

Технологическая карта. № 63

Наименование изделия: **Каша манная жидкая с сахаром**

Номер рецептуры: **185**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с. /М.:ДеЛи плюс, 2014.-584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа манная	23,1	23,1
Молоко	132	132
Соль	0,2	0,2
Сахар	5	5
Выход:		155

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
2,36	0,23	21,0	95,39	0

Технология приготовления: Жидкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с сахаром.

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

Технологическая карта № 65

Наименование изделия: **Омлет с морковью**

Номер рецептуры: **217**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с. /М.:ДеЛи плюс, 2014.-584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яйца	1,1 шт.	44
Молоко	17	17
Масса омлетной смеси	-	61
Морковь		
до 1 января	34	25 ¹
после 1 января	36,25	25 ¹
Масло сливочное	4	4
Соль	0,3	0,3
Масса готового омлета	-	80
Масло сливочное	5	5
Выход:	-	85

¹Масса отварной протертой моркови

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
5,96	12,34	2,95	146,78	1,02

Технология приготовления: отварную морковь протирают на протирачной машине или мелко шинкуют, смешивают с омлетной смесью и запекают на противне или сковороде слоем толщиной не более 2,5 см в течение 10-15 мин. При отпуске поливают прокипячённым сливочным маслом.

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
_____/_____
«___» _____ 20 __ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВИРОВАННЫЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Горошек зеленый консервированный», вырабатываемое и реализуемое в МБ(А)ДОУ Д/С.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Горошек зеленый консервированный», 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 продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Горошек зеленый консервированный	42,8	30 ¹
Выход	-	30

¹Масса прогретого горошка

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

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

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – горошек сохранил форму.

Цвет – зеленый.

Вкус – свойственный входящим в блюдо продуктам.

Запах – свойственный входящим в блюдо продуктам.

Консистенция – упругая.

6.2 Микробиологические показатели кукурузы должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 30 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
0,67	0	6,86	30,11	0

Ответственный за оформление ТТК,
инженер-технолог



Р.А. Журавлев

Технологическая карта № 81

Наименование изделия: **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с. /М.:ДеЛи плюс, 2014.-584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Чай заварка № 391 (мл)	21,4	21,4
Сахар	10	10
Вода	129	129
Выход:		150/10

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
0,04	0,01	6,99	28,2	

Технология приготовления: в стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, или подают отдельно.

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБ(А)ДОУ Д/С

«_» _____ 20__

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Хлеб ржаной, ржано-пшеничный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный», вырабатываемое и реализуемое в МБ(А)ДОУ Д/С

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Хлеб ржаной», 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
Хлеб ржаной, ржано-пшеничный	20,0	20,0
ВЫХОД	-	20

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Хлеб нарезают ломтиками, толщиной 1-1,5 см.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Хлеб подают на пирожковой тарелке.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: хлеб нарезан равными порционными кусками

Консистенция: хлеб пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму

Цвет: от коричневого до темно – коричневого (на верхней корке)

Вкус и запах: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса

6.2 Микробиологические показатели блюда «Хлеб ржаной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный» на выход 20 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
1,32	0,24	6,68	34,16	-

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
_____/_____
« ____ » _____ 2019

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Сок овощной, фруктовый и ягодный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Сок овощной, фруктовый и ягодный», вырабатываемый и реализуемый МБ(А)ДОУ Д/С.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «Сок овощной, фруктовый и ягодный», 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
Сок томатный, или морковный, или черносмородиновый, или сливовый, или яблочный, или абрикосовый, или вишневый, или виноградный	150	150
ВЫХОД	-	150

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток реализуют при температуре 7-14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

6.2 Микробиологические показатели напитка «Сок овощной, фруктовый и ягодный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Сок овощной, фруктовый и ягодный» на выход 150 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
0,45	0,15	22,8	94,35	6

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
_____/_____
« ____ » _____ 2019

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Фрукты свежие

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Фрукты свежие», вырабатываемое и реализуемое в МБ(А)ДОУ Д/С.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Фрукты свежие», 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
Яблоки	91,2	80
или груши	88,8	80
или бананы	133,6	80
ВЫХОД	-	80

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают.

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: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус и запах: соответствует виду плодов или ягод

6.2 Микробиологические показатели блюда «Фрукты свежие» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Фрукты свежие» на выход 80 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
0,32	0,32	7,8	35,5	8

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

Технологическая карта № 54

Наименование изделия: **Борщ вегетарианский (мелкошинкованный)**

Номер рецептуры: **59**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с. /М.:ДеЛи плюс, 2014.-584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свекла		
до 1 января	45	36
после 1 января	48	36
Капуста свежая	45	36
Морковь		
до 1 января	11,25	9
после 1 января	11,97	9
Лук репчатый	2,7	2,34
Картофель		
с 31.10 по 31.12	32,2	22,5
с 01.01 по 28-29. 02	34,7	22,5
с 1 марта	37,6	22,5
Томатная паста	0,94	0,94
Мука пшеничная	1,26	1,26
Масло растительное	3,6	3,6
Сметана	4	4
Соль	1,0	1,0
Вода	144	144
Выход:		180

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
1,97	4,28	9,85	85,81	12,80

Технология приготовления: Свеклу, капусту, лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатом в небольшом количестве воды, морковь, лук припускают. Муку подсушивают, охлаждают и разводят водой. В кипящую воду кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную свеклу, белый соус и варят 5-7 минут. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения.

