



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104

Суп картофельный с мясными фрикадельками

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с мясными фрикадельками», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко п.Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками», 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	
	брутто	нетто
Картофель	133,3	100
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Томатное пюре	2,5	2,5
Масло растительное	2,5	2,5
Бульон или вода	175	175
Фрикадельки мясные готовые № 105	35	35
ВЫХОД	-	250

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды или бульона до готовности и кладут в суп при отпуске, можно с бульоном после припускания фрикаделек. Можно суп готовить без томатного пюре.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму. Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие; фрикадельки – упругие, сочные.

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

Запах: овощей и мясных продуктов.

Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками» должны соответствовать требованиям СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,2	2,8	15,4	106

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,1	0,06	8,86	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Zn (мг)	I (мг)
23,76	57,78	23,74	0,9	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Мосиенко Н.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ СОШ № 13
 им. Г.Ф.Короленко
 И.Щербиновский
 Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 108

Суп картофельный с клецками

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с клецками», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко.Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Суп картофельный с клецками», 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 продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	53,4	40
Морковь	10	8
Лук репчатый	9,6	8
Масло растительное	2	2
Бульон или вода	150	150
<i>Клецки № 109:</i>		52
<i>Мука</i>	18	18
<i>Масло сливочное</i>	2	2
<i>Яйцо</i>	1/8 шт.	5
<i>Молоко или вода</i>	28	28
<i>Масса теста</i>		50
ВЫХОД блюда	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками; сохранили форму. Клецки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие, клецки-упругие.

Цвет: бульона – золотистый, жир на поверхности - светло-оранжевый.

Запах: овощей.

Вкус: картофеля, овощей, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп картофельный с клецками» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,9	3,7	15	115,4

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,08	0,06	4,6	16,84	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Zn (мг)	I (мг)
26,72	57,78	20,28	0,94	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Мосиенко Н.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 13
им. Г.Ф.Короленко
и Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 108

Суп картофельный с клецками

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с клецками», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко.Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Суп картофельный с клецками», 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	
	брутто	нетто
Картофель	66,8	50
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	2,5	2,5
Бульон или вода	187,5	187,5
<i>Клецки № 109:</i>		65
<i>Мука</i>	20	20
<i>Масло сливочное</i>	2,3	2,3
<i>Яйцо</i>	1/7 шт.	5,7
<i>Молоко или вода</i>	31,4	31,4
<i>Соль</i>	0,6	0,6
<i>Масса теста</i>		58,5
ВЫХОД блюда	-	250

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками; сохранили форму. Клецки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие, клецки-упругие.

Цвет: бульона – золотистый, жир на поверхности - светло-оранжевый.

Запах: овощей.

Вкус: картофеля, овощей, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп картофельный с клецками» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,6	4,6	18,8	136,3

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,08	0,06	4,6	16,84	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Zn (мг)	I (мг)
26,72	57,78	20,28	0,94	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Мосиенко Н.А.

Директор МБОУ СОШ № 13
 им. Г.Ф.Короленко
 п.Щербиновский
 Т.Б.Кроква

УТВЕРЖДАЮ
 МБОУ СОШ № 13
 им. Г.Ф.Короленко
 п.Щербиновский

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Суп из овощей

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп из овощей», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Суп из овощей», 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	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная свежая	20	16
Картофель	53	40
Морковь	10	8
Лук репчатый	9,6	8
Горошек зеленый консервированный	9,2	6
Масло растительное	4	4
Бульон или вода	150	150
Выход	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассированные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста, корни – соломкой, картофель – дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.

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

Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.

Запах: корней, овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп из овощей» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,27	3,99	7,32	76,2

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,06	0,038	8,3	0,00	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
27,88	39,42	16,6	0,62		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Ханова И.К.


 УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ СОШ № 13
 им. Г.Ф.Короленко
 п.Щербиновский
 Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Суп из овощей

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп из овощей», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко п.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Суп из овощей», 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 продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная свежая	25	20
Картофель	66,75	50
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Горошек зеленый консервированный	11,5	7,5
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	187,5	187,5
Выход	-	250

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассированные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста, коренья – соломкой, картофель – дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.

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

Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.

