illegible]

постоящая технико-технологическая карта распространяется на «подгруппировки из смежных отделов» применяемые 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. М.П. Могильного.

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «подарнировка из свежих огурцов», 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
Огурцы свежие	54.0	50.0
Выход готового блюда	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3 %-м растворе уксусной кислоты или в 10 %-м растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. Огурцы нарезают кружочками или ломтиками.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве подгарнировки к гарниру

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: Огурцы нарезанные кружочками или ломтиками. Цвет: Ломтик огурца - белый с зеленой каймой. Консистенция: Мякоть плотная с недоразвитыми водянистыми, нежизнотыми семенами. Вкус и запах: Свежих огурцов

0.2. микробиологические показатели «подарнировка из свежих огурцов» должны соответствовать требованиям ТН 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)

[illegible]

Подгарнировка из свежих помидоров

пастающая технико-технологическая карта распространяется на «подарки» из своих полидоров» применены 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ
 продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «поджаренка из свежих помидоров», 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.

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Томаты свежие	36.0	30.0
Выход готового блюда	-	30

Овощи, употребляемые в сыром виде (целиком или в виде салатов), хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают кипяченной водой либо выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течении 10 минут с последующим ополаскиванием. Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработки) не допускается.

Подают в качестве подгарнировки к гарниру.

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свойственный продукту. Цвет: красный. Консистенция: мягкая. Вкус и запах: свойственный продукту

0.2 микробиологические показатели «продукция из свежих помидоров» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 техническим регламентам таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

[illegible]

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Подгарнировка из свежих огурцов

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

пастушья (техничко-технологическая карта распространяется на «люди арировка из свежих орудий») 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. М.П. Могольного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «подарочков из свежих огурцов», 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
Огурцы свежие	38.0	30.0
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3 %-м растворе уксусной кислоты или в 10 %-м растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. Огурцы нарезают кружочками или ломтиками.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве подгарнировки к гарниру

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: Огурцы нарезанные кружочками или ломтиками. Цвет: Ломтик огурца - белый с зеленой каймой. Консистенция: Мякоть плотная с недоразвитыми водянистыми, нежесткими семенами. Вкус и запах: Свежих огурцов

0.2 микробиологические показатели «людиариновка из свежих курцов» должны соответствовать требованиям ГОСТ 5211/2011 «технически регламентированного состава «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)

[illegible]

Подгарнировка из свежих помидоров

пастыющая технико-технологическая карта распространяется на «подарки» из своих полидоров» применены 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ
 продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «поджаренка из свежих помидоров», 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.

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 20 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Томаты свежие	24.0	20.0
Выход готового блюда	-	20

Овощи, употребляемые в сыром виде (целиком или в виде салатов), хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают кипяченной водой либо выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течении 10 минут с последующим ополаскиванием. Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработки) не допускается.

Подают в качестве подгарнировки к гарниру.

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свойственный продукту. Цвет: красный. Консистенция: мягкая. Вкус и запах: свойственный продукту

0.2 микробиологические показатели «пудринировка из свежих помидоров» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 техническим регламентам таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

[illegible]

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Подгарнировка из перца сладкого

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

постоящая технико-технологическая карта распространяется на «подгарнировка из перца сладкого» 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «подгарнировка из перца сладкого», 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
Перец сладкий (болгарский)	41.0	30.0
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Овощи, употребляемые в сыром виде (целиком или в виде салатов), хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают кипяченной водой либо выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течении 10 минут с последующем ополаскиванием. Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработки) не допускается.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве подгарнировки к гарниру.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: свойственный продукту. Цвет: соответствует цвету перца. Консистенция: хрустящая, сочная, плотная. Вкус и запах: свойственный продукту

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 30 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0.39	0.03	1.47	7.8	2.4	0.15	0.02	0.03	75	0.21
Витамин С	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен
мг	мкг	мкг	мг	мг	г	г	г	мкг	мкг
60	450	0.9	48.9	2.1	0.01	0.02	0.57	75	0.03
Фосфор	цинк								
мг	мг								
4.8	0.13								

Винегрет с морской капустой

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Винегрет с морской капустой» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	0.026	0.018
Свекла	0.012	0.01
Морковь	0.008	0.007
Огурцы консервированные	0.012	0.01
Лук репчатый	0.008	0.007
Масло подсолнечное	0.003	0.003
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Капуста морская (ламинария)	0.012	0.012
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками, капусту квашенную перебирают, отжимают и мелко шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см, если используют репчатый лук, его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. Вареные кальмары нарезают соломкой поперек волокон. В готовый винегрет добавляют нарезанные кальмары или отварную морскую капусту, нарезанную соломкой и перемешивают. В винегрет можно добавить от 50 до 100 г. прокипяченного консервированного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов. Выход порции определяется возрастной группой

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: свойственный входящим в винегрет продуктам. Вкус: свойственный входящим в винегрет продуктам. Запах: свойственный входящим в винегрет продуктам.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6	Витамин А
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
0.83	2.76	4.91	49.24	15.13	2.08	0.03	0.03	0.05	84.92
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
0.9	2.56	0.42	865.67	266.16	238.88	28.01	196.21	0.02	1.83
Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк			
г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг			
1.03	84.92	0.24	27.72	0.04	4	0.49			

