

УТВЕРЖДАЮ

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20 БИТОЧКИ ОСОБЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	29,1	21,4	2,91	2,14
СВИНИНА МЯСНАЯ	10,8	9,2	1,08	0,92
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	6,1	6,1	0,61	0,61
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,6	7,6	0,76	0,76
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		30		3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26,2	26,2	2,62	2,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
МОРКОВЬ	2,27	1,7	0,227	0,17
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,7	0,7	0,07	0,07
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
САХАР ПЕСОК	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 60/30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №48 от 24.08.2021 г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

При отпуске изделий их гарнируют и поливают сливочным маслом и соусом томатным

Гарниры - каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Соус томатный №364

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин. Готовят белый соус, как в ТК № 360.

Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соуса заправляют лимонной кислотой (0,03 г) и маслом (1,5 г).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, биточка - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,34
Жиры, г	12,71
Углеводы, г	7,03
Энергетическая ценность, ккал	167,84

В1, мг	0,06
С, мг	0,61
А, мг	0,06
Е, мг	1,79
Д, мкг	0,06
В2, мг	0,05

Са, мг	8,97
Mg, мг	12,61
P, мг	65,94
Fe, мг	1,20
K, мг	149,87
I, мкг	2,89
F, мг	0,02
Se, мг	0



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 ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	53,33	40	5,33	4
с 01.09 по 31.12	50	40	5	4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	2,5	2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	30,77	20	3,08	2
с 01.03 по 31.07	33,33	20	3,33	2
с 01.08 по 31.08	25	20	2,5	2
с 01.09 по 31.10	26,67	20	2,67	2
с 01.11 по 31.12	28,57	20	2,86	2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,63	2,5	0,26	0,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,5	7,5	0,75	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 250				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную или нарезанную квадратиками свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Вместо свежей капусты можно использовать квашеную массой нетто на 25% меньше массы свежей капусты.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в рецептуре, но ее следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °C

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,16
Жиры, г	5,76
Углеводы, г	13,12
Энергетическая ценность, ккал	115,93

B1, мг	0,07
C, мг	10,26
A, мг	0,25
E, мг	2,40
D, мкг	0
B2, мг	0,07

Ca, мг	51,14
Mg, мг	27,12
P, мг	51,16
Fe, мг	1,26
K, мг	395,10
I, мкг	6,33
F, мг	0,04
Se, мг	0

УТВЕРЖДАЮ

ИП Орлов А.О.

31 января 2022 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2 БУТЕРБРОДЫ С ПОВИДЛОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОДЫ С 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПОВИДЛО	20	20	2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 55				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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 с хлебом

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,40
Жиры, г	4,32
Углеводы, г	28,29
Энергетическая ценность, ккал	161,57

B1, мг	0,05
C, мг	0,1
A, мг	0,04
E, мг	0,70
D, мкг	0,08
B2, мг	0,03

Ca, мг	10,3
Mg, мг	11,3
P, мг	27,95
Fe, мг	0,81
K, мг	65,25
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Выход:
Запах

021/20

Хим

Белки
Жиры
Углеводы

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4
ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ ОТВАРНЫЕ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ ОТВАРНЫЕ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ ОТВАРНЫЕ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ", 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.). Орлов А.О.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ (ПОЛУФАБРИКАТ)		109		10,9
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	89,4	89,4	8,94	8,94
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	12,5	12,5	1,25	1,25
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,16 шт.	6,6	16 шт.	14,348
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,72	5,72	0,57	0,57
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3

Выход: 120/30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №32 от 16.08.2021 г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4—5 мин. Отпускают вареники массой 100 г с маслом (5 г) или сахаром (10 г) или молоком сгущенным (25 г), или йогуртом (30 г).

Вареники ленивые (полуфабрикат)

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: однородная, мягкая.

Цвет: белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное изделие.

Запах: слабовыраженный запах творога.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	19,86	B1, мг	0,07	Ca, мг	214,12
Жиры, г	15,76	C, мг	0,30	Mg, мг	28,18
Углеводы, г	29,27	A, мг	0,10	P, мг	238,56

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 259 ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ" вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	104,4	76,8	10,44	7,68
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	149,54	97,2	14,95	9,72
с 01.03 по 31.07	162	97,2	16,2	9,72
с 01.08 по 31.08	121,5	97,2	12,15	9,72
с 01.09 по 31.10	129,6	97,2	12,96	9,72
с 01.11 по 31.12	138,86	97,2	13,89	9,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,6	9,7	1,16	0,97
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,9	5,9	0,59	0,59
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,9	5,9	0,59	0,59
Выход: 170				17,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

пюре. Обжаренное мясо и овощи заливают водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные - наполовину (60-150 г жидкости на порцию).

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.

Цвет: мяса - коричневый, овощей - темно-красный.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,14
Жиры, г	18,03
Углеводы, г	17,23
Энергетическая ценность, ккал	296,14

B1, мг	0,13
C, мг	9,23
A, мг	0,02
E, мг	3,10
D, мкг	0
B2, мг	0,15

Ca, мг	19,38
Mg, мг	37,58
P, мг	175,24
Fe, мг	2,76
K, мг	871,11
I, мкг	11,21
F, мг	0,07
Se, мг	0

Химия

Белки
Угле
Жиры

Химия

Белки
Угле
Жиры

УТВЕРЖДАЮ

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6 ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	108,87	107,33	10,89	10,73
КРУПА МАННАЯ	7,67	7,67	0,77	0,77
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,08	8 шт.	0,31
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,07	3,07	0,31	0,31
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,6	4,6	0,46	0,46
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,6	4,6	0,46	0,46
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	35	35	3,5	3,5

Выход: 115/35

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №6 от 18.08.2021 г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку с добавлением молока сгущенного. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- на запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	23,04
Жиры, г	16,33
Углеводы, г	32,10
Энергетическая ценность, ккал	373,51

B1, мг	0,07
C, мг	0,36
A, мг	0,08
E, мг	1,63
D, мкг	0,09
B2, мг	0,34

Ca, мг	254,63
Mg, мг	36,55
P, мг	286,04
Fe, мг	0,88
K, мг	282,49
I, мкг	3,48
F, мг	0,03
Se, мг	0,02

32-11-011
 4 10-11-008
 6 10-11-010

32-11-011
 4 10-11-008
 6 10-11-010

32-11-011
 4 10-11-008
 6 10-11-010

32-11-011
 4 10-11-008
 6 10-11-010

УТВЕРЖДАЮ

Орлов А.О.

31 января 2022 г.



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	123,07	121,33	12,31	12,13
КРУПА МАННАЯ	8,67	8,67	0,87	0,87
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,09 шт.	3,48	9 шт.	0,35
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,47	3,47	0,35	0,35
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,2	5,2	0,52	0,52
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	35	35	3,5	3,5
Выход: 130/35				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №6 от 18.08.2021 г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной-крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку с добавлением молока сгущенного. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;
- Цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Б.С.С
• Энерг
• Жиры
• Белки

• Энерг
• Жиры
• Белки
• Углеб
• Витам
• Минер

Белки, г	25,72
Жиры, г	18,09
Углеводы, г	33,55
Энергетическая ценность, ккал	406,68

B1, мг	0,08
C, мг	0,39
A, мг	0,09
E, мг	1,83
D, мкг	0,10
B2, мг	0,38

Ca, мг	275,21
Mg, мг	39,93
P, мг	314,34
Fe, мг	1,00
K, мг	302,67
I, мкг	3,62
F, мг	0,04
Se, мг	0,03

Хим

Белки

Жиры

Угле

Энер

Вит

Мин

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

Сред

УТВЕРЖДАЮ

ИП Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12 КАКАО С МОЛОКОМ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАКАО С МОЛОКОМ" реализуемое ИП Орлов А.О.,

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАКАО-ПОРОШОК	4	4	0,4	0,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11	11
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №40 от 19.08.2021 г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,75
Жиры, г	3,01
Углеводы, г	14,74
Энергетическая ценность, ккал	102,29

B1, мг	0,03
C, мг	0,52
A, мг	0,02
E, мг	0
D, мкг	0
B2, мг	0,12

Ca, мг	111,25
Mg, мг	27,49
P, мг	95,58
Fe, мг	0,87
K, мг	206,99
I, мкг	9
F, мг	0
Se, мг	0

Вкус: сладкий

Запах: свойственный какао

6.2.

г. 19

г. 19

г. 12

г. 12

г. 12

г. 12

г. 12

г. 12

г. 12

г. 12

г. 12

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ" изготавливаемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	253,85	165	25,39	16,5
с 01.03 по 31.07	275	165	27,5	16,5
с 01.08 по 31.08	206,25	165	20,63	16,5
с 01.09 по 31.10	220	165	22	16,5
с 01.11 по 31.12	235,71	165	23,57	16,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,7	5,7	0,57	0,57
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,5	115,5	11,55	11,55
Выход: 165				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) и варят. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в крышке. Варят картофель небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Картофель, сваренный на пару, имеет лучшие вкусовые качества.

