



УТВЕРЖДАЮ
Ильинский А.С. 28.12.22
(Ф.И.О., дата)
Александр Суренович

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №379/ТТК

Кофейный напиток с молоком

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Кофейный напиток с молоком», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемый и реализуемый

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «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	
	брутто	нетто
Кофейный напиток	22,22	22,22
Молоко	500	500
Вода	600	600
Сахар	55,5	55,5
Выход	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают напиток в стакане при температуре не менее 75 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Запах: свойственный кофейному напитку.

Вкус: сладкий, с привкусом кофейного напитка и молока.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Кофейный напиток с молоком» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Кофейный напиток с молоком» на выход 1000 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
15,78	13,33	88,61	503

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
628,9	450	70	0,67

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ
М.В. Кудрявцев 28.12.22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268

Котлеты, биточки, шницели с соусом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлеты, биточки, шницели с соусом», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	54/50	50
Или свинина (котлетное мясо)	52/50	50
Хлеб пшеничный в/с	14	14
Вода или молоко	16	16
Сухари или мука	3	3
Масса полуфабриката	-	82
Масло растительное	3	3
Масса жареных изделий		70
Или соус №331		30
с соусом		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

отпуске изделий их гарнируют и поливают сливочным маслом или соусом сметанным с томатом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма котлеты овально-приплюснутая, с заостренным концом, биточка – кругло-приплюснутая.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: коричневый, на разрезе – светло - серый.

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

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Котлеты, биточки, шницели с соусом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Котлеты, биточки, шницели» на выход 80г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
8,44	7,30	10,75	150

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №296/ГТК

Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом молочным

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом молочным», составленная по Могильный М.П, Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица ¹	77	37
Или грудка птицы(полуфабрикат)	45	37
Хлеб пшеничный в/с	9	9
Вода или молоко	13	13
Масса котлетной массы	-	57
Фарш соус 329		25
Сыр	5,1	5
Масло сливочное	3	3
Масса полуфабриката		90
Масса запеченных котлет		70
Или соус №330		30
ВЫХОД		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую

котлетную массу порционируют, формируют котлеты, которые доводят до готовности в жарочном шкафу при подаче поливают соусом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжарена и полита соусом, гарнир уложен сбоку.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – серый.

Запах: жареного мяса птицы, приятный.

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом молочным» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом молочным» на выход 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
9,5	12,64	9,73	191

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
37,96	50,80	14,10	2,30	0,70	0,00

Зав. производством _____



Кивандов А.С.
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Пюре картофельное

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Пюре картофельное», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемое и реализуемое _____.

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	
	брутто	нетто
Картофель (с 1 марта или картофель (до 1 сентября)	1140	855
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	1140	855
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	1140	855
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	1140	855
Молоко	158	150
Масло сливочное	35	35
Выход	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: 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 блюда «Пюре картофельное» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Пюре картофельное» на выход 1000г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
20,43	32,01	136,26	915

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
246,5	577,3	158	6,73

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №382\ТТК

Какао с молоком

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Какао с молоком», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемый и реализуемый _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «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 I порцию, г	
	Брутто	нетто
Какао-порошок	2,5	2,5
Молоко	130	130
Вода	80	80
Сахар	7	7
Выход	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка 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

Отпускают напиток в стакане при температуре не менее 75 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
 Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета.
 Консистенция: жидкая.
 Цвет: светло-шоколадный.
 Запах: свойственный какао.
 Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Какао с молоком» на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,07	3,5	17,57	118,60

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
761,1	622,8	106,7	2,39

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 326

Соус молочный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «соус молочный», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
молоко	500	500
Масло сливочное	55	55
Мука пшеничная	55	55
Вода	500	500
Сахар	10	10
Выход	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Пассерованные на масле муку разводят горячим молоком или молоком с добавлением бульона или воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью без комочков заварившейся муки, пленки и всплывающего жира.

Вкус и запах - вкус слегка сладковатый, выраженный запах молока.

Цвет - кремовый.

Консистенция - полужидкая, однородная, нежная.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Соус молочный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Соус молочный» на выход 1000г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
20,56	52,42	10,92	838

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
658,3	509	94	1,93

Зав. производством _____



Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под. ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛиПринт, 2017. – 628 с.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Компот из свежих плодов (яблок)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Компот из свежих плодов» вырабатываемый и реализуемый

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яблоки	227	200
Сахар-песок	120	120
Вода	810	810
Кислота лимонная	1	1
Выход	-	1000

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают напиток в стакане при температуре не более 14°C.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ягоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом.