Винегрет овощной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Винегрет овощной» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Винегрет овощной», должны соответствовать требованиям IP IC U21/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	0.017	0.013
Свекла	0.012	0.01
Морковь	0.008	0.006
Огурцы консервированные	0.011	0.01
Капуста квашеная	0.013	0.01
Лук репчатый	0.011	0.01
Масло подсолнечное	0.003	0.003
Соль йодированная	0.0004	0.0004
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый или репчатый лук мелко нарезают. Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, зелены или репчатый лук мелко нарезан, винегрет полит растительным маслом. Консистенция: капусты, огурцов - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая. Цвет: натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета. Вкус: острый, соответствующих овощей, умеренно соленый. Запах: овощей, растительного масла.

6.2 Микробиологические показатели «Винегрет овощной» должны соответствовать требованиям IP IC U21/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин B1	Витамин B2	Витамин B6	Витамин A
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
0.83	2.73	4.28	45.94	15.92	0.44	0.02	0.02	0.05	72.71
Витамин E	Витамин C	Витамин PP	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
0.84	3.36	0.36	727.5	1.98	146.31	10.52	278.05	0.02	1.82
Пищевые волокна	PЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк			
г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг			
1.16	72.71	0.22	23.32	0.01	8	0.56			

Салат из картофеля с зеленым горошком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из картофеля с зеленым горошком» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	0.035	0.025
Горошек зеленый консервированный	0.013	0.01
Морковь	0.012	0.01
Лук зеленый	0.007	0.006
Огурцы свежие	0.012	0.01
Масло подсолнечное	0.004	0.004
Соль йодированная	0.0001	0.0001
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Отваренные в кожуре картофель и морковь очищают и нарезают мелкими ломтиками. Горошек зеленый консервированный прогревают и охлаждают. Огурцы очищают и нарезают мелкими ломтиками. Подготовленные продукты соединяют, заправляют маслом растительным и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель, морковь, огурцы нарезаны мелкими ломтиками, салат уложен горкой, сверху посыпан мелко нарезанным зеленым луком. Консистенция: слегка плотноватая, огурцов - хрустящая. Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам. Вкус: вареных овощей и свежего огурца. Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6	Витамин А
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
1.03	4.13	5.31	62.37	15	0.44	0.04	0.03	0.07	144.43
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
1.88	5.1	0.61	1.361	1.99	172.33	12.75	69.92	0.03	2.45
Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк			
г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг			
1.25	144.43	0.24	28.71	0.02	2	0.32			

Салат из свежих помидоров и огурцов

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свежих помидоров и огурцов» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Томаты свежие	0.034	0.029
Огурцы свежие	0.026	0.022
Лук репчатый	0.008	0.007
Масло подсолнечное	0.002	0.002
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый - кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают растительным маслом.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук репчатый полукольцами, лук зеленый шинкованный. Овощи уложены в салатник и заправлены растительным маслом. Консистенция: помидоров, огурцов - упругая, сочная. Цвет: помидоров - красный, розовый. Огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных -белый. Вкус: свойственный для овощей в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно соленый. Запах: свежих помидоров, свежих огурцов и лука в сочетании с растительным маслом.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6	Витамин А
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
0.57	2.09	2.09	30.23	12.03	0.45	0.03	0.02	0.02	40.77
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 6	Пищевые волокна
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
1.12	9.49	0.3	245.27	1.45	127.39	9.9	80.11	1.23	0.84
РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк				
мкг	мкг	мг	мг	мг	мг				
40.77	0.22	21.03	0.01	4	0.39				

Салат из свеклы отварной с сыром

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свеклы отварной с сыром» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Свекла	0.064	0.052
Сыр Российский	0.01	0.01
Соль йодированная	0.0001	0.0001
Масло подсолнечное	0.002	0.002
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Отварную очищенную свеклу нарезают соломкой и заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой, при отпуске посыпают сыром, натертым на крупной терке

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, салат уложен горкой, посыпан сыром, натертым на крупной терке. Консистенция: свеклы - мягкая, сочная; сыра - плотная. Цвет: темно-малиновый. Вкус: свойственный свекле и сыру. Запах: свеклы в сочетании с сыром и растительным маслом

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
3.05	4.99	4.16	74.06	105.3	0.74	2.32	0.01	0.05	0.01
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
29.42	0.1	0.96	2.15	0.78	22.2	4.1	133.11	13.59	137.89
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.01	1.3	1.3	29.42	1.77	69.57	0.01	10.8	0.65	

Салат из цветной капусты, брокколи, помидоров и зелени

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из цветной капусты, брокколи, помидоров и зелени» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста цветная	0.017	0.015
Капуста брокколи	0.017	0.015
Томаты свежие	0.018	0.015
Огурцы свежие	0.019	0.015
Петрушка	0.008	0.006
Масло подсолнечное	0.002	0.002
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Отварную цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, огурцы и помидоры нарезают ломтиками, салат зеленый - на крупные части, добавляют шинкованный зеленый лук и перемешивают. Заправляют маслом растительным. При отпуске оформляют овощами и зеленью

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы и помидоры нарезаны тонкими ломтиками. Овощи перемешаны, выложены горкой, заправлены маслом растительным. Консистенция: овощей упругая, хрустящая, сочная. Цвет: свойственный овощам, входящим в салат. Вкус: цветной капусты, брокколи, помидоров, огурцов, умеренно соленый. Запах: входящих в салат овощей.