Запах: кореньев, овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп из овощей» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,59	4,99	9,15	95,25

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,07	0,05	10,38	0,00	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
34,85	49,3	20,75	0,78		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Жамова. ТТК



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Суп картофельный с бобовыми

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с бобовыми», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко п.Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Суп картофельный с бобовыми», 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	
	брутто	нетто
Картофель	53,4	40
Фасоль или горох лущенный	16,2	16
Лук репчатый	9,6	8
Морковь	12,6	10
Масло растительное	4	4
Бульон или вода	140	140
ВЫХОД блюда	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку – мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Горох или фасоль подготавливают, кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассированные или припущенные морковь и лук, и варят до готовности.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель нарезан кубиками; фасоль – целые зерна, горох лущеный разварен.

Консистенция: картофель и фасоль – мягкие; горох лущеный – пюреобразный.

Цвет: светло-желтый (горчичный) – супа горохового, светло-коричневый – супа фасолевого.

Вкус: свойственный гороху или фасоли, умеренно соленый.

Запах: гороха, корней и лука.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп картофельный с бобовыми» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,4	4,2	13,2	118,6

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,18	0,06	4,66	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Zn (мг)	I (мг)
34,14	70,48	28,46	1,64	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Мосиенко Н.А.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Суп картофельный с бобовыми

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с бобовыми», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко п.Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Суп картофельный с бобовыми», 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	
	брутто	нетто
Картофель	66,8	50
Фасоль или горох лущенный	20,2	20
Лук репчатый	12	10
Морковь	15,8	12,5
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	175	175
ВЫХОД блюда	-	250

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку – мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Горох или фасоль подготавливают, кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассированные или припущенные морковь и лук, и варят до готовности.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель нарезан кубиками; фасоль – целые зерна, горох лущеный разварен.

Консистенция: картофель, фасоль – мягкие; горох лущеный – пюреобразный.

Цвет: светло-желтый (горчичный) – супа горохового, светло-коричневый – супа фасолевого.

Вкус: свойственный гороху или фасоли, умеренно соленый.

Запах: гороха, кореньев и лука.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп картофельный с бобовыми» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,5	5,3	16,5	148,3

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,18	0,06	4,66	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Zn (мг)	I (мг)
34,14	70,48	28,46	1,64	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Мосиенко Н.А.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104

Суп картофельный с мясными фрикадельками

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с мясными фрикадельками», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко п.Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками», 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	
	брутто	нетто
Картофель	106,6	80
Морковь	10	8
Лук репчатый	9,6	8
Томатное пюре	2	2
Масло растительное	2	2
Бульон или вода	140	140
Фрикадельки мясные готовые № 105	30	30
ВЫХОД	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды или бульона до готовности и кладут в суп при отпуске, можно с бульоном после припускания фрикаделек. Можно суп готовить без томатного пюре.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму. Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие; фрикадельки – упругие, сочные.

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

Запах: овощей и мясных продуктов.

Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками» должны соответствовать требованиям СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,8	2,2	12,3	84,8

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,1	0,06	8,86	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Zn (мг)	I (мг)
23,76	57,78	23,74	0,9	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Мосиенко Н.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ СОШ № 13
 им. Г.Ф.Короленко
 п.Щербиновский
 Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

Щи из свежей капусты с картофелем

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Щи из свежей капусты с картофелем», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем», 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	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная	50	40
Картофель	32	24
Морковь	12	10
Лук репчатый	9,6	8
Томатное пюре	2	2
Масло растительное	4	4
Вода или бульон	160	160
Выход блюда	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный дольками, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют прогретое

томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты её закладывают после картофеля.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель – дольками.

Консистенция: овощи мягкие, капуста свежая – упругая.

Цвет: желто-оранжевый, жира на поверхности – оранжевый.

Запах: свойственный овощам, капусте.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,4	3,96	6,32	72,00

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,046	0,04	12,62	0,0	0,13

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
39,4	39,2	17,7	0,66	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Калашова ТТК

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ СОШ № 13
 им. Г.Ф.Короленко
 п.Щербиновский
 Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

Щи из свежей капусты с картофелем

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Щи из свежей капусты с картофелем», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко п.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем», 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	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная	62,5	50
Картофель	40	30
Морковь	16,2	12
Лук репчатый	12	10
Томатное пюре	2,5	2,5
Масло растительное	5	5
Вода или бульон	200	200
Выход блюда	-	250

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный дольками, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до

готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют прогретое томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты её закладывают после картофеля.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель – дольками.