Консистенция: компота – жидкая, ягод – мягкая.

Цвет: присущий вареным ягодам в сиропе.

Запах: типичный для вареных ягод.

Вкус: сладко – кисловатый с хорошо выраженным привкусом ягод.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Компот из свежих плодов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Компот из свежих плодов» на выход 1000 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,8	0,8	139,4	573

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №382/ТТК

Какао с молоком

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Какао с молоком», составленная по Могильный М.П, Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемый и реализуемый _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «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	
	Брутто	нетто
Какао-порошок	12,5	12,5
Молоко	650	650
Вода	450	450
Сахар	35	35
Выход	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка 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

Отпускают напиток в стакане при температуре не менее 75 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
 Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета.
 Консистенция: жидкая.
 Цвет: светло-шоколадный.
 Запах: свойственный какао.
 Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Какао с молоком» на выход 1000 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
23	18	63	502

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
761,1	622,8	106,7	2,39

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ
М.И. Кивандов 29.12.22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 311

Картофель в молоке

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Картофель в молоке», составленная по Могильный М.П., Тугельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое в _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
картофель	1000	750
молоко	300	300
Мука пшеничная	10	10
Масло сливочное	20	20
ВЫХОД	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сырой очищенный картофель, нарезанный кубиками варят 10 мин, затем воду сливают, заливают соусом молочным и доводят до готовности.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не ниже 65 °С, картофель при отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кубики картофеля в молочном соусе

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Запах: вареного картофеля, сливочного масла, молока

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

6.2 Микробиологические показатели блюда «Картофель в молоке» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

7 ЛИЦЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Картофель в молоке» на выход 1000 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
23,42	24,86	131,61	844

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
398	650,3	186,1	6,21

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

Картофель отварной

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Картофель отварной», составленная по Могильный М.П., Тутьельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемое и реализуемое в _____.

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	
	брутто	нетто
картофель	1333	1000
Масса вареного картофеля	-	970
Соль йодированная	3,3	3,3
Масло сливочное	35	35
ВЫХОД	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 минут после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не ниже 65 °С, картофель при отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

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

6.2 Микробиологические показатели блюда «Картофель отварной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Картофель отварной» на выход 1000 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
19,06	28,79	153,42	949

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
97,6	531,5	195,5	7,71

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №268

Биточки с соусом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Биточки с соусом», составленная по Могильный М.П, Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемый и реализуемый _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)мякоть п\ф	52	51,8
Свинина (котлетное мясо)мякоть п\ф	50	49
Хлеб пшеничный	12,6	12,6
Вода или молоко	17	17
Сухари	3	3
Масса полуфабриката	-	62
Масло растительное	3	3
Масса жаренных изделий	-	70
Соус №331	-	30
Выход с соусом	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из готовой котлетной массы разделяют изделия кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см. Биточки можно приготовить с добавлением репчатого лука. При отпуске изделий их гарнируют и поливают соусом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюда реализуют при температуре не ниже 65 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кругло-приплюснутая форма, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Запах: жаренного мяса.

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

6.2 Микробиологические показатели блюда «Биточки с соусом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Биточки с соусом» на выход 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
8,22	8,90	10,75	224,3
8,22	12,5	10,75	228,3

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
55,51	50,56	11,35	0,40	1,01	0,00

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №268

Биточки с соусом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Биточки с соусом», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемый и реализуемый _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Свинина (котлетное мясо)мякоть п\ф	53	51,8
Хлеб пшеничный	12,6	12,6
Вода или молоко	17	17
Сухари	3	3
Масса полуфабриката	-	62
Масло растительное	3	3
Масса жаренных изделий	-	70
Соус №331	-	30
Выход с соусом	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из готовой котлетной массы разделяют изделия кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см. Биточки можно приготовить с добавлением репчатого лука. При отпуске изделий их гарнируют и поливают соусом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кругло-приплюснутая форма, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Запах: жаренного мяса.

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

6.2 Микробиологические показатели блюда «Биточки с соусом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Биточки с соусом» на выход 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
8,22	8,90	10,75	224,3

Витамины

В ₁	В ₂	С	А	Е
0,05	0,19	1,59	30	0,40

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
55,51	50,56	11,35	0,40	1,01	0,00

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Бутерброд с маслом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бутерброд с маслом», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Масло сливочное	10	10
Хлеб пшеничный	30	30
Выход	-	40

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Технология приготовления: ломтик хлеба намазывают маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре от +7- +14⁰С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: масла и хлеба.