6.2 Микробиологические показатели «Салат из цветной капусты, брокколи, помидоров и зелени» должны соответствовать требованиям IP TC 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин B1	Витамин B2	Витамин B6	Витамин A
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
1.21	2.15	2.42	34.42	29.8	0.61	0.04	0.04	0.05	79.32
Витамин E	Витамин C	Витамин PP	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
1.14	23.48	0.44	475.8	1.4	167.45	14.91	85.66	0.01	1.22
Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк			
г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг			
1.16	79.32	0.38	30.48	0.02	4	0.43			

Салат из свежих помидоров и перца сладкого

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свежих помидоров и перца сладкого» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Томаты свежие	0.042	0.036
Лук репчатый	0.008	0.007
Перец сладкий (болгарский)	0.018	0.014
Масло подсолнечное	0.002	0.002
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Петрушка	0.0012	0.0008
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные помидоры режут тонкими ломтиками, перец соломкой, лук шинкуют, овощи смешивают, заправляют растительным маслом.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

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 овощам в сочетании с растительным маслом.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6	Витамин А
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
0.71	2.1	2.74	33.66	11.03	0.49	0.04	0.13	0.08	102.1
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 6	Пищевые волокна
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
1.25	45.9	0.44	613.67	1.38	145.89	9.88	79.33	1.23	0.93
РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк				
мкг	мкг	мг	мг	мг	мг				
102.1	0.19	16.61	0.01	4	0.42				

Салат из морской капусты и моркови с яйцом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из морской капусты и моркови с яйцом» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста морская (ламинария)	0.041	0.032
Морковь	0.043	0.032
Яйцо куриное	0.005	0.005
Масло подсолнечное	0.002	0.002
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Петрушка	0.0012	0.0008
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

морскую капусту отваривают 2-3 мин. (консервированную прогревают в собственном соку), отварную очищенную морковь, нарезают соломкой или натирают на терке, затем припускают с добавлением воды (20% к массе), охлаждают. Яйца обрабатывают согласно Санитарных требований, варят вкрутую (10 мин. с момента закипания), очищают. Морковь соединяют с морской капустой, добавляют растительное масло и перемешивают. Яйца натирают на терке и посыпают сверху салат или укладывают на салат долькой. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г)

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, СанПин2.3/2.4.3590-20.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - салат уложен горкой. нарезка сохранена, на поверхности блески растительного масла, посыпан яйцом или долька яйца - сверху. Цвет - моркови - оранжевый, морской капусты - темно - зеленый, яйца - свойственный белку и желтку. Консистенция - моркови - мягкая, морской капусты и яйца - упругая. Запах - свойственный для продуктов, входящим в рецептуру, с растительным маслом.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
1.33	2.66	2.98	43.5	24.68	4.8	0.64	0.03	0.06	0.04
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
405.08	0.11	1.17	2.1	0.58	3.936.6	706.44	324.18	59.92	254.67
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.01	1.33	0.98	405.08	1.76	41.25	0.1	34.5	0.83	

Салат из свежих огурцов

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свежих огурцов» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Огурцы свежие	0.076	0.06
Масло подсолнечное	0.002	0.002
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Свежие, нарезанные кружочками или ломтиками огурцы солят, поливают растительным маслом. При отпуске салата можно добавить зеленый лук (10-15 г) и яйцо - 1/2-1/4 шт. на порцию. Салат можно отпускать также с зеленым луком (125 г нетто лука на 1 кг салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы нарезанные кружочками или ломтиками. Консистенция: мякоть плотная с недоразвитыми водянистыми, нежесткими 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 «Салат из свежих огурцов» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6	Витамин А
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
0.42	2.06	1.14	24.58	14.54	0.37	0.02	0.02	0.02	6
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
0.94	4.2	0.18	36	1.8	84.62	8.44	81.62	0.01	1.21
Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк				
г	мкг	мкг	мг	мг	мг				
0.6	6	0.18	25.39	4	0.35				

Салат из свеклы с зеленым горошком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свеклы с зеленым горошком» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Свекла	0.032	0.024
Горошек зеленый консервированный	0.018	0.012
Яблоки	0.025	0.018
Лук репчатый	0.005	0.004
Масло подсолнечное	0.004	0.004
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанные соломкой репчатый лук, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом, прогретый зеленый горошек. При отпуске салат заправляют маслом растительным.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: темно-малиновый. Вкус: умеренно соленый, свеклы, зеленого горошка, яблок, лука. Запах: свеклы, яблок, лука