Консистенция: овощи мягкие, капуста свежая – упругая.

Цвет: желто-оранжевый, жира на поверхности – оранжевый.

Запах: свойственный овощам, капусте.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,77	4,95	7,9	89,75

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,06	0,05	15,78	0,0	0,13

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
49,25	49,0	22,1	0,8	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Железова Т.Т.К.


 Директор МБОУ СОШ № 13
 им. Г.Ф.Короленко
 п.Щербиновский
 Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

Рассольник Ленинградский

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рассольник Ленинградский», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Рассольник Ленинградский», 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	
	брутто	нетто
Картофель	80	60
Крупа: перловая, рисовая или овсяная или пшеничная	4	4
Лук репчатый	4,8	4
Морковь	10	8
Огурцы соленые	13,4	12
Масло растительное	4	4
Бульон или вода	150	150
Выход	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин

вводят слегка пассерованные или припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель брусочками, коренья - соломкой.

Консистенция: овощей – сочная, огурцов – слегка хрустящая, перловая крупа – хорошо разварившаяся.

Цвет: бульона – желтый, жира на поверхности – желтый, цвет овощей – натуральный.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола и овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рассольник Ленинградский» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,6	4,1	9,6	85,8

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,07	0,05	6,7	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
23,32	45,38	19,34	0,7	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



дежурка. ТТК


 УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ СОШ № 13
 им. Г.Ф.Короленко
 п.Щербиновский
 Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

Рассольник Ленинградский

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рассольник Ленинградский», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Рассольник Ленинградский», 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	
	брутто	нетто
Картофель	100	75
Крупа: перловая, рисовая или овсяная или пшеничная	5	5
Лук репчатый	6	5
Морковь	12,5	10
Огурцы соленые	16,75	15
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	187,5	187,5
Выход	-	250

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят слегка пассерованные или припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель брусочками, коренья - соломкой.

Консистенция: овощей – сочная, огурцов – слегка хрустящая, перловая крупа – хорошо разварившаяся.

Цвет: бульона – желтый, жира на поверхности – желтый, цвет овощей - натуральный.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола и овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рассольник Ленинградский» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,0	5,1	11,98	107,25

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,09	0,06	8,4	0,00	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
29,15	56,7	24,2	0,9		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар

Химический ТТК

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 13
им. Г.Ф.Короленко
п. Щербиновский
Г.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Борщ с капустой и картофелем

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Борщ с капустой и картофелем», вырабатываемое и реализуемое МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Борщ с капустой и картофелем», 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	
	брутто	нетто
Свекла	40	32
Капуста свежая	20	16
Картофель	22	16
Морковь	10	8
Лук репчатый	9,5	8
Томатное паста	6	6
Масло растительное	4	4
Сахар	2	2
Вода	160	160
Выход		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками,

варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушенную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности – оранжевый.

Запах: свойственный овощам.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Борщ с капустой и картофелем» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,44	3,94	8,75	83,0

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,04	0,04	8,54	0,00	1,92

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
39,8	43,7	20,9	0,98	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Хоморова ТТК

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ СОШ № 13
 им. Г.Ф.Короленко
 п.Щербиновский
 Т.В.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Борщ с капустой и картофелем

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Борщ с капустой и картофелем», вырабатываемое и реализуемое МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко п.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Борщ с капустой и картофелем», 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	
	брутто	нетто
Свекла	50	40
Капуста свежая	25	20
Картофель	27	20
Морковь	15,75	12,5
Лук репчатый	12	10
Томатное пюре	7,5	7,5
Масло растительное	5	5
Сахар	2,5	2,5
Вода	200	200
Выход		250

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи,

тушенную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности – оранжевый.

Запах: свойственный овощам.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Борщ с капустой и картофелем» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,8	4,92	10,9	103,75

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,05	0,05	10,7	0,00	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
49,7	54,6	26,1	1,2	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Колесова ТТК

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 13
им. Г.Ф.Короленко
г.Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Овощи свежие (помидоры)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Овощи свежие (помидоры)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко.г.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Овощи свежие (помидоры)», 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	
	брутто	нетто
Помидоры свежие	118	100
ВЫХОД	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: помидоры - целые.