СОЛЬ
Для приготовления гарниров соль берут из расчета 1 г на 100 г выхода гарнира.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:
Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.
Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.
Цвет: белый с кремовым оттенком.
Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.
Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

6. ПО
6. О
6. Д

Ихле
Зайна

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,23
Жиры, г	5,20
Углеводы, г	26,14
Энергетическая ценность, ккал	164,60

B1, мг	0,15
C, мг	13,2
A, мг	0,03
E, мг	0,30
D, мкг	0,09
B2, мг	0,11

Ca, мг	21,10
Mg, мг	35,26
P, мг	87,20
Fe, мг	1,51
K, мг	938,44
I, мкг	8,25
F, мг	0,05
Se, мг	0

Корпус 2

Хлеб

Энерг

Корпус 2

Хлеб

Энерг

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 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 ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	14,8	14,7	1,48	1,47
ПШЕНО	20,1	19,9	2,01	1,99
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	104,8	104,8	10,48	10,48
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,1	68,1	6,81	6,81
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0,63	0,63
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10,5	10,5	1,05	1,05
Выход: 220				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. 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 сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром (всё массой по 10 г).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом и сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующий виду каши в сочетании с молоком и маслом.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,22
Жиры, г	11,61
Углеводы, г	35,20
Энергетическая ценность, ккал	270,89

B1, мг	0,10	Ca, мг	116,73
C, мг	0,54	Mg, мг	33,84
A, мг	0,07	P, мг	138,64
E, мг	0,82	Fe, мг	0,78
D, мкг	0,16	K, мг	211,67
B2, мг	0,14	I, мкг	10,54

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 174 КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	46,6	46,1	4,66	4,61
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	104,8	104,8	10,48	10,48
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,1	68,1	6,81	6,81
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0,63	0,63
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10,5	10,5	1,05	1,05
Выход: 220				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу рисовую, ячневую, кукурузную или перловую и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром (всё массой по 10 г).

Масса на 200 г каши из кукурузных хлопьев- 57 г, всех остальных круп - 44 г.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белый, г	6,13
Жиры, г	11,39
Углеводы, г	44,15
Энергетическая ценность, ккал	304,36

B1, мг	0,06
C, мг	0,54
A, мг	0,07
E, мг	0,44
Д, мкг	0,16
B2, мг	0,14

Ca, мг	114,16
Mg, мг	33,10
P, мг	139,30
Fe, мг	0,51
K, мг	201,08
I, мкг	10,08

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 171.1
КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	89,7	88,8	8,97	8,88
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	12,7	12,7	1,27	1,27
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	133,1	133,1	13,31	13,31
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.- ДеЛи-принт.-2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Подготовленную крупу гречневую всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом (10 г) или посыпают сахаром (10 г). Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе с кашей или подают отдельно в стакане.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой. Каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком
Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая
Цвет: свойственный данному виду крупы
Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой
Запах: свойственный данному виду крупы

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,91	В1, мг	0,29	Са, мг	23,33
Жиры, г	13,01	С, мг	0	Mg, мг	161,08
Углеводы, г	49,28	А, мг	0,05	Р, мг	240,23
Энергетическая ценность, ккал	357,45	Е, мг	6,19	Fe, мг	5,63
		Д, мкг	0,19	К, мг	339,77
		В2, мг	0,16	І, мкг	2,93

В 2021 году
приказ
№ 100
02/10/21

021/2011

натов,

ТР ТС

1
 2
 3
 4
 5
 6
 7
 8
 9
 10
 11
 12
 13
 14
 15
 16
 17
 18
 19
 20
 21
 22
 23
 24
 25
 26
 27
 28
 29
 30
 31
 32
 33
 34
 35
 36
 37
 38
 39
 40
 41
 42
 43
 44
 45
 46
 47
 48
 49
 50
 51
 52
 53
 54
 55
 56
 57
 58
 59
 60
 61
 62
 63
 64
 65
 66
 67
 68
 69
 70
 71
 72
 73
 74
 75
 76
 77
 78
 79
 80
 81
 82
 83
 84
 85
 86
 87
 88
 89
 90
 91
 92
 93
 94
 95
 96
 97
 98
 99
 100



F, мг	0,02
Se, мг	0,01

1
 2
 3
 4
 5
 6
 7
 8
 9
 10
 11
 12
 13
 14
 15
 16
 17
 18
 19
 20
 21
 22
 23
 24
 25
 26
 27
 28
 29
 30
 31
 32
 33
 34
 35
 36
 37
 38
 39
 40
 41
 42
 43
 44
 45
 46
 47
 48
 49
 50
 51
 52
 53
 54
 55
 56
 57
 58
 59
 60
 61
 62
 63
 64
 65
 66
 67
 68
 69
 70
 71
 72
 73
 74
 75
 76
 77
 78
 79
 80
 81
 82
 83
 84
 85
 86
 87
 88
 89
 90
 91
 92
 93
 94
 95
 96
 97
 98
 99
 100

УТВЕРЖДАЮ

Орлов А.О.

31 января 2022 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 171.4
КАША РАССЫПЧАТАЯ ПШЕНИЧНАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША РАССЫПЧАТАЯ ПШЕНИЧНАЯ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	75,9	75,1	7,59	7,51
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	12,7	12,7	1,27	1,27
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135,1	135,1	13,51	13,51
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.- ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
 Подготовленную крупу пшеничную или пшеничную всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом (10 г) или посыпают сахаром (10 г). Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе с кашей или подают отдельно в стакане.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
 Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой. Каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком
 Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая
 Цвет: свойственный данному виду крупы
 Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой
 Запах: свойственный данному виду крупы

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,44	B1, мг	0,17	Ca, мг	34,47
Жиры, г	11,12	C, мг	0	Mg, мг	41,81
Углеводы, г	49,56	A, мг	0,05	P, мг	178,48
Энергетическая ценность, ккал	331,82	E, мг	0,28	Fe, мг	3,00
		D, мкг	0,19	K, мг	175,07
		B2, мг	0,08	I, мкг	0

31.01.2022
 Орлов А.О.
 ИП Орлов А.О.



УТВЕРЖДАЮ

ИП Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 411 КИСЕЛЬ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	24	24	2,4	2,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, непрерывно помешивая, доводят до кипения, добавляют сахар, кислоту лимонную.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Готовый кисель охлаждают до 12-14° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

- внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — соответствующий цвету ягод или плодов, из которых приготовлен концентрат;
- вкус — кисло-сладкий, с привкусом плодов или ягод;
- запах — плодов или ягод, из которых приготовлен концентрат;
- консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,10000
Энергетическая ценность, ккал	113,00000
Белки, г	0,10000
Углеводы, г	27,90000

С, мг	2,00000
Е, мг	0,10000
В1, мг	0,01000
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	5,00000
Mg, мг	2,00000
Р, мг	8,00000
Fe, мг	0,40000
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

С.З.И.
Т.И.И.
А.И.И.

ТР ТС 021/2011,
содержание токсичных
элементов

Жир
Энерг
Углево
Калории

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386
КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ**



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЙОГУРТ 2,5%		180		18
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Йогурт 2,5%

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.
Консистенция: жидкая, сметанообразная.
Цвет: от белого до светло-кремового.
Вкус: молочно-кислый.
Запах: кисломолочных продуктов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,89
Жиры, г	4,37
Углеводы, г	7,88
Энергетическая ценность, ккал	98,67

B1, мг	0,03
C, мг	0,5
A, мг	0,03
E, мг	0
D, мкг	0
B2, мг	0,22

Ca, мг	183,6
Mg, мг	20,16
P, мг	136,8
Fe, мг	0
K, мг	262,8
I, мкг	0
F, мг	0,03
Se, мг	0

2700
3000
021/2011

7. ПИ

Энерг
Водо
Газ
Тепло
Электричество
Связь



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10 КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №38 от 19.08.2021", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0
Жиры, г	0
Углеводы, г	9,68
Энергетическая ценность, ккал	38,7

B1, мг	0
C, мг	0
A, мг	0
E, мг	0
D, мкг	0
B2, мг	0

Ca, мг	8,28
Mg, мг	1,8
P, мг	0
Fe, мг	0
K, мг	0,9
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Вкус:
Запах:
Витамин:
3.2.1.1
прил:
3.11



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 ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		105		10,5
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	39,4	39,4	3,94	3,94
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	237,2	237,2	23,72	23,72
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи-принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Макароны отваривают (рец. №202). При отпуске поливают растопленным маслом.

Макаронные изделия отварные
Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 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 сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.
Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:
Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга
Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная
Цвет: белый с кремовым оттенком
Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый
Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

УТВЕРЖДАЮ

Орлов А.О.

31 января 2022 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 ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		191,1		19,11
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	67,3	67,3	6,73	6,73
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	391,6	391,6	39,16	39,16
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	9,4	9,4	0,94	0,94
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Макароны отваривают (рец. №202). При отпуске поливают растопленным маслом.

Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 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).

Оваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

6.3. С
Внешн
Друг о
Класс

Белки, г	7,23
Жиры, г	8,37
Углеводы, г	46,11
Энергетическая ценность, ккал	288,85

B1, мг	0,08
C, мг	0
A, мг	0,04
E, мг	1,62
D, мкг	0,14
B2, мг	0,04

Ca, мг	31,97
Mg, мг	13,43
P, мг	54,88
Fe, мг	1,27
K, мг	85,46
I, мкг	1,01
F, мг	0,02
Se, мг	0,02

№ 02172011
 № 02172011
 № 02172011

№ 02172011
 № 02172011
 № 02172011

№ 02172011
 № 02172011
 № 02172011

№ 02172011
 № 02172011
 № 02172011

УТВЕРЖДАЮ



ИП Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 385 МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПАСТЕР, 2,5% ЖИРНОСТИ	189,9	189,9	18,99	18,99
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делли принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,34
Жиры, г	4,61
Углеводы, г	8,85
Энергетическая ценность, ккал	99,47

B1, мг	0,05
C, мг	0,99
A, мг	0,03
E, мг	0
D, мкг	0
B2, мг	0,2

Ca, мг	193,7
Mg, мг	21,27
P, мг	136,73
Fe, мг	0,15
K, мг	277,25
I, мкг	17,09
F, мг	0
Se, мг	0

Вкус:
Запах:
021/2011
Хим

Хим

Энерг

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №
МОРКОВЬ (ПОРЦИЯМИ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МОРКОВЬ (ПОРЦИЯМИ)", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	80	60	8	6
с 01.09 по 31.12	75	60	7,5	6
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,78
Жиры, г	0,06
Углеводы, г	4,14
Энергетическая ценность, ккал	21

B1, мг	0,04
C, мг	3
A, мг	1,49
E, мг	0,38
D, мкг	0
B2, мг	0,04

Ca, мг	30,6
Mg, мг	22,8
P, мг	33
Fe, мг	0,6
K, мг	120
I, мкг	3
F, мг	0,03
Se, мг	0

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № МОРКОВЬ (ПОРЦИЯМИ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МОРКОВЬ (ПОРЦИЯМИ)" - вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	106,67	80	10,67	8
с 01.09 по 31.12	100	80	10	8
Выход: 80				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,04
Жиры, г	0,08
Углеводы, г	5,52
Энергетическая ценность, ккал	28

B1, мг	0,05
C, мг	4
A, мг	1,99
E, мг	0,5
D, мкг	0
B2, мг	0,06

Ca, мг	40,8
Mg, мг	30,4
P, мг	44
Fe, мг	0,8
K, мг	160
I, мкг	4
F, мг	0,04
Se, мг	0



УТВЕРЖДАЮ

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ (СВЕЖИЕ, СОЛЕННЫЕ) ПО СЕЗОНУ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ (СВЕЖИЕ, СОЛЕННЫЕ) ПО СЕЗОНУ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ	60	60	6	6
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.
Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.
Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.
Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.
Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,66
Жиры, г	0
Углеводы, г	1,44
Энергетическая ценность, ккал	8,4

B1, мг	0,02
C, мг	6
A, мг	0
E, мг	0
D, мкг	0
B2, мг	0,02

Ca, мг	8,4
Mg, мг	12
P, мг	15,6
Fe, мг	0,6
K, мг	174
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219 ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ" вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОМЛЕТ 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,76 шт.	71,03	176 шт.	71,03
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	52,94	52,94	5,29	5,29
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7,06	7,06	0,71	0,71
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	27,14	17,65	2,71	1,77
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,06	7,06	0,71	0,71
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,82	8,82	0,88	0,88
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,88	0,88	0,09	0,09
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.- Дели. принт.- 2012.-584с.

Санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Омлетную смесь смешивают с мукой. Горошек зеленый консервированный прогревают 3-5 минут, откидывают на дуршлаг. Намазанный маслом противень выкладывают зеленый горошек и заливают его слоем омлетной смеси не более 2,5 см. запекают в жарочном шкафу до готовности.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

СОСЫ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета равномерно зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: пышная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый с наличием зеленого горошка

Вкус: свежих запеченных яиц и зеленого горошка

Запах: свежих запеченных яиц и зеленого горошка

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,59	В1, мг	0,08	Ca, мг	98,02
Жиры, г	22,04	С, мг	0,99	Mg, мг	18,13
Углеводы, г	8,98	A, мг	0,26	P, мг	179,17
Энергетическая ценность, ккал	280,84	E, мг	1,98	Fe, мг	1,87

УТВЕРЖДАЮ

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СМЕТАНОЙ**



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СМЕТАНОЙ" вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПЕЛЬМЕНИ (ПОЛУФАБРИКАТ ПРОМЫШЛЕННЫЙ)	121	121	12,1	12,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,4	4,4	0,44	0,44
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 140/10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №8а от 19.01.2022" норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные пельмени опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей берут 4 л воды и 20 г соли), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 мин. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом и порционируют. Пельмени рекомендуются отваривать небольшими порциями в широкой посуде. Использование вставной решетки с крупными отверстиями дает возможность одновременно извлечь из воды все сваренные пельмени и сохранить их форму. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом и прокипяченной сметаной. Рекомендуются для детей старшей возрастной группы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:
Внешний вид: пельмени полукруглые, размером (продольным) 2,5-3 см, места соединения теста аккуратно защипаны, поверхность гладкая (без трещин и разрывов).
Консистенция: оболочки - мягкая, плотная, фарша - сочная, мягкая.
Цвет: оболочки - от светло-кремового до светло-желтого, фарша - красный.
Вкус: теста и мяса с луком, умеренно соленые.
Запах: мяса и сырого репчатого лука.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,76	B1, мг	0,09	Ca, мг	40,21
Жиры, г	12,73	C, мг	0,11	Mg, мг	22,31
Углеводы, г	28,67	A, мг	0,03	P, мг	154,99
Энергетическая ценность, ккал	297,20	E, мг	0,58	Fe, мг	2,10
Вит. В2, мг		D, мкг	0,31	K, мг	308,49
Вит. В6, мг		B2, мг	0,11	I, мкг	8,04
Вит. В12, мкг				F, мг	0
Вит. С, мг				Se, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67 ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СМЕТАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПЕЛЬМЕНИ (ПОЛУФАБРИКАТ ПРОМЫШЛЕННЫЙ)	184	184	18,4	18,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,7	6,7	0,67	0,67
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	14	14	1,4	1,4
Выход: 200/14				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №8а от 19.01.2022 г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленныепельмени опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кгпельменей берут 4 л воды и 20 г соли), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 мин. Когдапельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом и порционируют. Пельмени рекомендуются отваривать небольшими порциями в широкой посуде. Использование вставной решетки с крупными отверстиями дает возможность одновременно извлечь из воды все сваренныепельмени и сохранить их форму. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом и прокипяченной сметаной. Рекомендуются для детей старшей возрастной группы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид:пельмени полукруглые, размером (продольным) 2,5-3 см, места соединения теста аккуратно защипаны; поверхность гладкая (без трещин и разрывов).

Консистенция: оболочка - мягкая, плотная, фарша - сочная, мягкая.

Цвет: оболочки - от светло-кремового до светло-желтого, фарша - красный.

Вкус: теста и мяса с луком, умеренно соленые.

Запах: мяса и сырого репчатого лука.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	23,94	B1, мг	0,14	Ca, мг	60,26
Жиры, г	19,18	C, мг	0,17	Mg, мг	33,86
Углеводы, г	43,54	A, мг	0,05	P, мг	235,11
Энергетическая ценность, ккал	449,61	E, мг	0,89	Fe, мг	3,18
		D, мкг	0,47	K, мг	467,81
		B2, мг	0,17	I, мкг	12,12
				F, мг	0

УТВЕРЖДАЮ

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 261 ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	77,4	63,9	7,74	6,39
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,7	2,7	0,27	0,27
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
СОУС СМЕТАННЫЙ №371		45		4,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34,2	34,2	3,42	3,42
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	11,7	11,7	1,17	1,17
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 90				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленную печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до готовности (5-10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин.

Соусы — сметанный, сметанный с томатом и луком.

Соус сметанный №371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают печень с соусом и гарниром.

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — на тарелке уложены печень, политая соусом, и гарнир;

• Цвет печени — коричневый;

• Вкус, запах - характерный для жареной печени;

• Консистенция печени - сочная, мягкая; соуса - однородная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,05	В1, мг	0,13	Са, мг	16,19
----------	-------	--------	------	--------	-------

Жиры, г	8,46
Углеводы, г	4,67
Энергетическая ценность, ккал	161,76

C, мг	8,46
A, мг	4,01
E, мг	2,71
D, мкг	0
B2, мг	0,99

Mg, мг	11,19
P, мг	171,17
Fe, мг	3,67
K, мг	197,54
I, мкг	5,17
F, мг	0,12
Se, мг	0,02

Жиры
Углеб
Энерг

Жиры
Углеб
Энерг

Жиры
Углеб
Энерг

Жиры
Углеб
Энерг

Жиры
Углеб
Энерг

10.02/2011
20.02/2011
30.02/2011
40.02/2011
50.02/2011
60.02/2011
70.02/2011
80.02/2011
90.02/2011
10.03/2011
20.03/2011
30.03/2011
40.03/2011
50.03/2011
60.03/2011
70.03/2011
80.03/2011
90.03/2011
10.04/2011
20.04/2011
30.04/2011
40.04/2011
50.04/2011
60.04/2011
70.04/2011
80.04/2011
90.04/2011
10.05/2011
20.05/2011
30.05/2011
40.05/2011
50.05/2011
60.05/2011
70.05/2011
80.05/2011
90.05/2011
10.06/2011
20.06/2011
30.06/2011
40.06/2011
50.06/2011
60.06/2011
70.06/2011
80.06/2011
90.06/2011
10.07/2011
20.07/2011
30.07/2011
40.07/2011
50.07/2011
60.07/2011
70.07/2011
80.07/2011
90.07/2011
10.08/2011
20.08/2011
30.08/2011
40.08/2011
50.08/2011
60.08/2011
70.08/2011
80.08/2011
90.08/2011
10.09/2011
20.09/2011
30.09/2011
40.09/2011
50.09/2011
60.09/2011
70.09/2011
80.09/2011
90.09/2011
10.10/2011
20.10/2011
30.10/2011
40.10/2011
50.10/2011
60.10/2011
70.10/2011
80.10/2011
90.10/2011
10.11/2011
20.11/2011
30.11/2011
40.11/2011
50.11/2011
60.11/2011
70.11/2011
80.11/2011
90.11/2011
10.12/2011
20.12/2011
30.12/2011
40.12/2011
50.12/2011
60.12/2011
70.12/2011
80.12/2011
90.12/2011

УТВЕРЖДАЮ

Орлов А.О.