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6	Витамин А
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
0.82	4.12	4.72	59.47	14.54	0.79	0.02	0.02	0.02	4.19
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
1.83	3.64	0.23	29.44	2.02	121.91	8.81	119.16	0.01	2.44
Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк			
г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг			
1.63	4.19	0.34	19.24	0.01	4	0.43			

Салат из папоротника с яйцом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из папоротника с яйцом» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Яйцо куриное	0.018	0.017
Лук репчатый	0.013	0.011
Кукуруза консервированная	0.013	0.009
Папоротник соленый	0.024	0.024
Соль йодированная	0.0001	0.0001
Масло подсолнечное	0.003	0.003
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Для приготовления папоротник залить холодной водой, чтобы вода покрывала его, и вымачивать 0-12 часов меняя воду каждые 4 часа. После чего откинуть папоротник на сито и дать стечь воде. Яйцо сварить вкрутую остудить и очистить, нарезать кубиком. Очистить репчатый лук и нарезать соломкой. Вымоченный папоротник нарезать на кусочки примерно по 1 см. Иногда нижняя часть стебля папоротника бывает жесткой, ее нужно отрезать, иначе можно испортить весь салат. Нарезанный репчатый лук заливаем кипятком, даем настояться в течении получаса, чтоб лук размяк, сливаем воду и добавляем его к нарезанному папоротнику. Сюда же добавляем нарезанные яйца и кукурузу. Заправляем соусом сметанным и солим.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: салат нарезан кубиками, уложен горкой. Консистенция: овощей - мягкая. Цвет: характерный продуктам, входящим в состав. Вкус: свойственный продуктам, входящим в состав. Запах: свойственный продуктам, входящим в состав

6.2 Микробиологические показатели «Салат из папоротника с яйцом» должны соответствовать требованиям ТР ТС U21/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
3.23	5.2	2.33	68.79	14.91	0.57	2.16	0.02	0.16	0.08
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
46.78	0.37	1.44	0.6	9.15	11.57	3.69	52.87	5.79	138.11
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.02	2.14	1.4	46.78	5.54	43.43	0.01	98.9	0.48	

Салат из белокачанной капусты с яблоками

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из белокачанной капусты с яблоками» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста белокачанная	0.044	0.035
Морковь	0.02	0.016
Яблоки	0.014	0.01
Лук репчатый	0.004	0.002
Масло подсолнечное	0.002	0.002
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Капусту шинкуют, лук, морковь, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой, добавляют растительное масло

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и яблоки нарезаны тонкой соломкой, лук нашинкован. Салат заправлен растительным маслом. Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная. Цвет: желтоватый от моркови. Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи. Запах: свежей белокачанной капусты в смеси морковью, яблоками.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6	Витамин А
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
0.91	2.13	3.89	38.9	24.08	0.56	0.02	0.04	0.07	321.55
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
1	17.75	0.51	1,944.02	2.11	168.32	12.9	88.01	0.03	1.23
Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк			
г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг			
1.32	321.55	0.16	22.1	0.01	4	0.46			

Салат из свеклы с соленым огурцом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свеклы с соленым огурцом» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Свекла	0.049	0.037
Огурцы консервированные	0.029	0.023
Лук репчатый	0.005	0.004
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Масло подсолнечное	0.002	0.002
Петрушка	0.001	0.001
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Вареную очищенную свеклу нарезают кубиками, брусочками или соломкой, очищенные соленые огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют соль, масло подсолнечное и перемешивают. При отпуске посыпают зеленью.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20.

Примечание: технологическая карта составляется на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла и лук мелко измельчены. Огурцы нарезаны ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция: огурцов - хрустящая, остальных овощей - мягкая, сочная. Цвет: темно-малиновый. Вкус: умеренно соленый, свойственный соленым огурцам, свекле, луку. Запах: свеклы, соленого огурцы, с ароматом растительного масла

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6	Витамин А
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
0.8	2.07	3.76	37.1	21.67	0.65	0.01	0.02	0.02	11.09
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
0.95	4.53	0.16	67.64	3.13	135.9	11.86	385.1	0.01	1.23
Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк			
г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг			
1.25	11.09	0.32	22.9	0.01	6	0.56			

Салат из овощей с кукурузой

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из овощей с кукурузой» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста белокочанная	0.03	0.024
Томаты свежие	0.016	0.014
Огурцы свежие	0.017	0.014
Кукуруза консервированная	0.011	0.007
Масло подсолнечное	0.002	0.002
Соль йодированная	0.0002	0.0002
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Цветную капусту отваривают, разбирают на мелкие соцветия, белокочанную капусту шинкуют и припускают. Помидоры и огурцы нарезают ломтиками, добавляют кукурузу и все перемешивают. При отпуске салат заправляют маслом растительным.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: помидоры и огурцы нарезаны ломтиками, смешаны с капустой цветной или белокочанной. Салат уложен горкой, направлен растительным маслом. Консистенция: капусты - мягкая, сырых помидоров и огурцов - сочная, упругая. Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата. Вкус: отварной цветной или припущенной белокочанной капусты в сочетании с помидорами и огурцами. Запах: свойственный овощам, входящим в состав салата, с ароматом растительного масла.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин B1	Витамин B2	Витамин B6	Витамин A
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
0.85	2.17	2.79	34.29	17.65	0.38	0.02	0.03	0.03	20.88
Витамин E	Витамин C	Витамин PP	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
1.02	15.41	0.43	135.78	1.42	141.6	9.55	96.29	0.02	1.25
Пищевые волокна	PЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк			
г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг			
0.96	20.88	0.21	20.37	0.01	4	0.39			

Салат из свежих помидоров

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свежих помидоров» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Томаты свежие	0.056	0.048
Лук репчатый	0.011	0.009
Масло подсолнечное	0.004	0.004
Соль йодированная	0.0003	0.0003
Петрушка	0.001	0.001
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. Перед отпуском добавляют лук, соль, зелень и заправляют маслом подсолнечным.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20.

Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом. Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая. Цвет: соответствует сорту огурцов. Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый. Запах: огурцов и растительного масла

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6	Витамин А
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
0.69	4.11	2.64	51.66	13.06	0.53	0.03	0.02	0.02	73.34
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 6	Пищевые волокна
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
2.13	14.4	0.4	441.09	1.27	162.98	11.78	118.27	2.43	0.96
РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк				
мкг	мкг	мг	мг	мг	мг				
73.34	0.24	18.96	0.01	6	0.51				

Ватрушка с творогом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Ватрушка с творогом» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Ватрушка с творогом», должны соответствовать требованиям IP IC U21/2U11 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)	0.021	0.021
Сахар	0.003	0.003
Молоко 3,2%	0.003	0.003
Вода	0.007	0.007
Масло подсолнечное	0.001	0.001
Масло сливочное 82,5%	0.001	0.001
Яйцо куриное	0.004	0.004
Соль йодированная	0.001	0.001
Дрожжи прессованные	0.001	0.001
Творог 9%	0.015	0.015
Выход готового блюда	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из дрожжевого тесто формуют шарики массой по 58гр, укладывают швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5см делают в них углубление, которое заполняют начинкой по 30гр. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 180-200°С 10-12минут.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20. Форма изделий круглая, в середине творог

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма изделий круглая, в середине творог. Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная. Цвет: светло-коричневый. Вкус: свойственный данному изделию и начинке. Запах: свойственный данному изделию и начинке.

6.2 Микробиологические показатели «Ватрушка с творогом» должны соответствовать требованиям IP IC U21/2U11 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 - 50 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
5.35	3.55	16.73	119.95	33.74	0.42	3.1	0.04	0.06	0.07
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
15.13	0.11	0.5	0.05	1.22	11	2.44	48.66	7.43	304.78
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.02	0.83	0.74	15.5	6.18	57.77	0.01	49.02	1.14	

Коврижка "Медовая"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Коврижка "Медовая"» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Коврижка "Медовая"», должны соответствовать требованиям ТР ТС U21/2011 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)	0.027	0.027
Сахар	0.003	0.003
Мёд	0.013	0.013
Масло сливочное 82,5%	0.003	0.003
Ванилин	0.00006	0.00006
Разрыхлитель	0.0002	0.0002
Выход готового блюда	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготавливают коврижки из заварного пряничного теста. Сахарный песок растворяют в воде с температурой 75° С, добавляют маргарин и перемешивают. Полученную смесь вливают в дежу тестомесильной машины, постепенно всыпают муку (40-45% общего количества) и перемешивают в течение 10-15 мин. Заваренную массу охлаждают до 25° С.

В воде комнатной температуры растворяют мед, разрыхлители и вливают в охлажденную массу, перемешивают, всыпают остальную муку и пряности и замешивают тесто в течение 10-15 мин. Влажность готового теста 20-22%. Тесто раскатывают в пласт толщиной 11-13 мм, перекладывают

На лист, предварительно смазанный жиром и подпыленный мукой. Перед выпечкой поверхность коврижки смачивают холодной водой и в нескольких местах прокалывают деревянной палочкой для предотвращения вздутия верхней корки. Выпекают при температуре 180-200° С в течение 25-40 мин. После выпечки коврижку охлаждают и глазируют горячим сахарным сиропом, подсушивают, разрезают по линейке острым ножом на куски произвольных размеров.

Для приготовления сиропа для глазирования сахар смешивают с водой в соотношении 3:1, уваривают до температуры 108-110° С (проба на среднюю нитку), снимают пену и охлаждают до температуры 80° С.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целые ровные куски прямоугольной формы, с блестящей глазированной поверхностью. Консистенция: плотная, с мелкими порами на изломе. Цвет: мякиш коричневого цвета. Вкус: свежее выпеченного пряничного теста. Запах: свежее выпеченного пряничного теста, приятный.