Запах: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом.

Вкус: масла сливочного и хлеба.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Бутерброд с маслом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции..

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 40 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,36	7,49	14,89	136

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
8,64	23,14	4,32	4,32

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Бутерброд с сыром

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бутерброд с сыром», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сыр российский	16,5	15
Масло сливочное	5	5
Хлеб пшеничный	30	30
Выход	-	50

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Технология приготовления: ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре от +7- +14⁰С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и хлеба.

Запах: сыра в сочетании со свежим хлебом.

Вкус: сыра и хлеба.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Бутерброд с сыром» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Бутерброд с сыром» на выход 50 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,8	8,3	14,83	157

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
42,6	96	9,45	0,49

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Бутерброд с сыром

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бутерброд с сыром», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сыр полутвердый (Моцарелла)	16,5	15
Масло сливочное	5	5
Хлеб пшеничный	30	30
Выход	-	50

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Технология приготовления: ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре от +7- +14⁰С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и хлеба.

Запах: сыра в сочетании со свежим хлебом.

Вкус: сыра и хлеба.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Бутерброд с сыром» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Бутерброд с сыром» на выход 50 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,8	8,3	14,83	157

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
42,6	96	9,45	0,49

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №259

Жаркое по-домашнему

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Жаркое по-домашнему», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемый и реализуемый _____.

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	
	брутто	нетто
Свинина	139,1	96,2
Картофель	172,9	130
	15	13
Лук репчатый		
Масло растительное	5	5
Томатное пюре	7,8	7,8
Масса тушеного мяса		65
Масса готовых овощей	-	160
Выход с соусом		230

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук. Протертый картофель кладут на смазанный маслом противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие запекают.

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: запеканка нарезана равными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито маслом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки – свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Запах: запеченного картофеля, мяса.

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша – мясу, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Жаркое по-домашнему» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Жаркое по-домашнему» на выход 230 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
15,99	17	21,7	355

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

Запеканка из творога

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Запеканка из творога», вырабатываемое и реализуемое

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Творог	74	73,6
Крупа манная	4,8	4,8
Сахар	3	3
Яйца	3,2	3,2
Масло сливочное	3,2	3,2
Мука пшеничная или сухари	5,2	5,2
Сметана	3,2	3,2
Масса готовой запеканки		80
Йогурт		60
ВЫХОД	-	140

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Запеканку отпускают с молочным или сладким соусом. Блюдо реализуют при температуре 65 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест, политы соусом.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый.

Запах: слабовыраженный – творога.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 140г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
8,82	14	16,38	296

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,13	0,19	8,42	0,12	2,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
170,00	100,88	12,00	1,18	1,20	0,02

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

Каврацкая Л.С. 28.12.22
(Ф.И.О., дата)



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №223

Запеканка из творога

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Запеканка из творога», вырабатываемое и реализуемое

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Творог	101	100
Крупа манная	5	5
Или мука пшеничная	3	3
Сахар	3	3
Яйца	1/20 шт	2
Масло сливочное	5	5
Сухари	5	5
Сметана	5	5
Масса готовой запеканки		10
Соус №337		50
Или йогурт		50
ВЫХОД с соусом или йогуртом	-	150

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Запеканку отпускают с молочным или сладким соусом. Блюдо реализуют при температуре 65 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда. СанПиН 2.3.2.4.3590-20

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест, политы соусом.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый.

Запах: слабовыраженный – творога.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 70г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
7,93	10,38	25,80	250

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

Запеканка из творога

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Запеканка из творога», вырабатываемое и реализуемое

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Творог	101	100
Крупа манная	5	5
Или мука пшеничная	3	3
Сахар	3	3
Яйца	1/20 шт	2
Масло сливочное	5	5
Сухари	5	5
Сметана	5	5
Масса готовой запеканки		100
ВЫХОД	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Запеканку отпускают с молочным или сладким соусом. Блюдо реализуют при температуре 65 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест, политы соусом.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый.

Запах: слабовыраженный – творога.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 150г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
8,82	11,2	33,82	234

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 332

Соус сметанный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «соус сметанный», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сметана	250	250
Мука пшеничная	75	75
Вода	750	750
Масса белого соуса	-	750
Выход	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70⁰С, выливают ¼ 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 доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65⁰С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Вкус и запах – свежей сметаны, умеренно соленый.