31 января 2022 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПЕЧЕНЬЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3
Жиры, г	3,92
Углеводы, г	29,76
Энергетическая ценность, ккал	166,8

B1, мг	0,03
C, мг	0
A, мг	0,01
E, мг	0
D, мкг	0
B2, мг	0,02

Ca, мг	11,6
Mg, мг	8
P, мг	36
Fe, мг	0,84
K, мг	44
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0



ТВЕРЖДАЮ

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291 ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	137,1	96	13,71	9,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	9,3	9,3	0,93	0,93
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,1	9,3	1,11	0,93
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,27	10,7	1,43	1,07
с 01.09 по 31.12	13,38	10,7	1,34	1,07
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,7	6,7	0,67	0,67
КРУПА РИСОВАЯ	47,1	46,7	4,71	4,67

Выход: 200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Птицу или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.

При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы или кролика, поливают соусом в котором оно тушилось.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

КРУП

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы или кролика, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая; риса - мягкая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы или кролика, с ароматом риса и овощей.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Валки, г	20,70	B1, мг	0,10	Ca, мг	25,90
Жиры, г	26,63	C, мг	2,49	Mg, мг	44,42
Углеводы, г	36,21	A, мг	0,30	P, мг	220,03

Энергетическая ценность, ккал 467,54

Е, мг	4,47
Д, мкг	0
В2, мг	0,16

Fe, мг	2,13
K, мг	329,25
I, мкг	7,83
F, мг	0,14
Se, мг	0,03

Жиры

Белки

Углеб

Углеб

Жиры

Белки

Углеб

Жиры

Белки

Углеб

Углеб

Жиры

Белки

Углеб

Жиры

Белки

Углеб

Жиры

Белки

Углеб

Жиры

Белки

Углеб

Жиры

Белки

Углеб

Жиры

Белки

Углеб

Жиры

Белки

Углеб

Жиры

Белки

Углеб

Жиры

Белки

Углеб

Жиры

Белки

Углеб

Жиры

Белки

Углеб

Жиры

Белки

Углеб

02/12/2011

02/12/2011

02/12/2011

02/12/2011

02/12/2011

02/12/2011

02/12/2011

02/12/2011

02/12/2011

02/12/2011



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЛОДЫ И ЯГОДЫ 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	113,64	100	11,36	10
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

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: соответствует виду плодов или ягод
Запах: соответствует виду плодов или ягод

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	В1, мг	0,03	Са, мг	16
Жиры, г	0,4	С, мг	10	Mg, мг	8
Углеводы, г	9,8	А, мг	0,01	Р, мг	11
Энергетическая ценность, ккал	47	Е, мг	0,63	Fe, мг	2,2
		Д, мкг	0	К, мг	278
		В2, мг	0,02	І, мкг	2
				F, мг	0,01
				Se, мг	0

Ведомость
Состав
Витамин
Микроэлементы
Тр ТС 021/2011
Приложение 3

31 января 2022 г.
ИП Орлов А.О.
Выход на 100



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПРЯНИКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	30	30	3	3
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,77
Жиры, г	1,41
Углеводы, г	22,5
Энергетическая ценность, ккал	109,8

B1, мг	0,02
C, мг	0
A, мг	0
E, мг	0
D, мкг	0
B2, мг	0,01

Ca, мг	3,3
Mg, мг	2,7
P, мг	15
Fe, мг	0,24
K, мг	21,3
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

УТВЕРЖДАЮ

ИП Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9Т ПТИЦА ТУШЕННАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПТИЦА ТУШЕННАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПТИЦА ТУШЕННАЯ В ТОМАТНОМ 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	96,4	67,5	9,64	6,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		30		3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26,2	26,2	2,62	2,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
МОРКОВЬ	2,27	1,7	0,227	0,17
ДУКЛЯПЧАТЫЙ	0,7	0,6	0,07	0,06
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 90				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №9а от 19.01.2022 г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные тушки птицы или кролика обжаривают до образования корочки, разрезают на порционные куски, заливают соусом и тушат 10-15 мин.

При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица или кролик.

Гарнир - рис отварной или припущенный, картофель отварной картофельное пюре, картофель жареный (из сырого).

Соус томатный №364

Соус томатный №364

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин.

Готовят белый соус, как в ТК № 360.

Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соуса заправляют лимонной кислотой (0,03 г) и маслом (1,5 г).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: курицы - золотистый, соуса сметанного - кремовый, сметанного с томатом - розовый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу птицы или кролика, соуса.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,45
Жиры, г	16,67
Углеводы, г	2,12
Энергетическая ценность, ккал	207,37

B1, мг	0,05
C, мг	1,08
A, мг	0,13
E, мг	0,96
D, мкг	0
B2, мг	0,09

Ca, мг	12,09
Mg, мг	13,88
P, мг	106,16
Fe, мг	1,09
K, мг	130,95
I, мкг	4,05
F, мг	0,08
Se, мг	0,01

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312 ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ" в виде, в котором оно реализуется, вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	197,54	128,4	19,75	12,84
с 01.03 по 31.07	214	128,4	21,4	12,84
с 01.08 по 31.08	160,5	128,4	16,05	12,84
с 01.09 по 31.10	171,2	128,4	17,12	12,84
с 01.11 по 31.12	183,43	128,4	18,34	12,84
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	23,7	23,7	2,37	2,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,1	5,1	0,51	0,51
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	89,9	89,9	8,99	8,99
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

При отсутствии молока необходимо на 10 г увеличить норму закладки масла.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	3,19
Жиры, г	5,14
Углеводы, г	21,45
Энергетическая ценность, ккал	145,33

B1, мг	0,12
C, мг	10,39
A, мг	0,04
E, мг	0,24
D, мкг	0,08
B2, мг	0,12

Ca, мг	41,22
Mg, мг	30,13
P, мг	85,13
Fe, мг	1,19
K, мг	764,99
I, мкг	8,55
F, мг	0,04
Se, мг	0

Белки
Жиры
Углев
Энерг

Белки
Жиры
Углев
Энерг

Белки
Жиры
Углев
Энерг

Белки
Жиры
Углев
Энерг



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	210,77	137	21,08	13,7
с 01.03 по 31.07	228,33	137	22,83	13,7
с 01.08 по 31.08	171,25	137	17,13	13,7
с 01.09 по 31.10	182,67	137	18,27	13,7
с 01.11 по 31.12	195,71	137	19,57	13,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25,3	25,3	2,53	2,53
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	95,9	95,9	9,59	9,59

Выход: 160

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делта принт, 2013.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

При отсутствии молока необходимо на 10 г увеличить норму закладки масла.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Крепистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

6.110

2011

6.110

6.110

Белки, г	3,40
Жиры, г	5,47
Углеводы, г	22,87
Энергетическая ценность, ккал	154,76

B1, мг	0,13
C, мг	11,09
A, мг	0,04
E, мг	0,26
D, мкг	0,08
B2, мг	0,13

Ca, мг	43,90
Mg, мг	32,13
P, мг	90,82
Fe, мг	1,27
K, мг	816,24
I, мкг	9,13
F, мг	0,04
Se, мг	0

Белки
Жиры
Углево
Энерг

Углево
Энерг



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
1. ОБ				
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	117,6	82,3	11,76	8,23
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	140,46	91,3	14,05	9,13
с 01.03 по 31.07	152,17	91,3	15,22	9,13
с 01.08 по 31.08	114,13	91,3	11,41	9,13
с 01.09 по 31.10	121,73	91,3	12,17	9,13
с 01.11 по 31.12	130,43	91,3	13,04	9,13
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	25,73	19,3	2,57	1,93
с 01.09 по 31.12	24,13	19,3	2,41	1,93
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,9	6,9	0,69	0,69
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,6	11,3	1,36	1,13
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,7	4,7	0,47	0,47
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	1,1	1,1	0,11	0,11
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

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

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:
Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.
Консистенция: сочная, мягкая.
Цвет: оранжевый.
Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы или кролика с привкусом томата и овощей.
Запах: свойственный мясу птицы или кролика, томата и овощей.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,15
Жиры, г	21,89
Углеводы, г	18,64
Энергетическая ценность, ккал	340,66

B1, мг	0,16
C, мг	9,97
A, мг	0,46
E, мг	3,40
D, мкг	0
B2, мг	0,17

Ca, мг	33,50
Mg, мг	43,52
P, мг	190,55
Fe, мг	2,43
K, мг	798,34
I, мкг	11,46
F, мг	0,14
Se, мг	0,02

УТВЕРЖДАЮ

ИП Орлов А.О.