6.2 Микробиологические показатели «Коврижка "Медовая"» должны соответствовать требованиям ТР ТС U21/2011 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	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
2.85	2.49	29.52	140.46	16.62	0.4	0.01	0.03	0.01	0.04
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
10.62	0.05	0.26	0.1	0.69	11.4	0.59	31.71	4.19	17.88
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.01	0.13	0.95	11.75	1.45	26.55	0.01	5.7	0.17	

Сочни с творогом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Сочни с творогом» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Сочни с творогом», 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)	0.022	0.022
Масло сливочное 82,5%	0.003	0.003
Сахар	0.003	0.003
Яйцо куриное	0.003	0.003
Сметана 15%	0.002	0.002
Разрыхлитель	0.0002	0.0002
Соль йодированная	0.0001	0.0001
Творог 9%	0.018	0.018
Сахар	0.003	0.003
Яйцо куриное	0.001	0.001
Мука (пшеничная)	0.001	0.001
Ванилин	0.000037	0.000037
Выход готового блюда	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сметану с разрыхлителем, сливочное масло растопить и остудить.
 К масляной смеси добавить яйцо, соль, сметану и перемешать миксером до однородного состояния.
 Добавить муку и быстро замесить нежное однородное тесто. Убрать в холодильник на 1 час.
 Для творожной начинки сметать творог, сахар, муку, яичные желтки до однородной консистенции.
 Тесто раскатать в лепешку толщиной 0,5 см. На одну половину выложить начинку и накрыть другой половиной теста.
 Выпекать сочни при температуре 180°C, 25-30 минут.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
 Внешний вид – Характерный данному блюду. 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 «Сочни с творогом» 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	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
5.92	4.54	20.77	147.24	44.25	0.44	3.59	0.04	0.06	0.04
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
24.08	0.14	0.26	0.04	1.24	20	2.59	47.16	7.53	56.51
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.03	0.28	0.81	25.22	7.08	63.78	0.01	36.64	0.33	

Коржик молочный**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Коржик молочный» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных 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. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Коржик молочный», 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)	0.035	0.035
Сахар	0.003	0.003
Масло сливочное 82,5%	0.003	0.003
Яйцо куриное	0.003	0.003
Молоко 3,2%	0.005	0.005
Разрыхлитель	0.0004	0.0004
Ванилин	0.000013	0.000013
Выход готового блюда	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Взвешивают сливочное масло, взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют меланж и молоко, растворенные разрыхлитель и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 мин. Влажность готового теста 20%.

Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают меланжем и выпекают при температуре 200-220 °С в течение 10—12 мин.

Температура подачи не ниже +15° С

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, СанПин2.3/2.4.3590-20.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма - круглая с рифленой блестящей поверхностью. Консистенция: рассыпчатая. Цвет: светло-желтый. Вкус: свежесдобитого теста. Запах: свежесдобитого теста, приятный.

6.2 Микробиологические показатели «Коржик молочный» 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	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
4.06	3.02	25.35	143.54	33.36	0.49	0.51	0.05	0.03	0.04
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
15.96	0.11	0.34	0.03	0.96	13.7	1.39	45.5	5.96	38.14
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0.01	0.22	1.23	17.09	2.73	43.23	0.01	23.25	0.25	

Какао на молоке

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Какао на молоке» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное 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.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Какао-порошок	2.0	2.0
Молоко 3,2%	100.0	100.0
Сахар	10.0	10.0
Вода	80.0	80.0
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, СанПин2.3/2.4.3590-20. 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	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
3.39	3.5	14.88	105.68	122.86	0.57	2.9	0.04	0.15	0.01
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Омега 3
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	г
20.06	0.05	0.01	0.3	0.14	10.4	9	176.48	22.5	0.03
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк			
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг			
0.16	0.71	20.06	2	103.1	9	0.54			

Напиток кофейный на молоке

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Напиток кофейный на молоке» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное 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 продуктов на 1 шт, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Кофейный напиток	2.0	2.0
Сахар	10.0	10.0
Молоко 3,2%	100.0	100.0
Вода	80.0	80.0
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 СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20.

Примечание: 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 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	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мкг
2.91	3.21	14.73	100.28	120.37	0.13	2.9	0.04	0.15	20
Витамин Д	Витамин С	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна
мкг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г
0.05	0.3	10	9	146.3	14.02	0.01	0.03	0.16	0.02
РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк					
мкг	мкг	мг	мг	мг					
20	2	90	9	0.4					

Чай с молоком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Чай с молоком» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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	НЕТТО
Чай	0.5	0.5
Вода	180.0	180.0
Сахар	10.0	10.0
Молоко 3,2%	50.0	50.0
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, СанПин2.3/2.4.3590-20. Температура подачи не менее 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Напиток имеет аромат чая, смягченный 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 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	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мкг
1.55	1.61	12.36	70.66	62.78	0.49	1.45	0.02	0.08	10.25
Витамин Д	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6
мкг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
0.03	0.2	0.06	5	4.5	85.7	9.2	0.41	0.01	0.08
РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк					
мкг	мкг	мг	мг	мг					
10.25	1	49.12	4.5	0.2					

Чай с сахаром и лимоном

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Чай с сахаром и лимоном» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Чай с сахаром и лимоном», 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
Чай	0.5	0.5
Вода	180.0	180.0
Сахар	10.0	10.0
Лимон	7.0	6.0
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. Перед отпуском в стакан с чаем кладут нарезанный кружочками лимон.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки. Температура подачи: 60-65С, срок реализации не более 30 минут с момента заварки

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду. 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 «Чай с сахаром и лимоном» 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 В2	Витамин А	Витамин Е	Витамин С
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мкг	мг	мг
0.15	0.02	10.19	42.7	5.18	0.48	0.01	0.25	0.01	2.45
ВитаминРР	Калий	Магний	Натрий	РЭ	Фосфор				
мг	мг	мг	мг	мкг	мг				
0.06	12.7	2.92	0.41	0.37	5.44				

Чай с сахаром

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Чай с сахаром» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Чай с сахаром», 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
Чай	0.5	0.5
Вода	180.0	180.0
Сахар	10.0	10.0
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.