Консистенция: плоды помидоров – мягкая.

Цвет: красный.

Вкус: помидоров.

Запах: помидоров.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Овощи свежие (помидоры)» на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,1	0,2	3,8	22

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,06	0,04	17,5	2,9	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
14	26	20	0,9		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Директор



УТВЕРЖДАЮ
МБОУ СОШ № 13
им. Г.Ф.Короленко
п.Щербиновский
Т.В.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Овощи свежие (помидоры)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Овощи свежие (помидоры)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Овощи свежие (помидоры)», 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	
	брутто	нетто
Помидоры свежие	70,8	60
ВЫХОД	-	60

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: помидоры - целые.

Консистенция: плоды помидоров – мягкая.

Цвет: красный.

Вкус: помидоров.

Запах: помидоров.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Овощи свежие (помидоры)» на выход 60г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,66	0,12	2,28	13,2

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,04	0,03	15	2,9	0,35

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
10,2	18	12,6	0,5	0,12	0,0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ СОШ № 13
 им. Г.Ф.Короленко
 п.Щербиновский
 Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Овощи свежие(огурцы)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Овощи свежие (огурцы)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Овощи свежие (огурцы)», 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	
	брутто	нетто
Огурцы свежие	63,12	60
ВЫХОД	-	60

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель и часть мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подготовить заранее (за 1-2 часа до отпуска) и хранить охлажденными.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы нарезаны кружочками или дольками.

Консистенция: огурцов – упругая, хрустящая.

Цвет: огурцов – зеленый.

Вкус: огурцов.

Запах: огурцов.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Овощи свежие (огурцы)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Овощи свежие (огурцы)» на выход 60г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,42	0,06	1,14	7,2

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,027	0,021	14,94	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
29,13	0,00	0,00	0,44	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Халимов, ТТК

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 13
им. Г.Ф.Короленко
п.Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Овощи свежие(огурцы)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Овощи свежие (огурцы)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко п.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Овощи свежие (огурцы)», 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	
	брутто	нетто
Огурцы свежие	105	100
ВЫХОД	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель и часть мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подготовить заранее (за 1-2 часа до отпуска) и хранить охлажденными.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы нарезаны кружочками или дольками.

Консистенция: огурцов – упругая, хрустящая.

Цвет: огурцов – зеленый.

Вкус: огурцов.

Запах: огурцов.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Овощи свежие (огурцы)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Овощи свежие (огурцы)» на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,7	0,1	1,9	12

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,04	0,02	4,9	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
17	30,00	14,00	0,5	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Халюева.Т.К

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54-9р-2020

Рыба, запеченная в сметанном соусе

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба, запеченная в сметанном соусе», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе», 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	
	брутто	нетто
Сыр Российский	7,2	6,9
Мука пшеничная	5,5	5,5
Минтай (филе)	117	103,5
Сметана	58,8	58,8
Масло сливочное	5,9	5,9
Масло подсолнечное	8,9	8,9
Соль	0,4	0,4
Вода	15	15
ВЫХОД	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Рыбное филе размораживают, обмывают водой и нарезают на порционные куски под углом 45 градусов.

Рыбу панируют в муке, запекают до слабой золотистой корочки. Покрытую корочкой рыбу заливают сметанным соусом, посыпают сыром, сбрызгивают растопленным маслом и запекают при температуре 250 градусов 25-30 минут.

Сметанный соус: белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120 градусов, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 градусов, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: корочка подрумяненная, соус загустевший, но не высохший.

Консистенция: сочная.

Цвет: соответствует данному блюду, рыбный.

Вкус: свойственный продуктам из рыбы, умеренно соленый.

Запах: запеченной рыбы, соуса.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,9	25,1	5,4	322,9

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,06	0,05	4,54	28,8	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
126,99	96,61	18,37	0,61		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54-9р-2020

Рыба, запеченная в сметанном соусе

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба, запеченная в сметанном соусе», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе», 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	
	брутто	нетто
Сыр Российский	3,6	3,5
Мука пшеничная	2,75	2,75
Минтай (филе)	58,5	51,8
Сметана	29,4	29,4
Масло сливочное	3	3
Масло подсолнечное	4,5	4,5
Соль	0,3	0,3
Вода	7,5	7,5
ВЫХОД	-	50

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Рыбное филе размораживают, обмывают водой и нарезают на порционные куски под углом 45 градусов.

Рыбу панируют в муке, запекают до слабой золотистой корочки. Покрытую корочкой рыбу заливают сметанным соусом, посыпают сыром, сбрызгивают растопленным маслом и запекают при температуре 250 градусов 25-30 минут.

Сметанный соус: белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120 градусов, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 градусов, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: корочка подрумяненная, соус загустевший, но не высохший.

Консистенция: сочная.

Цвет: соответствует данному блюду, рыбный.

Вкус: свойственный продуктам из рыбы, умеренно соленый.

Запах: запеченной рыбы, соуса.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 50г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
9,4	12,6	2,7	161,4

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,06	0,05	4,54	28,8	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
126,99	96,61	18,37	0,61		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 53

Салат из свеклы с зеленым горошком

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свеклы с зеленым горошком», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Салат из свеклы с зеленым горошком», 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	
	брутто	нетто
Свекла	63,9	50,0 ¹
Зеленый горошек консервированный	38,5	25
Яблоки свежие	25,7	18
Лук репчатый	6	5
Масло растительное	4	4
ВЫХОД блюда		100

¹ Масса вареной очищенной свеклы

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Вареную свеклу очищают, измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанный соломкой репчатый лук, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом, прогретый зеленый горошек. При отпуске заправляют маслом растительным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Цвет: темно - малиновый.

Консистенция: мягкая, сочная.

Запах: свеклы, яблок, лука.

Вкус: умеренно соленый, свеклы, зеленого горошка, яблок, лука.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из свеклы с зеленым горошком» на выход 60г.

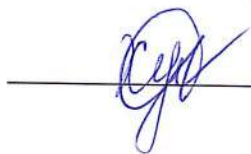
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,6	4,1	7,3	73

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,01	0,046	3,47	23,1	0,0

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
97,02	65,56	13,8	0,77	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54-22м-2020

Рагу из курицы

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рагу из курицы», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Рагу из курицы», 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 продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Куриная грудка (филе)	93,8	83
Картофель	123,8	91
Мука пшеничная	1,1	1,1
Томатное пюре	7	7
Лук репчатый	14,4	11,5
Морковь	23,8	19
Петрушка (зелень)	3,8	3
Масло подсолнечное	6	6
Лавровый лист	0,03	0,03
Соль	0,8	0,8
ВЫХОД блюда	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 30-35 г посыпают солью, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы

набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 20 минут. Бульон, оставшийся от тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук, петрушку и тушат еще 20-25 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 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: свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный мясу птицы, томата и овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рагу из курицы» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
21	7	17,5	217,4

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,08	0,17	12,9	16,7	0,20

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
42,06	123,66	44,23	2,19	1,02	0,01

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста / Под ред. А.Ю. Поповой. – М. 2021. – 289 с.

Повар



Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54-22м-2020

Рагу из курицы

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рагу из курицы», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Рагу из курицы», 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	
	брутто	нетто
Куриная грудка (филе)	117,25	103,75
Картофель	154,75	113,75
Мука пшеничная	1,4	1,4
Томатное пюре	8,7	8,7
Лук репчатый	18	14,4
Морковь	29,8	23,8
Петрушка (зелень)	4,4	3,5
Масло подсолнечное	7,5	7,5
Лавровый лист	0,03	0,03
Соль	1	1
ВЫХОД блюда	-	250

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 30-35 г посыпают солью, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы

набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 20 минут. Бульон, оставшийся от тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук, петрушку и тушат еще 20-25 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 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: свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный мясу птицы, томата и овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рагу из курицы» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
26,3	8,8	21,9	271,8

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,08	0,17	12,9	16,7	0,20

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
42,06	123,66	44,23	2,19	1,02	0,01

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста / Под ред. А.Ю. Поповой. – М. 2021. – 289 с.

Повар



Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 53

Салат из свеклы с зеленым горошком

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свеклы с зеленым горошком», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Салат из свеклы с зеленым горошком», 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	
	брутто	нетто
Свекла	38,3	30,0 ¹
Зеленый горошек консервированный	23,1	15
Яблоки свежие	15,4	10,8
Лук репчатый	3,6	3
Масло растительное	2,5	2,5
ВЫХОД блюда		60

¹ Масса вареной очищенной свеклы

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Вареную свеклу очищают, измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанный соломкой репчатый лук, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом, прогретый зеленый горошек. При отпуске заправляют маслом растительным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Цвет: темно - малиновый.