Цвет - кремовый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Соус сметанный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Соус сметанный» на выход 1000г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
14,06	49,96	58,67	741

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
273	227,3	52,8	2,08

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331

Соус сметанный с томатом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «соус сметанный с томатом», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Соус сметанный с 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 продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сметана	250	250
Мука пшеничная	75	75
Вода	750	750
Томатное пюре	100	100
Выход	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Вкус и запах – свежей сметаны, умеренно соленый, с привкусом томата.

Цвет – светло-оранжевый

6.2 Микробиологические показатели блюда «Соус сметанный с томатом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Соус сметанный с томатом» на выход 1000г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,62	49,96	70,24	801

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
292,4	293,8	97,9	3,98

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №205

Макаронны отварные с овощами

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Макаронны отварные с овощами», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Макаронны отварные 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	
	брутто	нетто
Масса отварных макарон		100
Морковь	24	20
Лук репчатый	30	24
Томатное пюре	14	14
Масло растительное	5	5
Соль йодированная	0,5	0,5
Масса готовых овощей	-	50
Выход	-	150

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Овощи нарезают соломкой и пассеруют, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование 5-7 мин. Макароны отваривают, добавляют к ним подготовленные овощи и перемешивают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, равномерно перемешаны с овощами, овощи нарезаны соломкой.

Консистенция: макарон – мягкая, упругая, в меру плотная; овощей – мягкая.

Цвет: розовый от томатного пюре.

Запах: отварных макаронных изделий, овощей, томата.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и овощам, входящим в состав блюда, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Макаронны отварные с овощами» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Макаронны отварные с овощами» на выход 150г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,17	5,99	28,52	188,4

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
16,18	42,4	14,45	0,86

Зав. производством



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №385

Молоко кипяченое

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Молоко кипяченое», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемый и реализуемый _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «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	
	брутто	нетто
Молоко	190	180
Выход	-	180

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают напиток в стакане при температуре не менее 75 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: молоко без пены.

Консистенция: жидкая.

Цвет: белый с кремовым оттенком
Запах: свойственный кипяченному молоку.
Вкус: кипяченного молока.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Молоко кипяченое» на выход 180 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,22	2,5	28,6	96,3

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ
(Ф.И.О., дата)

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под. ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛипринт, 2017 – 628 с.

Номер рецептуры: 349
ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349ТТК

Компот из смеси сухофруктов

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «компот из смеси сухофруктов» вырабатываемый и реализуемый _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «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	
	брутто	нетто
Яблоки, груши, чернослив, курага, урюк, изюм	100	150
Кислота лимонная	1	1
Сахар-песок	50	50
Вода	1000	1000
Выход	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, варят до готовности.

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают напиток в стакане при температуре не более 14°С., Срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму и залиты прозрачным компотом.

Консистенция: компота – жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Запах: вареных сухофруктов.

Вкус: натурального плодового или ягодного сока, кисло-сладкий.

6.2 Микробиологические показатели напитка «компот из смеси сухофруктов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «компот из смеси сухофруктов» на выход 1000г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,31	0,45	160,07	664

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
162,4	117,2	87,3	3,49

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №184

Крупеник

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Крупеник» составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов»,вырабатываемое и реализуемое в _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Крупеник», 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.).

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крупа пшеничная	27	27
Вода	57	57
<i>Масса каши</i>		80
сахар	4	4
Творог	30,4	30
Яйцо	1/20 шт	2
Сухари пшеничные	2	2
Масло растительное	2	2
Масло сливочное	5	5
Сметана	2	2
<i>Масса готового крупеника</i>		100
<i>Йогурт</i>		40
ВЫХОД	-	140

3 РЕЦЕПТУРА

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Готовую рассыпчатую кашу охлаждают до 60-70° С, добавляют протертый творог, сахар, масло сливочное, сырые яйца и перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Подают с маслом или йогуртом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид — аккуратно нарезаны в виде прямоугольников, квадратов, ромбов, треугольников.

Вкус и запах — вкус умерено сладкий, свойственные пшеничной каше;

Цвет — румяно-золотистый.

Консистенция — рыхлая, сочная; зерно мягкое.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Крупеник» должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Крупеник» на выход 140 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
8,11	5,68	24,50	191

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,05	0,02	0,00	0,00	1,80

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
83,91	176,01	66,78	2,37	0,00	0,00

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 327

Соус молочный сладкий

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «соус молочный сладкий», составленная по Могильный М.П., Тутьельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
молоко	500	500
Масло сливочное	45	45
Мука пшеничная	45	45
Вода	500	500
Сахар	80	80
Ванилин	0,05	0,05
Выход	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В соус молочный №326 добавляют сахар, ванилин, предварительно растворенный в горячей воде.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью.