31 января 2022 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96 РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	115,38	75	11,54	7,5
с 01.03 по 31.07	125	75	12,5	7,5
с 01.08 по 31.08	93,75	75	9,38	7,5
с 01.09 по 31.10	100	75	10	7,5
с 01.11 по 31.12	107,14	75	10,71	7,5
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	5	5	0,5	0,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,6	0,5
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,5	187,5	18,75	18,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 250				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил 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 припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой; картофель - брусочками, коренья - соломкой
Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный
Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью
Запах: продуктов, входящих в рассольник

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

6. ПОР

6.1.10

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,24
Жиры, г	5,24
Углеводы, г	16,43
Энергетическая ценность, ккал	122,18

B1, мг	0,09
C, мг	6,7
A, мг	0,2
E, мг	2,44
D, мкг	0
B2, мг	0,05

Ca, мг	26,15
Mg, мг	25,02
P, мг	64,79
Fe, мг	1,00
K, мг	485,09
I, мкг	4,40
F, мг	0,03
Se, мг	0

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 РИС С ОВОЩАМИ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	26,7	26,4	2,67	2,64
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,87	10,4	1,39	1,04
с 01.09 по 31.12	13	10,4	1,3	1,04
ДУХРЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: рис рассыпчатый, овощи сохранили форму

Консистенция: мягкая

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

Вкус: умеренно соленый

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,25
Жиры, г	2,84
Углеводы, г	21,09
Энергетическая ценность, ккал	119,32

B1, мг	0,04
C, мг	1,27
A, мг	0,23
E, мг	0,32
D, мкг	0,05
B2, мг	0,03

Ca, мг	10,05
Mg, мг	18,30
P, мг	48,11
Fe, мг	0,48
K, мг	97,38
I, мкг	1,50
F, мг	0,02

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

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 ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	59,2	47,3	5,92	4,73
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,71	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,9	5,9	0,59	0,59
САХАР ПЕСОК	2,9	2,9	0,29	0,29
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком и морковь (одном массы нетто), нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зеленый нашинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом, посыпан зеленью.

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

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

Запах: свежей белокочанной капусты, зеленого лука или моркови с ароматом растительного масла

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90
Жиры, г	4,06
Углеводы, г	5,53
Энергетическая ценность, ккал	62,83

B1, мг	0,01	Ca, мг	22,59
C, мг	9,12	Mg, мг	7,70
A, мг	0	P, мг	16,75
E, мг	1,72	Fe, мг	0,48
D, мкг	0	K, мг	98,12
B2, мг	0,02	I, мкг	1,60

ТР ТС 021/2011,
и элементов,
в нем ТР ТС

УТВЕРЖДАЮ

ИП Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22 САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	18	18	1,8	1,8
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	37,85	24,6	3,79	2,46
с 01.03 по 31.07	41	24,6	4,1	2,46
с 01.08 по 31.08	30,75	24,6	3,08	2,46
с 01.09 по 31.10	32,8	24,6	3,28	2,46
с 01.11 по 31.12	35,14	24,6	3,51	2,46
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16,4	12,3	1,64	1,23
с 01.09 по 31.12	15,38	12,3	1,54	1,23
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	3	0,36	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делфи принт, 2012.-584с.

* санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленный картофель и морковь отваривают, очищают от кожицы нарезают мелкими ломтиками. Огурцы соленые очищают и нарезают ломтиками, добавляют картофель и морковь, заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Отходы для очищенных соленых огурцов - 20%.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: отварного картофеля - мягкая, овощей - упругая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный квашеной капусте и отварным овощам

Запах: свойственный входящим продуктам

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,82
Жиры, г	4,14
Углеводы, г	5,27
Энергетическая ценность, ккал	62,08

B1, мг	0,03
C, мг	3,42
A, мг	0,25
E, мг	1,79
D, мкг	0
B2, мг	0,03

Ca, мг	12,92
Mg, мг	12,23
P, мг	25,07
Fe, мг	0,48
K, мг	194,96
I, мкг	1,94
F, мг	0,02
Se, мг	0

Белки
Жиры
Углеводы
Сахар

Белки
Жиры

Белки
Жиры
Углеводы
Сахар

Белки
Жиры

Белки
Жиры
Углеводы
Сахар

Белки
Жиры
Углеводы
Сахар

Белки
Жиры
Углеводы
Сахар

Белки
Жиры
Углеводы
Сахар

Белки
Жиры
Углеводы
Сахар

Белки
Жиры
Углеводы
Сахар

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260 ГУЛЯШ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	96,7	71,1	9,67	7,11
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,5	5,5	0,55	0,55
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,7	9	1,07	0,9
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,2	7,2	0,72	0,72
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 90				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир.

Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата.

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

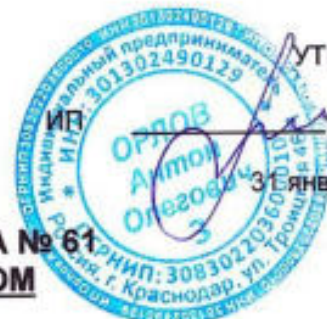
7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,47
Жиры, г	16,41
Углеводы, г	3,27
Энергетическая ценность, ккал	214,85

B1, мг	0,04
C, мг	1,66
A, мг	0,02
E, мг	2,81
D, мкг	0
B2, мг	0,09

Ca, мг	10,53
Mg, мг	17,20
P, мг	117,76
Fe, мг	1,80
K, мг	312,77
I, мкг	6,07
F, мг	0,03
Se, мг	0



УТВЕРЖДАЮ

Орлов А.О.

3 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 61 ЖАРЕНАЯ РЫБА ПОД МАРИНАДОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЖАРЕНАЯ РЫБА ПОД МАРИНАДОМ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	58,01	51,4	5,8	5,14
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6	0,26	0,26
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,1	4,1	0,41	0,41
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,12	4,3	0,51	0,43
МАРИНАД ОВОЩНОЙ С ТОМАТОМ		44		4,4
МОРКОВЬ	31,87	23,9	3,187	2,39
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,9	7,1	0,79	0,71
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,7	2,7	0,27	0,27
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,4	4,4	0,44	0,44
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,4	0,4	0,04	0,04
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1	0,11	0,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,2	5,2	0,52	0,52
Выход: 90				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Рыбу разделяют на филе с кожей без реберных костей, нарезают на порционные куски, солят. Подготовленные куски рыбы панируют в муке, обжаривают на растительном масле и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Жареную рыбу укладывают в салатник или на тарелку, заливают маринадом и охлаждают.

Маринад овощной с томатом

Морковь промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук перебирают, очищают, промывают в холодной проточной воде. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Овощи нарезают соломкой, пассеруют на растительном масле, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 7-10 мин. После этого вводят воду, лимонную кислоту и кипятят 15-20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче посыпают зеленым луком. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — куски рыбы, сохранившие форму, политы маринадом, посыпаны зеленым луком;
- цвет поверхности рыбы — светло-золотистый, на разрезе — белый; маринада — оранжево-красный;
- вкус, запах — свойственный жареной рыбе с кисло-сладким привкусом маринада, слегка острый, с ароматом пряностей и пассерованных овощей;
- консистенция — мягкая, сочная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,78
Жиры, г	8,77
Углеводы, г	5,84
Энергетическая ценность, ккал	138,07

В1, мг	0,06
С, мг	2,05
А, мг	0,50
Е, мг	3,90
Д, мкг	0
В2, мг	0,07

Са, мг	34,59
Mg, мг	36,79
P, мг	133,03
Fe, мг	0,78
K, мг	310,51
I, мкг	78,92
F, мг	0,33
Se, мг	0,01

УТВЕРЖДАЮ

ИП Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №7т ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СМЕТАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПЕЛЬМЕНИ (ПОЛУФАБРИКАТ ПРОМЫШЛЕННЫЙ)	138	138	13,8	13,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 150/10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №7а от 19.01.2022 г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные пельмени опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей берут 4 л воды и 20 г соли), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 мин. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом и порционируют. Пельмени рекомендуется отваривать небольшими порциями в широкой посуде. Использование вставной решетки с крупными отверстиями дает возможность одновременно извлечь из воды все сваренные пельмени и сохранить их форму. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом и прокипяченной сметаной. Рекомендуются для детей старшей возрастной группы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: пельмени полукруглые, размером (продольным) 2,5-3 см, места соединения теста аккуратно защипаны; поверхность гладкая (без трещин и разрывов).

Консистенция: оболочки - мягкая, плотная, фарша - сочная, мягкая.

Цвет: оболочки - от светло-кремового до светло-желтого, фарша - красный.

Вкус: теста и мяса с луком, умеренно соленые.