Консистенция: мягкая, сочная.

Запах: свеклы, яблок, лука.

Вкус: умеренно соленый, свеклы, зеленого горошка, яблок, лука.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из свеклы с зеленым горошком» на выход 60г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,0	2,5	4,4	43,7

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,01	0,046	3,47	23,1	0,0

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
97, 02	65,56	13,8	0,77	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Хамаева Г.Г.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ СОШ № 13
 им. Г.Ф.Короленко
 п. Щербиновский
 Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Салат из свежих помидоров и огурцов

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свежих помидоров и огурцов», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко п.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов», 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	
	брутто	нетто
Помидоры свежие	33,9	28,8
Огурцы свежие	26,3	21
Лук зеленый	9	7,2
или репчатый лук	8,6	7,2
Масло растительное	3,6	3,6
ВЫХОД		60

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

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: красный, розовый или желтый. Огурцов неочищенных – белый с зеленой каймой, очищенных – белый.

Вкус: свойственный овощам 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 блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов» на выход 60г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,58	3,65	2,19	42,42

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,02	0,02	4,95	0	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
11,4	20,3	9,6	0,44		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар




 УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ СОШ № 13
 им. Г.Ф.Короленко
 п.Щербиновский
 Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Салат из свежих помидоров и огурцов

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свежих помидоров и огурцов», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов», 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	
	брутто	нетто
Помидоры свежие	56,5	48,0
Огурцы свежие	43,8	35
Лук зеленый	15	12
или репчатый лук	14,3	12
Масло растительное	6	6
ВЫХОД		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

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: красный, розовый или желтый. Огурцов неочищенных – белый с зеленой каймой, очищенных – белый.

Вкус: свойственный овощам 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 блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов» на выход 100г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,96	6,01	3,65	70,7

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,04	0,03	8,25	0	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
19,0	33,9	16,0	0,74		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Хмелева. ТТК

Директор МБОУ СОШ № 13
им. Г.Ф.Короленко
и Щербиновский
Т.Б.Кроква



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 45

Салат из белокочанной капусты

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из белокочанной капусты», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Салат из белокочанной капусты», 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	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная свежая	59	47
<i>Масса прогретой капусты</i>	-	43
Морковь	7,5	6
Кислота лимонная	0,18	0,18
Вода кипяченая	6	6
Сахар	3	3
Масло растительное	3	3
ВЫХОД блюда		60

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и масло растительное.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

Вкус: приятно-кисловатый, умеренно соленый со слегка ощутимой сладостью, без горечи.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из белокочанной капусты» на выход 60г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,79	1,95	3,88	36,24

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,01	0,06	10,3	0	0,65

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
14,98	16,98	9,05	0,3	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Хитова ТТК


 УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ СОШ № 13
 им. Г.Ф.Короленко
 п. Щербиновский
 Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 45

Салат из белокочанной капусты

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из белокочанной капусты», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко.Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Салат из белокочанной капусты», 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	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная свежая	98,6	78,9
<i>Масса прогретой капусты</i>	-	71
Морковь	12,5	10
Кислота лимонная	0,3	0,3
Вода кипяченая	9,7	9,7
Сахар	5	5
Масло растительное	5	5
ВЫХОД блюда		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и масло растительное.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

Вкус: приятно-кисловатый, умеренно соленый со слегка ощутимой сладостью, без горечи.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из белокочанной капусты» на выход 100г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,31	3,25	6,47	60,4

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,02	0,04	17,1	0	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
24,98	28,31	15,09	0,47		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Жуковская ТТК

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ СОШ № 13
 им. Г.Ф.Короленко
 п. Щербиновский
 Т.Б.Кроква



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Салат из свежих помидоров

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свежих помидоров», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Салат из свежих помидоров», 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	
	брутто	нетто
Помидоры свежие	84,7	72
Лук зеленый	28,8	23
или репчатый лук	27,4	23
Масло растительное	6	6
ВЫХОД		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные помидоры режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции. Перед отпуском салат поливают растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ
 Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: помидоры нарезаны кружочками или дольками, лук репчатый – полукольцами, лук зеленый- шинкованный. Овощи уложены в салатник и заправлены растительным маслом.

Консистенция: помидоров– упругая, сочная.

Цвет: красный, розовый или желтый.

Вкус: умеренно соленый, кисловато - острый.

Запах: свежих помидоров и лука в сочетании с растительным маслом

6.2 Микробиологические показатели блюда «Салат из свежих помидоров» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из свежих помидоров» на выход 100г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,1	6,1	4,57	77,7

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,048	0,03	18,05	0	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
17,7	31,8	17,46	0,8		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар 

 ТТК

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 13
им. Г.Ф.Короленко
п. Щербиновский
Г.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Бутерброд горячий с сыром

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бутерброд горячий с сыром», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко п.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Бутерброд горячий с сыром», 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	
	брутто	нетто
сыр российский, или волжский, или угличский,	16	15
или голландский, или швейцарский, или чеддер	16,5	15
или московский, или ярославский	16	15
или степной, или костромской	15,5	15
Масло сливочное	6	6
Хлеб	30	30
Выход		50

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра и помещают в жарочный шкаф на 3-5 минут до образования румяной корочки.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 13
им. Г.Ф.Короленко
и Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Салат из свежих помидоров

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свежих помидоров», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко.Щербиновский

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Салат из свежих помидоров», 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	
	брутто	нетто
Помидоры свежие	51	43,2
Лук зеленый	17,3	13,8
или репчатый лук	16,4	13,8
Масло растительное	3,6	3,6
ВЫХОД		60

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные помидоры режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции. Перед отпуском салат поливают растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ
Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Бутерброд с сыром

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бутерброд с сыром», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Бутерброд с сыром», 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	
	брутто	нетто
сыр российский , или волжский, или угличский,	16	15
или голландский, или швейцарский, или чеддер	16,5	15
или московский, или ярославский	16	15
или степной, или костромской	15,5	15
Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30
Выход		50

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и хлеба.

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: сыра в сочетании со свежим хлебом.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 50г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,8	8,3	14,8	157

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,04	0,07	0,06	63,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
139,44	96,3	9,45	0,49	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Бутерброд с джемом, повидлом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бутерброд с джемом, повидлом», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Бутерброд с джемом, повидлом», 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 продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Джем или повидло	20,2	20
Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30
Выход		55

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Ломтик хлеба намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом и повидлом или джемом.

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

Цвет: повидла или джема.

Вкус: повидла или джема и хлеба.

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 55г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,4	3,9	29,2	161

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,04	0,07	0,06	63,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
139,44	96,3	9,45	0,49	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Хамаева Г.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 203

Макаронные изделия отварные с маслом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Макаронные изделия отварные с маслом», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко п.Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Макаронные изделия отварные с маслом», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (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	
	брутто	нетто
Макаронные изделия	-	63
Масса отварных макаронных изделий	-	180
Масло сливочное	10	10
Выход блюда	-	190

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20—25 мин, вермишель – 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (1/3- ½ часть от указанного в рецептуре

количества). Чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью растопленного масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Макаронные изделия отварные с маслом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 190г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,9	7,3	38,6	248,0

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,06	0,03	0,00	29,5	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
12,55	38,82	8,4	0,8	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Мосиенко Н.А.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 203

Макаронные изделия отварные с маслом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Макаронные изделия отварные с маслом», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Макаронные изделия отварные с маслом», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Макаронные изделия	-	53
Масса отварных макаронных изделий	150	150
Масло сливочное	5	5
Выход блюда	-	155

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20—25 мин, вермишель – 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (1/3- 1/2 часть от указанного в рецептуре количества). Чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Остальной частью растопленного масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Макаронные изделия отварные с маслом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 155г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,6	6,0	31,5	202,2

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,06	0,03	0,00	29,5	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
12,55	38,82	8,4	0,8	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 175

Каша вязкая молочная из риса и пшена

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая молочная из риса и пшена», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко.Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша вязкая молочная из риса и пшена», 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	
	брутто	нетто
Крупа рисовая	13,3	13,3
Крупа пшено	18	18
Молоко	95	95
Вода	62	62
Сахар	5,7	5,7
Масса каши	-	190
Масло сливочное	10	10
Сахар	10	10
Выход блюда:	-	210