Вкус и запах - вкус нежный, запах кипяченного молока.

Цвет - кремовый.

Консистенция - полужидкая, эластичная, нежная.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Соус молочный сладкий» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Соус молочный сладкий» на выход 1000г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
19,43	45,19	132,54	1015

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
627,1	1,69	88	1,69

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 328

Соус молочный (для запекания овощей мясо и рыбы)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «соус молочный сладкий», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
молоко	500	500
Масло сливочное	110	110
Мука пшеничная	110	110
Вода	500	500
Соль	8	8
Выход	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Пассированную на масле муку разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Цвет: кремовый.

Вкус: вкус слегка сладковатый, выраженный запах молока..

Запах: вкус слегка сладковатый, выраженный запах молока..

Консистенция: полужидкая, однородная, нежная..

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков заварившейся муки, пленки и всплывающего жира..

6.2 Микробиологические показатели блюда «Соус молочный (для запекания овощей мясо и рыбы)» должны соответствовать требованиям СанПиН

2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Соус молочный сладкий» на выход 1000г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
26,77	92,2	98,76	1332

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
627,1	1,69	88	1,69

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ
Кибатедов А.С.
(Ф.И.О., дата)

29.12.22

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 337

Соус яблочный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «соус яблочный», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сахар	125	125
Яблоки свежие	256	225
Крахмал картофельный	30	30
Кислота лимонная	1	1
Вода	800	800
Выход	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей заливают горячей водой и варят в течение 6-8 мин в закрытой посуде до готовности. Затем протирают, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, доводят до кипения. Готовый соус охлаждают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Вкус и запах – кисло-сладкий, яблок.

Цвет – темно-желтый

6.2 Микробиологические показатели блюда «Соус яблочный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Соус яблочный» на выход 1000г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,93	0,9	4,47	693

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
87,8	47,9	20,3	5,33

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)



Запах: свеклы.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Салат из свеклы отварной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Салат из свеклы отварной

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свеклы отварной», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Салат из свеклы 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	
	брутто	нетто
Свекла	1257	1000 ¹
Соль йодированная	5	5
Масло растительное	10	10
Выход	-	1000

¹ масса вареной очищенной свеклы

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 7-14⁰С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Свекла уложена горкой, заправлена маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 1000г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
14,08	10,1	82,6	928

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
354,64	406,32	206,95	13,24

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46

Салат из белокочанной капусты с яблоками

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из белокочанной капусты с яблоками», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Капуста	573	460
Морковь	188	150
Яблоки свежие	382	268
Лук репчатый	60	50
Сахар	50	50
Масло растительное	32	32
Выход	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Капусту шинкуют, морковь, яблоки с удаленным гнездом нарезают соломкой, добавляют сахар, чеснок и растительное масло

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре от +7- +14⁰С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и яблоки нарезаны тонкой соломкой, лук нашинкован

Консистенция: овощей- хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: желтоватый от моркови.

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

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с морковью, яблоками, чесноком

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 1000г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,22	51,01	111,65	901

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
334,88	293,47	160,01	9,78

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

Александр Суренович

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54

Салат из свеклы с яблоками

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свеклы с яблоками», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Свекла	856	670
Яблоки свежие	357	250
Сахар	30	30
Масло растительное	60	60
Выход	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке яблоки с удаленным гнездом нарезают соломкой, добавляют сахар, растительное масло

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре от +7- +14°C., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла и яблоки мелко измельчены. Салат уложен горкой и заправлен маслом

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно- малиновый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свеклы с яблоками.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 1000г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
10,91	60,83	112,05	1039

Минеральные вещества

Ca	Mg	Fe	C
292.68	168.32	14.8	64.4

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

Салат из свеклы с зеленым горошком

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свеклы с зеленым горошком», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемое и реализуемое

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Свекла	639	500 ¹
Зеленый горошек	385	250
Яблоки свежие	257	180
Лук репчатый	60	50
Масло растительное	60	40
Выход	-	1000

¹ масса вареной очищенной свеклы

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 7-14⁰С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Свекла уложена горкой, заправлена маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Запах: свеклы, зеленого горошка, яблок, лука.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле, зеленого горошка, яблок, лука.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Салат из свеклы с зеленым горошком» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 1000г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
16,47	41,22	72,94	729

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
283,3	416,1	183,39	13,05

Зав. производством



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №338

Плоды или ягоды свежие

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плоды или ягоды свежие», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое в _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Плоды или 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	
	брутто	нетто
Яблоки	110	110
ВЫХОД	-	110

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Яблоки, груши, персики, абрикосы и бананы перед подачей нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус и запах: соответствует виду плодов или ягод

6.2 Микробиологические показатели блюда «Плоды или ягоды свежие» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Плоды или ягоды свежие» на выход 110г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,44	0,44	10,78	51,7

Зав. производством _____



наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2011. – 544 с.