Запах: мяса и сырого репчатого лука.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,95
Жиры, г	14,31
Углеводы, г	32,64
Энергетическая ценность, ккал	336,03

В1, мг	0,11
С, мг	0,12
А, мг	0,03
Е, мг	0,66
Д, мкг	0,36
В2, мг	0,14

Са, мг	44,83
Mg, мг	25,35
P, мг	176,08
Fe, мг	2,39
K, мг	350,30
I, мкг	9,04
F, мг	0

УТВЕРЖДАЮ

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №11 КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №39 от 19.08.2021 г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,41
Жиры, г	2,43
Углеводы, г	17,46
Энергетическая ценность, ккал	105,98

В1, мг	0,05
С, мг	0,52
А, мг	0,02
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0,12

Са, мг	112,06
Mg, мг	20,38
P, мг	91,06
Fe, мг	0,46
K, мг	173,84
I, мкг	9
F, мг	0
Se, мг	0

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1т КОТЛЕТА "ЗДОРОВЬЕ" С СОУСОМ ТОМАТНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	60,41	44,4	6,04	4,44
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,3	3,6	0,43	0,36
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,6	7,2	0,96	0,72
с 01.09 по 31.12	9	7,2	0,9	0,72
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8,4	8,4	0,84	0,84
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,8	12 шт.	0,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		30		3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26,2	26,2	2,62	2,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
МОРКОВЬ	2,27	1,7	0,227	0,17
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,7	0,6	0,07	0,06
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 60/30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №1а от 19.01.2022 г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Котлетное мясо говядины нарезают на куски, измельчают на мясорубке. После чего котлетную массу перемешивают, добавляют пассерованные лук и морковь, соль, молоко и яйца, предварительно обработанные в соответствии с санитарными правилами и взбивают. Формуют изделия в виде котлет и панируют в сухарях. Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с маслом растительным, нагретым до температуры 150-160°C, и обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C (8 мин). Температура внутри изделия должна быть не ниже 85° С.

Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены. Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

Соус томатный №364

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин.

Готовят белый соус, как в ТК № 360.

Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют лимонной кислотой (0,03 г) и маслом (1,5 г).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелку укладывают котлету и рядом гарнир. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

внешний вид – мясное изделие: котлета – овально - приплюснутой формы с заострённым концом, с масляной тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон. Рядом уложен гарнир.

цвет поверхности изделия – светло - коричневый, в разрезе светло – серый с оранжевым оттенком, характерным для моркови;

вкус, запах – приятный, умеренно солёный, характерный для жареных изделий из рубленного мяса;

консистенция сочная, однородная, пышная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,27
Жиры, г	16,32
Углеводы, г	6,90
Энергетическая ценность, ккал	215,04

В1, мг	0,05
С, мг	0,91
А, мг	0,24
Е, мг	2,99
Д, мкг	0,11
В2, мг	0,10

Са, мг	25,61
Mg, мг	20,77
Р, мг	112,14
Fe, мг	1,75
К, мг	204,27
I, мкг	5,39
F, мг	0,02
Se, мг	0

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47 САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	48,6	48,6	4,86	4,86
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,71	0,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный репчатый или зеленый лук, сахар и заправляют растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, лук зеленый мелко нашинкован, лук репчатый - полукольцами.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.

Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью. Умеренно соленый.

Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,95
Жиры, г	4,06
Углеводы, г	4,94
Энергетическая ценность, ккал	61,57

B1, мг	0,01
C, мг	15,18
A, мг	0
E, мг	1,69
D, мкг	0
B2, мг	0,01

Ca, мг	25,25
Mg, мг	8,62
P, мг	18,63
Fe, мг	0,35
K, мг	156,39
I, мкг	1,64
F, мг	0,01
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 55 САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕННЫМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕННЫМИ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕННЫМИ				
с 01.01 по 31.08	49,2	36,9	4,92	3,69
с 01.09 по 31.12	46,13	36,9	4,61	3,69
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	12	12	1,2	1,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	3	0,36	0,3
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	9,2	6	0,92	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36

Выход: 60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют соленые огурцы, нарезанные ломтиками, нарезанный соломкой лук и прогретый зеленый горошек. При отпуске салат заправляют маслом растительным.

Отходы для очищенных соленых огурцов - 20%.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла и лук мелко измельчены. Огурцы нарезаны ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: огурцов - хрустящая, остальных овощей мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный соленым огурцам, свекле, луку, зеленому горошку.

Запах: свеклы, соленых огурцов, лука, зеленого горошка.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,85
Жиры, г	3,67
Углеводы, г	3,98
Энергетическая ценность, ккал	52,52

В1, мг	0,02
С, мг	2,62
А, мг	0
Е, мг	1,64
Д, мкг	0

Са, мг	17,08
Mg, мг	10,54
Р, мг	22,32
Fe, мг	0,61
К, мг	134,38

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389 СОК ФРУКТОВЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК ФРУКТОВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию" (для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.), санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Вид: соответствует соку

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,97
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	19,59
Энергетическая ценность, ккал	83,42

B1, мг	0,02
C, мг	1,6
A, мг	0
E, мг	0
D, мкг	0
B2, мг	0,02

Ca, мг	12,6
Mg, мг	7,2
P, мг	12,6
Fe, мг	2,52
K, мг	240
I, мкг	2
F, мг	0
Se, мг	0

Воды, г
Энергия, кДж
Энергия, ккал
Белки, г
Жиры, г
Углеводы, г
Энергия, кДж
Энергия, ккал

ТР ТС 021/2011
тов.
ТС

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	20	20	2	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
Выход: 250				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют. Подготовленный фасоль, горох, кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

а. Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящая поверхность. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, фасоль (кроме гороха лущеного и чечевицы) — в виде целых, неразварившихся зерен. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;

б. Цвет светло-желтый (горчичный) — супа горохового; светло-коричневый — супа фасолевого; овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;

в. Вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корней, умеренно соленый;

г. Консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	4,5
Белки, г	6,4
Энергетическая ценность, ккал	141
Углеводы, г	18,6

B1, мг	0,16
C, мг	6
A, мг	0,21
E, мг	0,3
D, мкг	0
B2, мг	0

Ca, мг	50
Fe, мг	1,9
P, мг	139
Mg, мг	38
K, мг	0
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

7 Пищ
Хими
Жиры
Белки
Энерг
Углево

Хими
Жиры
Белки
Энерг
Углево

Хими
Жиры
Белки
Энерг
Углево

Хими
Жиры
Белки
Энерг
Углево

УТВЕРЖДАЮ

Орлов А.О.

31 января 2022 г.



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 ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, 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.).

Орлов А.О.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
КЛЕЦКИ		65		6,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,14 шт.	5,8	14 шт.	12,609
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,4	31,4	3,14	3,14
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,5	187,5	18,75	18,75

Выход: 250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

КЛЕЦКИ				
МУКА				
МАСЛО				
ЯЙЦА				
ВОДА				
СОЛЬ				
ВОДА				18,75
Выход				
А.Т.Е.				
В.Т.Е.				
Г.Т.Е.				
Д.Т.Е.				
Е.Т.Е.				
Ж.Т.Е.				
З.Т.Е.				
И.Т.Е.				
К.Т.Е.				
Л.Т.Е.				
М.Т.Е.				
Н.Т.Е.				
О.Т.Е.				
П.Т.Е.				
Р.Т.Е.				
С.Т.Е.				
Т.Т.Е.				
У.Т.Е.				
Ф.Т.Е.				
Х.Т.Е.				
Ц.Т.Е.				
Ч.Т.Е.				
Ш.Т.Е.				
Щ.Т.Е.				
Ъ.Т.Е.				
Ы.Т.Е.				
Э.Т.Е.				
Ю.Т.Е.				
Я.Т.Е.				

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

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

2. При
Клецки

В воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 °С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; клецки - упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый

Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп

Запах: продуктов, входящих в суп

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,07
Жиры, г	5,39
Углеводы, г	23,00
Энергетическая ценность, ккал	156,86

B1, мг	0,09
C, мг	4,6
A, мг	0,23
E, мг	1,35
D, мкг	0,16
B2, мг	0,08

Ca, мг	29,76
Mg, мг	20,67
P, мг	62,73
Fe, мг	0,98
K, мг	355,09
I, мкг	4,76
F, мг	0,03
Se, мг	0,01



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	15,15	15	1,52	1,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	107,69	70	10,77	7
с 01.03 по 31.07	116,67	70	11,67	7
с 01.08 по 31.08	87,5	70	8,75	7
с 01.09 по 31.10	93,33	70	9,33	7
с 01.11 по 31.12	100	70	10	7
ЛУК:РЕПЧАТЫЙ	11,91	10	1,19	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 250				7

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №4а от: 19.01.2022 г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10-15 мин до ее готовности добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, картофель нарезанный кубиком, варят до готовности. Томатную пасту добавляют в конце подготовки овощей.

Масса крупы на 1000 г супа рисовой, перловой 80 г, овсяной, пшеничной и пшена 100 г.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.

Консистенция: коренья - мягкие, крупа - мягкая.

Цвет: бульона - оранжевый, прозрачный; овощей, крупы - натуральный.

Вкус: овощей, крупы, умеренно соленый.

Запах: овощей, томата, вареной крупы.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,79
Жиры, г	2,88
Углеводы, г	23,86
Энергетическая ценность, ккал	132,89

B1, мг	0,09
C, мг	6,74
A, мг	0,21
E, мг	1,30
D, мкг	0
B2, мг	0,07

Ca, мг	24,07
Mg, мг	29,11
P, мг	68,99
Fe, мг	1,02
K, мг	476,97
I, мкг	4,78
F, мг	0,04
Se, мг	0

ХИМИ

Белки

Жиры

Углевы

Энерг

ХИМИ

Белки

Жиры

Углевы

Энерг

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
ИЗД. 01.01 по 28.02	115,38	75	11,54	7,5
с 01.03 по 31.07	125	75	12,5	7,5
с 01.08 по 31.08	93,75	75	9,38	7,5
с 01.09 по 31.10	100	75	10	7,5
с 01.11 по 31.12	107,14	75	10,71	7,5
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ. СОРТ	10	10	1	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
Выход: 250				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делли принт, 2014.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и слегка пассерованные или припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности.

Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.

2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.

3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.

4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.

5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).

6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.

9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.

10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,80
Жиры, г	2,88
Углеводы, г	20,17
Энергетическая ценность, ккал	118,00

B1, мг	0,11
C, мг	6,6
A, мг	0,2
E, мг	1,42
D, мкг	0
B2, мг	0,05

Ca, мг	24,25
Mg, мг	23,31
P, мг	57,47
Fe, мг	1,05
K, мг	476,37
I, мкг	4,70
F, мг	0,03
Se, мг	0

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15 СЫР (ПОРЦИЯМИ)



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЫР (ПОРЦИЯМИ)" изготавливаемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СЫР, РОССИЙСКИЙ	15,5	15	1,55	1,5
Выход: 15				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт 2019.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,48
Жиры, г	4,43
Углеводы, г	0
Энергетическая ценность, ккал	54,6

B1, мг	0,01
C, мг	0,11
A, мг	0,05
E, мг	0,05
D, мкг	0
B2, мг	0,05

Ca, мг	132
Mg, мг	5,25
P, мг	75
Fe, мг	0,15
K, мг	13,2
I, мкг	0
F, мг	0,01
Se, мг	0

31 января 2022 г.
ИП Орлов А.О.
УТВЕРЖДАЮ
Орлов А.О.
31 января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ**



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	116,15	115	11,62	11,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	14,95	14,95	1,5	1,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,11	8 шт.	0,31
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,75	5,75	0,58	0,58
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	35	35	3,5	3,5
Выход: 115/35				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №33 от 17.08.2021 г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на лист толщиной 1,5 см, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с прокипяченным маслом сливочным и добавлением молока сгущенного.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин (иногда с рисунком), равномерно обжарена, с соусом, с маслом;

цвет корочки — золотистый, в разрезе — светло-кремовый или желтоватый;

вкус — сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый;

запах — запеченного творога с соусом, или маслом, или вареньем;

консистенция — мягкая, умеренно-плотная, пышная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	24,46	B1, мг	0,07	Ca, мг	261,69
Жиры, г	19,03	C, мг	0,37	Mg, мг	34,39

Углеводы, г	34,30
Энергетическая ценность, ккал	410,92

A, мг	0,08
E, мг	2,56
D, мкг	0,09
B2, мг	0,35

P, мг	288,58
Fe, мг	0,65
K, мг	279,22
I, мкг	3,29
F, мг	0,04
Se, мг	0,02

ХИМ

Вода

Угле...

Жиры...

Белки...

Соль...

Сахар...

Крахмал...

Целлюлоза...

Лигнин...

Энергия...

Кальций...

Магний...

Железо...

Цинк...

Медь...

Селен...

Йод...

Фтор...

Витамин А...

Витамин В1...

Витамин В2...

Витамин В6...

Витамин С...

Витамин Е...

Витамин К...

Витамин Р...

Витамин РР...

Витамин РН...

Витамин РТ...

Витамин РХ...

Витамин РЦ...

Витамин РЧ...

Витамин РШ...

Витамин РЩ...

Витамин РЪ...

Витамин РЫ...

Витамин РЯ...

Витамин РЭ...

Витамин РЮ...

Витамин РЯ...

Витамин РЭ...

Витамин РЮ...

Витамин РЯ...

Витамин РЭ...

Витамин РЮ...

Витамин РЯ...

Витамин РЭ...

Витамин РЮ...

Витамин РЯ...

Витамин РЭ...

Витамин РЮ...

Витамин РЯ...

Витамин РЭ...

Витамин РЮ...

ИП

ПТВЕРЖДАЮ

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 284 ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
1. ОБ:				
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	51,7	38	5,17	3,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6	6	0,6	0,6
КРУПА РИСОВАЯ	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	21	18	2,1	1,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		30		3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26,2	26,2	2,62	2,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
МОРКОВЬ	2,27	1,7	0,227	0,17
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,7	0,6	0,07	0,06
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 60/30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарiki панируют в муке, обжаривают, перекаладывают в глубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды, и тушат 8-10 мин.

Температура внутри готового изделия не ниже 85° С.

Соусы — томатный, сметанный с томатом.

Соус томатный №364

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин.

Готовят белый соус, как в ТК № 360.

Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют лимонной кислотой (0,03 г) и маслом (1,5 г).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо

Используется

Тара

Упаковка

Соус

Марки

Этикетка

Упаковка

Этикетка

При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают 2-3 шарика тефтелей с соусом, в котором они тушились.
Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.
Оптимальная температура подачи 65° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой с включениями зерен отварного риса (без трещин) пропитаны соусом. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет тефтелей - коричневый со светло-кремовыми включениями, соуса — светло-коричневый, коричневый или оранжевый;
- вкус, запах — тушеного мяса, приятный, умеренно соленый и острый, с ароматом лука и соуса;
- консистенция тефтелей — в меру плотная, сочная, соуса — эластичная, однородная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,16
Жиры, г	13,62
Углеводы, г	9,86
Энергетическая ценность, ккал	194,64

В1, мг	0,03
С, мг	1,32
А, мг	0,04
Е, мг	3,59
Д, мкг	0
В2, мг	0,05

Са, мг	12,27
Mg, мг	14,27
P, мг	80,54
Fe, мг	1,17
K, мг	197,55
I, мкг	3,81
F, мг	0,03
Se, мг	0

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31

ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ ТУШЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ С ЛУКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ ТУШЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ С ЛУКОМ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	41,87	37,1	4,19	3,71
КРУПА РИСОВАЯ	4,1	3,9	0,41	0,39
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	7,9	0,95	0,79
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,6	5,6	0,56	0,56
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,3	2,3	0,23	0,23
СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ №332		30		3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,8	6,8	0,68	0,68
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,21	0,21
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,4	20,4	2,04	2,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,71	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06

Выход: 90

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №3а от 19.01.2022 г." санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком. В массу добавляют припущенный, охлажденный рис, соль, хорошо вымешивают, формируют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду 10% от массы соуса и тушат 10-15 мин.

После отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились

Гарниры - рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное.

Соус - сметанный с луком №332

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Соус сметанный с луком №332

Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый сметанный соус и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, политы соусом.

Консистенция: тефтелей - в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: корочки - светло-коричневый, на разрезе — светло-серый.

Вкус: тушеной рыбы в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеной рыбы с ароматом лука и соуса.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г.	7,04
Жиры, г.	7,40
Углеводы, г.	8,63
Энергетическая ценность, ккал	132,39

B1, мг	0,04
C, мг	0,84
A, мг	0,01
E, мг	2,51
D, мкг	0,01
B2, мг	0,04

Ca, мг	32,81
Mg, мг	23,98
P, мг	102,97
Fe, мг	0,58
K, мг	200,00
I, мкг	56,84
F, мг	0,23
Se, мг	0,01

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г.

Жиры, г.

Углеводы, г.

Энергетическая ценность, ккал

В1, мг

C, мг

A, мг

E, мг

D, мкг

B2, мг

Ca, мг

Mg, мг

P, мг

Fe, мг

K, мг

I, мкг

F, мг

Se, мг

ТР ТС 021/2011
Приложение 1, 2

ТР ТС 021/2011
Приложение 3

ТР ТС 021/2011
Приложение 3

ТР ТС 021/2011
Приложение 3

УТВЕРЖДАЮ

ИП Орлов А.О.

31 января 2022 г



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19 ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	57,57	40,29	5,76	4,03
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8,71	8,71	0,87	0,87
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,43	5,43	0,54	0,54
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		40		4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34,9	34,9	3,49	3,49
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
МОРКОВЬ	3,07	2,3	0,307	0,23
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1	0,8	0,1	0,08
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 60/40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №47 от 23.08.2021" санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, разделяют на шарики (по 2-3 шт. на порцию), отваривают на пару или в воде.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом и соусом томатным

Гарниры - пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы.

Также на 55 г котлет необходимо использовать 2 г внутреннего жира.

Соус томатный №364

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин.

Готовят белый соус, как в ТК № 360.

Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют лимонной кислотой (0,03 г на масле (1,5 г).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

И перебирают
и нарезают

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера, уложены на тарелку, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, мягкая, нежная

Цвет: сероватый

Вкус: свойственный изделиям из котлетной массы на пару

Запах: свойственный изделиям из котлетной массы на пару

с. ПО

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,42
Жиры, г	14,26
Углеводы, г	7,02
Энергетическая ценность, ккал	190,19

B1, мг	0,05
C, мг	1,15
A, мг	0,11
E, мг	1,45
D, мкг	0,08
B2, мг	0,09

Ca, мг	24,03
Mg, мг	12,61
P, мг	81,47
Fe, мг	1,05
K, мг	151,42
I, мкг	4,51
F, мг	0,05
Se, мг	0,01

Вкус: г

Запах: г

с. 2

прил.