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят периодически помешивая, затем добавляют пшено, продолжают варку до полуготовности. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ
Температура подачи блюда не менее 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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 блюда «Каша вязкая молочная из риса и пшена» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Кашавязкая молочная из риса и пшена» на выход 210г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,8	10,7	41,5	286

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,10	0,14	0,96	54,8	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
133,38	156,72	37,22	0,81	0,0	0,0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делта плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Мосиенко Н.А.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 175

Каша вязкая молочная из риса и пшена

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая молочная из риса и пшена», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша вязкая молочная из риса и пшена», 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	
	брутто	нетто
Крупа рисовая	9,8	9,8
Крупа пшено	13,3	13,3
Молоко	70	70
Вода	45,5	45,5
Сахар	4,2	4,2
Масса каши	-	140
Масло сливочное	10	10
Сахар	10	10
Выход блюда:	-	160

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивают, затем добавляют пшено, продолжают варку до полуготовности. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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 блюда «Каша вязкая молочная из риса и пшена» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Кашавязкая молочная из риса и пшена» на выход 160г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,4	8,1	31,6	218,2

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,10	0,14	0,96	54,8	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
133,38	156,72	37,22	0,81	0,0	0,0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 173

Каша вязкая молочная из овсяной крупы

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая молочная из овсяной крупы», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша вязкая молочная из овсяной крупы», 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	
	брутто	нетто
Крупа овсяная	42,5	42,5
Молоко	85	85
Вода	51	51
Сахар	5,1	5,1
Масса каши	-	170
Масло сливочное	10	10
Выход блюда:	-	180

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую жидкость (молоко с водой) всыпают подготовленную крупу, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивают, пока каша не загустеет. Затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом.

Кашу отпускают с маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ
Температура подачи блюда не менее 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует данному виду крупы и молока.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша вязкая молочная из овсяной крупы» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Кашавязкая молочная из овсяной крупы» на выход 180г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
7,7	11,5	34,4	272,6

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,21	0,18	0,96	54,8	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
156,55	261,86	72,05	2,10	0,0	0,0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар  Хамаева Г.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 173

Каша вязкая молочная из овсяной крупы

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая молочная из овсяной крупы», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 им. Г.Ф.Короленко п.Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша вязкая молочная из овсяной крупы», 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	
	брутто	нетто
Крупа овсяная	60	60
Молоко	120	120
Вода	72	72
Сахар	7,2	7,2
Масса каши	-	240
Масло сливочное	10	10
Выход блюда:	-	250

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую жидкость (молоко с водой) всыпают подготовленную крупу, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивают, пока каша не загустеет. Затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом.

Кашу отпускают с маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ
Температура подачи блюда не менее 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует данному виду крупы и молока.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша вязкая молочная из овсяной крупы» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Кашавязкая молочная из овсяной крупы» на выход 250г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
10,8	16,0	47,8	378,6

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,21	0,18	0,96	54,8	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
156,55	261,86	72,05	2,10	0,0	0,0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Мосиенко Н.А.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 312

Картофель жареный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Картофель жареный», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Картофель жареный», 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	
	брутто	нетто
Картофель	291	217,5
Масло растительное	15	15
Масса жареного картофеля		150
Выход блюда	-	150

¹ Масса кипяченого молока

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Очищенный картофель, варят в кипящей подсоленной воде до готовности, затем воду сливают, добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Запах: свежеприготовленное картофельное пюре с ароматом кипяченного молока и сливочного масла.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла и молока, умеренно соленый, нежный.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Картофель жареный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 150г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,9	13,6	30,2	264,3

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,14	0,1	18,2	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
37	86,6	27,75	1,01	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Хамаева Г.Г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 312

Картофель жареный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Картофель жареный», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Картофель жареный», 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	
	брутто	нетто
Картофель	347,4	261
Масло растительное	18	18
Масса жареного картофеля		180
Выход блюда	-	180

¹ Масса кипяченого молока

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Очищенный картофель, варят в кипящей подсоленной воде до готовности, затем воду сливают, добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Запах: свежеприготовленное картофельное пюре с ароматом кипяченного молока и сливочного масла.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла и молока, умеренно соленый, нежный.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Картофель жареный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 180г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,7	16,3	36,3	317,1

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,14	0,1	18,2	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
37	86,6	27,75	1,01	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



Хамаева Г.Г.