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

Технологическая карта № 69

Наименование изделия: **Пюре картофельное с морковью**

Номер рецептуры: **322**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с. /М.:ДеЛи плюс, 2014.-584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофельс 31.10-31.12	99	69	59,4	41
с 31.12 по 29.02	105	69	63	41
с 1 марта до молодого	115	69	69	41
Морковь до 1 января	26	20,8	15,6	12,4
С 1 января	27,7	20,8	16,6	12,4
Молоко	15,8	15 ¹	9,48	9
Масло сливочное	3,5	3,5	2,1	2,1
Соль	0,5	0,15	0,1	0,1
Выход:	-	100		60

¹Масса кипяченого молока. При отсутствии молока можно на 10 г увеличить норму закладки сливочного масла.

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
2,45	3,84	16,35	109,78	14,53
1,22	1,92	8,17	54,8	7,26

Технология приготовления: очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают с морковью, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячую протертую массу, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ

_____/_____
«___» _____ 20__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Биточки рубленные из птицы», вырабатываемое и реализуемое в МБ(А)ДОУ Д/С

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Биточки рубленные из птицы», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Тушка цыпленка-бройлера охлажденная 1 категории	68,6	44
или куриная грудка охлажденная с костью и кожей	58,5	44
или филе птицы (полуфабрикат)	45	44
Хлеб пшеничный	11	11
Молоко	16	16
Масса полуфабриката	-	68
Масло сливочное	2	2
Соль	0,15	0,15
Выход		60

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, масло сливочное, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделяют на биточки (1-2 шт. на порцию), кладут в смазанную сливочными маслом емкость, варят на пару 25-30 мин.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Биточки подают при температуре не ниже 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена.

Цвет – котлеты – бело-серый.

Вкус - свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Консистенция – мягкая, сочная.

6.2 Микробиологические показатели биточков должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 60 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
8,45	8,88	5,30	134,92	0,24

Ответственный за оформление ТТК,
инженер-технолог



Р.А. Журавлев

МБ(А)ДОУ Д/С

наименование организации или предприятия

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях /

Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –

628 с. / М.: ДеЛи плюс, 2014. – 584 с

Номер рецептуры: 372

Технологическая карта № 45

Компот из свежих плодов

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки или айва	34,1	30
или груши	33,3	30
Вода	129	129
Черешня или вишня,	31,7	30
или слива или персики,	33,3	30
Вода	125	125
Сахар	15	15
Кислота лимонная	0,15	0,15
Выход	-	150

Технология приготовления

Яблоки, груши или айву, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность составляет (ккал)	
0,12	0,09	18,06	73,53	0,65

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
_____/_____
« ____ » _____ 2019

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Хлеб пшеничный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Хлеб пшеничный», вырабатываемое и реализуемое в МБ(А)ДОУ Д/С.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Хлеб пшеничный», 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
Хлеб пшеничный	20	20
ВЫХОД	-	20

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Хлеб нарезают ломтиками, толщиной 1-1,5 см.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Хлеб подают на пирожковой тарелке.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: хлеб нарезан ровными порционными кусками

Консистенция: хлеб пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму

Цвет: от светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке)

Вкус и запах: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса

6.2 Микробиологические показатели блюда «Хлеб пшеничный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Хлеб пшеничный» на выход 20 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
1,58	0,2	9,66	46,76	-

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБ(А)ДОУ Д/С

«_» _____ 20__

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Хлеб ржаной, ржано-пшеничный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный», вырабатываемое и реализуемое в МБ(А)ДОУ Д/С

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Хлеб ржаной», 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
Хлеб ржаной, ржано-пшеничный	20,0	20,0
ВЫХОД	-	20

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Хлеб нарезают ломтиками, толщиной 1-1,5 см.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Хлеб подают на пирожковой тарелке.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: хлеб нарезан равными порционными кусками

Консистенция: хлеб пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму

Цвет: от коричневого до темно – коричневого (на верхней корке)

Вкус и запах: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса

6.2 Микробиологические показатели блюда «Хлеб ржаной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный» на выход 20 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
1,32	0,24	6,68	34,16	-

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №
ОВОЩИ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ)**

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Овощи соленные (огурцы)», вырабатываемое и реализуемое в МБ(А)ДОУ Д/С.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Овощи соленные (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 продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Огурцы соленные	66,38	60
Выход	-	60

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Огурцы порционируют в салатники или на закусочные тарелки.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

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

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – огурцы удлиненной правильной формы. Допускаются плоды с легкой морщинистостью и искривлениями.