антиб

ци

АДМ

Белки

Жиры

Углев

Энерг

ТР ТС 021/2011
к. э. элементов
к. э. требованиям ТР ТС

ТР ТС 021/2011
к. э. элементов
к. э. требованиям ТР ТС

ТР ТС 021/2011
к. э. элементов
к. э. требованиям ТР ТС

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ" изготавливаемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,48
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	9,74
Энергетическая ценность, ккал	45,94

B1, мг	0,02
C, мг	0
A, мг	0
E, мг	0,39
D, мкг	0
B2, мг	0,01

Ca, мг	4,14
Mg, мг	5,94
P, мг	15,12
Fe, мг	0,36
K, мг	25,8
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

УТВЕРЖДАЮ



ИП Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Орлов ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ" вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,29
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	15,05
Энергетическая ценность, ккал	71,05

B1, мг	0,05
C, мг	0
A, мг	0
E, мг	0,59
D, мкг	0
B2, мг	0,02

Ca, мг	6,9
Mg, мг	9,9
P, мг	25,2
Fe, мг	0,6
K, мг	38,7
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ. СОРТ	35	35	3,5	3,5
Выход: 35				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,67
Жиры, г	0,22
Углеводы, г	17,56
Энергетическая ценность, ккал	82,89

B1, мг	0,06
C, мг	0
A, мг	0
E, мг	0,69
D, мкг	0
B2, мг	0,02

Ca, мг	8,05
Mg, мг	11,55
P, мг	29,4
Fe, мг	0,7
K, мг	45,15
I, мкг	0
F, мг	0,01
Se, мг	0

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ" вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	5	5
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,71
Жиры, г	0,3
Углеводы, г	24,34
Энергетическая ценность, ккал	114,86

B1, мг	0,06
C, мг	0
A, мг	0
E, мг	0,98
D, мкг	0
B2, мг	0,03

Ca, мг	10,35
Mg, мг	14,85
P, мг	37,8
Fe, мг	0,9
K, мг	64,5
I, мкг	0
F, мг	0,01
Se, мг	0

УТВЕРЖДАЮ

Орлов А.О.

31 января 2022 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №
ХЛЕБ РЖАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Валки, г	0,99
Жиры, г	0,13
Углеводы, г	6,36
Энергетическая ценность, ккал	30,59

B1, мг	0,03
C, мг	0
A, мг	0
E, мг	0,33
D, мкг	0
B2, мг	0,01

Ca, мг	2,7
Mg, мг	2,85
P, мг	13,05
Fe, мг	0,6
K, мг	20,4
I, мкг	0,84
F, мг	0
Se, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНОЙ" вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,66
Жиры, г	0,22
Углеводы, г	10,8
Энергетическая ценность, ккал	50,99

B1, мг	0,05
C, мг	0
A, мг	0
E, мг	0,55
D, мкг	0
B2, мг	0,02

Ca, мг	4,5
Mg, мг	4,75
P, мг	21,75
Fe, мг	1
K, мг	34
I, мкг	1,4
F, мг	0
Se, мг	0

Белки
Жиры
Углево
Энерг

УТВЕРЖДАЮ

Орлов А.О.

31 января 2022 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

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

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,99
Жиры, г	0,26
Углеводы, г	12,72
Энергетическая ценность, ккал	61,19

B1, мг	0,05
C, мг	0
A, мг	0
E, мг	0,66
D, мкг	0
B2, мг	0,02

Ca, мг	5,4
Mg, мг	5,7
P, мг	26,1
Fe, мг	1,2
K, мг	40,8
I, мкг	1,68
F, мг	0
Se, мг	0

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	3,5	3,5
Выход: 35				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,32
Жиры, г	0,31
Углеводы, г	14,84
Энергетическая ценность, ккал	71,39

B1, мг	0,06
C, мг	0
A, мг	0
E, мг	0,77
D, мкг	0
B2, мг	0,03

Ca, мг	6,3
Mg, мг	6,65
P, мг	30,45
Fe, мг	1,4
K, мг	47,6
I, мкг	1,96
F, мг	0
Se, мг	0

УТВЕРЖДАЮ

ИП Орлов А.О.

31 января 2022 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 ХЛЕБ РЖАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	4	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,65	В1, мг	0,07	Ca, мг	7,2
Жиры, г	0,35	С, мг	0	Mg, мг	7,6
Углеводы, г	16,96	А, мг	0	P, мг	34,8
Энергетическая ценность, ккал	81,58	Е, мг	0,88	Fe, мг	1,6
		Д, мкг	0	K, мг	54,4
		В2, мг	0,03	I, мкг	2,24
				F, мг	0
				Se, мг	0

Ф 21/2011
прил. 1
Ф 21/2011
прил. 2
Ф 21/2011
прил. 3
Ф 21/2011
прил. 3
Ф 21/2011
прил. 3

УТВЕРЖДАЮ

ИП Орлов А.О.
31 января 2022 г.



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 111
ЦЫПЛЯТА, ТУШЕННЫЕ С МОРКОВЬЮ И ЛУКОМ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЦЫПЛЯТА, ТУШЕННЫЕ С МОРКОВЬЮ И ЛУКОМ" вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	59,14	41,4	5,91	4,14
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	29,71	22,28	2,97	2,23
с 01.09 по 31.12	27,85	22,28	2,79	2,23
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23,7	19,91	2,37	1,99
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
СОУС СМЕТАННЫЙ №371		30		3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,8	22,8	2,28	2,28
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,8	7,8	0,78	0,78
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02

Выход: 90

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №11а от 19.01.2022 г." санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные овощи нарезают дольками. Лук репчатый, морковь пассеруют. Подготовленную тушку цыпленка нарезают на порции, планируют в муке и обжаривают на масле растительном до образования корочки. Обжаренного цыпленка кладут в сотейник, добавляют подготовленные овощи, заливают соусом сметанным и тушат до готовности 30-35 мин.

Соус сметанный №371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Тушеные овощи укладывают горкой на подогретую тарелку, сверху порционный кусочек цыпленка, поливают соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — овощи уложены горкой, сверху порционный кусок цыпленка, политы соусом, форма овощей сохранена;
- цвет цыпленка — светло-кремовый, с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый, овощей — характерный для тушеных овощей;
- вкус, запах — характерный для тушеного цыпленка, с привкусом и ароматом сметаны и пассерованных овощей; умеренно соленый;
- консистенция — мягкая, сочная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,45
Жиры, г	14,48
Углеводы, г	6,21
Энергетическая ценность, ккал	189,61

В1, мг	0,05
С, мг	1,54
А, мг	0,48
Е, мг	2,84
Д, мкг	0
В2, мг	0,07

Са, мг	29,22
Mg, мг	18,30
P, мг	91,02
Fe, мг	1,03
K, мг	161,92
I, мкг	4,22
F, мг	0,07
Se, мг	0,01

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8 ЧАЙ С САХАРОМ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200/10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №36 от 18.08.2021", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар (10 г) кладут в стакан или чашку или подают отдельно. Варенье (20 г), джем (20 г), мед (20 г), повидло (30 г) подают отдельно - количество указано на 200 мл чая.

Чай-заварка.

Чай-заварку ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заваривают свежесваренным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 1 г сухого чая.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

6.2.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,19
Жиры, г	0
Углеводы, г	10,09
Энергетическая ценность, ккал	41,11

B1, мг	0
C, мг	0,04
A, мг	0
E, мг	0
D, мкг	0
B2, мг	0,01

Ca, мг	12,91
Mg, мг	5,80
P, мг	7,42
Fe, мг	0,74
K, мг	25,71
I, мкг	0

ТР ТС 021/2011,
содержание элементов,
соответствующих ТР ТС

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 235 ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	54,63	48,4	5,46	4,84
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,1	1,2	1,01
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,2	1,1	0,12	0,11
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	4,5	4,5	0,45	0,45
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,3	6 шт.	0,23
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,6	5,6	0,56	0,56
СОУС СМЕТАННЫЙ №330		33,8		3,38
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8,5	8,5	0,85	0,85
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,3	20,3	2,03	2,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02

Выход: 90

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формируют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на плите в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

При отпуске шницель 50 г поливают соусом сметанным №330, сметанным с луком №332 (30 г) или маслом (5 г) и гарнируют. Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи, отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Соус сметанный №330

Пробянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Соус сметанный №330
Гарниры: картофель отварной, пюре картофельное, овощи, отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом.

Внешний вид: шницель имеет овальную форму, равномерно обжаренную поверхность, без трещин.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: жареной рыбной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбы и соуса.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,41
Жиры, г	7,50
Углеводы, г	7,23
Энергетическая ценность, ккал	138,14

B1, мг	0,07
C, мг	1,44
A, мг	0,04
E, мг	2,57
D, мкг	0,05
B2, мг	0,08

Ca, мг	39,79
Mg, мг	34,24
P, мг	146,12
Fe, мг	1,06
K, мг	274,52
I, мкг	74,58
F, мг	0,31
Se, мг	0,01

Вкус:

Запах:

6.2.9

ант

ант

021/2011

7. ПИ

Хим

ж

ж

ж

ж

Энерг

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

ж

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

января 2022 г



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209 ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ", изготавливаемое и реализуемое ИП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	40,25	100 шт.	4,03
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2013.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Подают яйца очищенными по 1 и 1/2 шт. на порцию.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок - белый, желток - желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,96
Жиры, г	4,49
Углеводы, г	0,27
Энергетическая ценность, ккал	61,29

B1, мг	0,02
C, мг	0
A, мг	0,1
E, мг	0,81
D, мкг	0,89
B2, мг	0,15

Ca, мг	19,93
Mg, мг	4,35
P, мг	69,55
Fe, мг	0,91
K, мг	56,35
I, мкг	8,05
F, мг	0,02
Se, мг	0,01