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, СанПин2.3/2.4.3590-20.

Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки. Температура подачи: 60-65С, срок реализации не более 30 минут с момента заварки

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Напиток прозрачный, цвет коричневый. Если чай непрозрачный или имеет тускло-коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.

6.2 Микробиологические показатели «Чай с сахаром» 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 В2	Витамин А	Витамин С	ВитаминРР
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мкг	мг	мг
0.1	0.01	10.01	40.66	2.78	0.44	0.01	0.25	0.05	0.06
Калий	Магний	Натрий	РЭ	Фосфор					
мг	мг	мг	мкг	мг					
12.7	2.2	0.41	0.25	4.12					

Чай с шиповником

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Чай с шиповником» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Чай с шиповником», 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
Чай	0.5	0.5
Вода	180.0	180.0
Сахар	10.0	10.0
Шиповник сухой	3.0	3.0
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Чай и подготовленные плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют 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 СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки. Температура подачи: 60-65С, срок реализации не более 30 минут с момента заварки

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду. 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 «Чай с шиповником» 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 В2	Витамин А	Витамин Е	Витамин С
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мкг	мг	мг
0.2	0.05	11.46	49.18	4.58	0.53	0.01	24.76	0.11	30.05
ВитаминРР	В-каротин	Калий	Магний	Натрий	Пищевые волокна	РЭ	Фосфор		
мг	мкг	мг	мг	мг	г	мкг	мг		
0.1	147	14.2	2.71	0.74	0.7	24.76	4.63		

Чай ягодный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Чай ягодный» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Чай 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, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Чай	0.5	0.5
Вода	180.0	180.0
Сахар	10.0	10.0
Вишня свежеморож.	6.0	6.0
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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, СанПин2.3/2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки. Температура подачи: 60-65С, срок реализации не более 30 минут с момента заварки

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – чай налит в стаканы. Цвет чая – красноватый. Вкус и запах – характерный для ягод, без постороннего запаха и привкуса

6.2 Микробиологические показатели «Чай ягодный» 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 В2	Витамин А	Витамин Е	Витамин С
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мкг	мг	мг
0.15	0.02	10.65	43.78	5	0.47	0.01	0.25	0.02	0.95
Витамин PP	Калий	Магний	Натрий	РЭ	Фосфор				
мг	мг	мг	мг	мкг	мг				
0.06	12.7	3.76	0.41	1.27	5.92				

Кисель из кураги

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Кисель из кураги» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Кисель из кураги», 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
Курага	15.0	15.0
Вода	198.0	198.0
Сахар	10.0	10.0
Крахмал картофельный	7.0	7.0
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2-3 ч для набухания. Варят их в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят приготовленный крахмал и вновь 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, СанПин2.3/2.4.3590-20.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых продуктов. Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная. Цвет: оранжевый. Вкус: сладкий с кисловатым привкусом. Запах: кураги.

6.2 Микробиологические показатели «Кисель из кураги» 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 В6	Витамин А
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
0.79	0.05	23.1	96.61	27.1	0.51	0.02	0.03	0.02	87.45
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 6	Пищевые волокна
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
0.83	0.6	0.59	525	0.51	257.85	15.75	2.55	0.02	2.7
РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	цинк					
мкг	мкг	мг	мг	мг					
87.45	0.33	27.29	0.01	0.06					

Компот из смеси сухофруктов**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Компот из смеси сухофруктов» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тютельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Компот из смеси сухофруктов», 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
Сухофрукты	13.5	13.5
Сахар	10.0	10.0
Вода	180.0	180.0
Лимонная кислота	0.1	0.1
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.
Компот из сухофруктов готовят на кануне, для того чтобы он настоялся.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Реализация блюда происходит порционно. Температура подачи не выше 20С. Хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**6.1 Органолептические показатели качества:**

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

6.2 Микробиологические показатели «Компот из смеси сухофруктов» 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 Е	Витамин С
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мг
0.531	0.045	16.722	70.146	21.897	0.459	0.018	0.018	0.747	0.54
Калий	Магний	РЭ	Фосфор						
мг	мг	мкг	мг						
0.297	14.175	0.405	19.71						

Напиток витаминный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Напиток витаминный» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Напиток витаминный», 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	7.0	7.0
Вода	198.0	198.0
Сахар	10.0	10.0
Изюм	7.0	7.0
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные изюм и 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

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. 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 витаминный» 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 В6	Витамин А
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
0.4	0.13	18.35	79.45	10.1	0.45	0.02	0.03	0.01	57.61
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Пищевые волокна	РЭ
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	мкг
0.3	70.16	0.14	345.45	0.06	61.9	4.13	8.96	2.3	57.61
Селен	Фосфор	Фтор	цинк						
мкг	мг	мг	мг						
0.04	10.22	0.02	0.02						

Напиток из шиповника

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Напиток из шиповника» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное 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	14.0	14.0
Вода	198.0	198.0
Сахар	10.0	10.0
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

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. 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 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
0.48	0.2	16.74	79.66	8.7	0.45	0.01	0.04	114.38	0.53
Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Калий	Магний	Натрий	Пищевые волокна	РЭ	Фосфор	
мг	мг	мкг	мг	мг	мг	г	мкг	мг	
140	0.2	686	7.3	2.38	1.54	3.25	114.38	2.38	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Масло сливочное

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Масло сливочное» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное 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, 7 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Масло сливочное 82,5%	7.0	7.0
Выход готового блюда	-	7

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 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 - 7 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин B2	Витамин А	Витамин Д	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг
0.04	5.78	0.06	52.36	0.84	0.01	0.01	41.3	0.11	0.07
Витамин PP	В-каротин	Калий	Омега 6	РЭ	Фосфор	Холестерин	цинк		
мг	мкг	мг	г	мкг	мг	мг	мг		
0.01	26.6	1.05	0.06	45.71	1.33	13.3	0.01		

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Сыр полутвердый

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Сыр полутвердый» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Сыр полутвердый», 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, 15 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Сыр	15.0	15.0
Выход готового блюда	-	15

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сыр нарезают на ломтики прямоугольной или треугольной формы

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сыр уложен на тарелку.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы. Консистенция: мягкая, не крошащаяся. Цвет: соответствует виду сыра. Вкус: соответствует виду сыра. Запах: соответствует виду сыра.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 15 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
3.48	4.43		54.6	132	0.15	3.48	0.01	0.23	0.05
Витамин В6	Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Калий	Магний	Натрий
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг
0.02	43.2	0.14	0.08	0.11	0.92	2.55	13.2	5.25	121.5
Омега 6	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк				
г	мкг	мкг	мг	мг	мг				
0.11	43.2	2.18	75	13.2	0.53				

Соус сметанно-томатный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус сметанно-томатный» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Соус сметанно-томатный», должны соответствовать требованиям ИР 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, 20 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мука (пшеничная)	1.0	1.0
Вода	15.0	15.0
Сметана	5.0	5.0
Томатная паста	1.0	1.0
Соль йодированная	0.2	0.2
Выход готового блюда	-	20

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Охлажденную мучную пассеровку разводят водой, тщательно размешивают и варят 3-5 минут. В горячий белый соус добавляют прокипяченную 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, СанПин2.3/2.4.3590-20. 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 сметанообразную 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 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 - 20 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
0.347	0.82	1.38	14.453	5.933	0.06	0.14	0.007	0.02	0.007
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
5.333	0.007	0.047	0.62	0.033	2.133	0.5	7.833	1.407	2.133
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк		
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг		
0.007	0.04	0.047	9.707	0.1	5.46	3.413	0.027		

Соус томатный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус томатный» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное 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, 20 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Лук репчатый	12.0	10.0
Морковь	13.0	10.0
Масло растительное	1.0	1.0
Томатная паста	2.0	2.0
Вода	15.0	15.0
Соль йодированная	0.2	0.2
Петрушка	0.6	0.4
Выход готового блюда	-	20

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Нарезанные морковь и лук репчатый пассеруют на подсолнечном масле до готовности, добавляют томатную пасту, воду, 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, СанПин2.3/2.4.3590-20.

Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – соус томатный с овощами имеет сметанообразную консистенцию с включениями 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 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 20 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0.38	1.03	1.92	18.83	7.92	0.21	0.01	0.01	203.8	0.53
Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ
мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	мкг
3	0.01	1,200.02	8.82	40.72	6.58	77.56	0.61	0.55	209.8
Селен	Фосфор	цинк							
мкг	мг	мг							
0.06	13.21	0.13							

Соус кисельный из сухофруктов

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус кисельный из сухофруктов» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Соус кисельный из сухофруктов», 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
Сухофрукты	6.0	6.0
Вода	40.0	40.0
Сахар	2.0	2.0
Крахмал картофельный	5.0	5.0
Выход готового блюда	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сухофрукты промывают, заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2-3 часа, для набухания. Варят их в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят приготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Готовый соус остужают (можно протереть), подают к пудингам, запеканкам и др. блюдам.

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 2.3/2.4.3590-20.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: густая масса. Консистенция: вязкая. Цвет: свойственный используемому виду сухофруктов. Вкус: кисло-сладкий, насыщенный.

6.2 Микробиологические показатели «Соус кисельный из сухофруктов» 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 В1	Витамин В2	Витамин Е	Витамин С
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мг
0.24	0.02	8.95	37.25	11.66	0.2	0.01	0.01	0.33	0.24
Калий	Магний	РЭ	Фосфор						
мг	мг	мкг	мг						
0.06	6.3	0.18	12.61						