Цвет – зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов.

Вкус – характерный для квашеного продукта, солоновато-кисловатый вкус, без постороннего привкуса.

Запах – характерный для квашеного продукта, с ароматом и привкусом пряностей, без постороннего запаха.

Консистенция – огурцы крепкие, мякоть плотная с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая.

6.2 Микробиологические показатели огурцов должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 60 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
0,30	0	9,90	40,80	4,0

Ответственный за оформление ТТК,
Инженер - технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
_____/_____
« ____ » _____ 2019

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №
ЗРАЗЫ КУРИНЫЕ С ОМЛЕТОМ И ОВОЩАМИ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Зразы куриные с омлетом и овощами», вырабатываемое и реализуемое в МБ(А)ДОУ Д/С.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Тушка цыпленка-бройлера охлажденная 1 категории	50,5	32
или куриная грудка охлажденная с костью и кожей	42,1	32
или филе птицы (полуфабрикат)	33,6	32
Хлеб пшеничный	6	6
Молоко	15	15
Фарш		
яйца	1/6 шт.	7
молоко	3	3
морковь до 1 января	9,5	7 ¹
после 1 января	10	7 ¹
Кабачки или тыква	15	8,7 ¹
масло сливочное	2	2
Соль	0,2	0,2
Масса фарша		27,7
Выход		60

¹Масса припущенных овощей

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Из мякоти кур готовят котлетную массу. Очищенные морковь и кабачки мелко шинкуют, припускают с маслом до готовности, протирают через сито, выкладывают на сковороду, смазанную маслом, заливают омлетной массой.

К обработанным яйцам добавляют молоко или воду. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности.

Из котлетной массы формуют кружки толщиной в 1 см, на середину которых кладут приготовленный омлет с овощами, нарезанный мелкими ломтиками, после чего края кружков соединяют, придают изделию овальную форму, варят на пару.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – форма – овально-приплюснутая с тупыми концами, поверхности изделий равномерно пропарены.

Цвет – сероватый.

Вкус - свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Консистенция – сочная, мягкая, нежная.

6.2 Микробиологические показатели зраз должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 60 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
6,76	7,36	6,20	118,08	0

Ответственный за оформление ТТК
Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

Технологическая карта № 67

Наименование изделия: **Каша вязкая рисовая**

Номер рецептуры: **314**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с. /М.:ДеЛи плюс, 2014.-584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	25,8	25,8
Вода	95	95
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	4,2	4,2
Выход:	-	100

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
2,03	4,00	17,03	144,38	15,13

Технология приготовления: Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70 °С она держится на тарелке горкой, не расплываясь.

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

Технологическая карта № 88

Наименование изделия: **Булочка «Розовая»**

Номер рецептуры: **476**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с. /М.:ДеЛи плюс, 2014.-584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная высшего сорта	36,61	36,61
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	1,28	1,28
Дрожжи (прессованные)	0,6	0,6
Сахар	2	2
Соль	0,35	0,35
Свекла		
до 1 января	5,3	4
после 1 января	5,7	4
Масло растительное	1,09	1,09
Яйца (для смазки)	1/160 шт.	0,25
Итого сырья		46,18
Вода		9
Масса полуфабриката		55
Выход:	-	30

¹Масса свеклы отварной протертой

Влажность не более 38,0 %

Кислотность не более 3,0 °Н

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
2,4	0,84	15,1	77,64	0,1

Технология приготовления: Дрожжевое тесто готовят опарным способом с добавлением отварной протертой свеклы. Из готового теста влажностью 40% формуют шарики массой 68 г и оставляют для расстойки на 40-50 мин. Перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом. Выпекают при температуре 230-240 °С в течение 10-12 мин. Готовые изделия можно посыпать рафинадной пудрой из расчета 2 г на 1 шт.

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

МБ(А)ДОУ Д/С

наименование организации или предприятия

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с. /М.:ДеЛи плюс, 2014.-584 с.

Номер рецептуры: 400

Технологическая карта № 40**Молоко кипяченое**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	189,12	180 ¹
Выход	-	180

¹ – масса молока кипяченного

Технология приготовления

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
4,58	4,08	7,6	85,36	2,05

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
_____/_____
« ____ » _____ 2019

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Хлеб пшеничный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Хлеб пшеничный», вырабатываемое и реализуемое в МБ(А)ДОУ Д/С.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Хлеб пшеничный», 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
Хлеб пшеничный	20	20
ВЫХОД	-	20

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Хлеб нарезают ломтиками, толщиной 1-1,5 см.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Хлеб подают на пирожковой тарелке.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: хлеб нарезан ровными порционными кусками

Консистенция: хлеб пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму

Цвет: от светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке)

Вкус и запах: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса

6.2 Микробиологические показатели блюда «Хлеб пшеничный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Хлеб пшеничный» на выход 20 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
1,58	0,2	9,66	46,76	-

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев