

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

28 июля 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48 ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	71,43	52,5	7,14	5,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,3	5,3	0,53	0,53
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,1	8 шт.	0,31
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		30		3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26,2	26,2	2,62	2,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
МОРКОВЬ	2,27	1,7	0,227	0,17
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,7	0,6	0,07	0,06
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 60/30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

УТВЕРЖДАЮ

ИП _____ Орлов А.О.

"28" июля 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____ ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	63,16	60	6,32	6
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

Температура подачи 14 °С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,14	В1, мг	0,01	Са, мг	24,6
Жиры, г	5,34	С, мг	4,2	Mg, мг	9
Углеводы, г	4,62	А, мг	0,11	Р, мг	22,2
Энергетическая ценность, ккал	71,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,42
		Д, мкг	0	К, мг	189
		В2, мг	0,03	І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

28" июля 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 РИС С ОВОЩАМИ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РИС С ОВОЩАМИ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	32,1	31,7	3,21	3,17
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16,67	12,5	1,67	1,25
с 01.09 по 31.12	15,63	12,5	1,56	1,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,1	1,2	1,01
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход: 120				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №31 от 12.08.2021 г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Мелко нарезанные овощи пассеруют с добавлением томатной пасты, заливают горячим бульоном или водой, дают закипеть жидкости (наливают из расчета 1:2), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с рисом ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

Температура подачи 65 °С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: рис рассыпчатый, овощи сохранили форму

Консистенция: мягкая

Цвет: риса - светло-оранжевый, овощей - от светло до темно-оранжевого

Вкус: умеренно соленый

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,69
Жиры, г	3,39
Углеводы, г	25,31
Энергетическая ценность, ккал	142,98

В1, мг	0,05
С, мг	1,51
А, мг	0,29
Е, мг	0,37
Д, мкг	0,06
В2, мг	0,03

Са, мг	12,10
Mg, мг	21,98
Р, мг	57,77
Fe, мг	0,61
К, мг	116,95
І, мкг	1,80
F, мг	0,03

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289 РАГУ ИЗ ПТИЦЫ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАГУ ИЗ ПТИЦЫ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	111,7	78,2	11,17	7,82
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	133,54	86,8	13,35	8,68
с 01.03 по 31.07	144,67	86,8	14,47	8,68
с 01.08 по 31.08	108,5	86,8	10,85	8,68
с 01.09 по 31.10	115,73	86,8	11,57	8,68
с 01.11 по 31.12	124	86,8	12,4	8,68
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	24,53	18,4	2,45	1,84
с 01.09 по 31.12	23	18,4	2,3	1,84
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,5	6,5	0,65	0,65
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,9	10,8	1,29	1,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,4	4,4	0,44	0,44
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1	0,11	0,11
Выход: 190				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленные тушки птицы или кролика, нарубленные на куски по 30-35 г, или обработанные субпродукты птицы обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин.

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Желудки и сердце - 50%, шеи и крылья - 50%

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

Температура подачи 65 °С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

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

Запах: свойственный мясу птицы или кролика, томата и овощей.