Технологическая карта № 389

Сок фруктовый, ягодный (виноградный)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок фруктовый (виноградный)	200	200
ВЫХОД	-	200

Технология приготовления

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

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

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1	0,2	20,2	86,60

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
3,5	6,8	1,5	0,93

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Салат из свеклы отварной

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свеклы отварной», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Салат из свеклы 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	
	брутто	нетто
Свекла	1212	950 ¹
Масло растительное	60	60
Выход	-	1000

¹ масса вареной очищенной свеклы

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 7-14⁰С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Свекла уложена горкой, заправлена маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Запах: свеклы.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Салат из свеклы отварной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 1000г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
14,08	60,12	82,6	928

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
354,64	406,32	206,95	13,24

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 143

Рагу из овощей

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рагу из овощей», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Морковь	20	15,72
Картофель	60,2	45,71
Лук репчатый	6,4	5,7
Капуста свежая белокочанная	55	42,88
Масло растительное	3	3
Масса рагу	-	100
Масло сливочное	5	5
Выход	-	105

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем овощи тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную капусту и продолжают тушить 15-20 мин.

При отпуске рагу поливают сливочным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Запах: мяса, пассированного лука.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы, с привкусом овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рагу из овощей» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Рагу из овощей» на выход 105г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,53	15,70	12,28	202

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
37,16	45	16,26	0,6

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 143

Рагу из овощей

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рагу из овощей», составленная по Могильный М.П, Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Морковь	30	24
Картофель	64	48
Лук репчатый	15	12
Капуста свежая белокочанная	37	30
Масло растительное	4	4
Соус №330		45
Масса рагу	-	105
Выход	-	150

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают пашками, припускают. Затем овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.

При отпуске рагу поливают сливочным маслом, посыпают зеленью.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложены в баран овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Запах: мяса, пассированного лука.

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

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рагу из овощей» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Рагу из овощей» на выход 105г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,52	5,68	24,88	201

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

Александр Суренович

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46

Салат из белокочанной капусты с яблоками

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из белокочанной капусты с яблоками», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемое и реализуемое

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Капуста	563	450
Морковь	188	150
Яблоки свежие	357	250
Лук репчатый	60	50
Чеснок	12	10
Сахар	50	50
Масло растительное	50	50
Выход	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Капусту шинкуют, морковь, яблоки с удаленным гнездом нарезают соломкой, добавляют сахар, чеснок и растительное масло

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре от +7- +14⁰С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и яблоки нарезаны тонкой соломкой, нашинкован

Консистенция: овощей- хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: желтоватый от моркови.

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

Запах: свежий белокочанной капусты в смеси с морковью, яблоком, чесноком

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 1000г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,22	51,01	111,65	901

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
334,88	293,47	160,01	9,78

Зав. производством



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 59

Салат из моркови с яблоком

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из моркови с яблоком», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Морковь столовая	938	750
Яблоки свежие	357	250
Сахар	10	10
Выход	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом, нарезают тонкими ломтиками. Морковь соединяют с яблоками, добавляют сахар.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре от +7- +14⁰С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: морковь нарезаны тонкой соломкой, яблоками - ломтиками. Салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный моркови, яблокам.

Запах: моркови, яблок.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 1000г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
10,62	1,72	85,2	399

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
239,92	445,28	303,85	10,65

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

Александр Суренович

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №256

Мясо тушенное

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Мясо тушенное», составленная по Могильный М.П., Тутьельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемый и реализуемый _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина мякоть	101	99,6
Или Свинина мякоть	90	88
Лук репчатый	5	4
морковь	5	4
Мука пшеничная	2	2
Масло растительное	5	5
Томатное пюре	7,8	7,8
Масса тушеного мяса		60
Масса овощей	-	50
Выход с соусом		110

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо обжаривают и тушат с водой, овощами и томатным пюре. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук. На бульоне, полученном готовят соус. Мясо нарезают по 1-2 куску на порцию, заливают соусом и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С., срок реализации в течение 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: запеканка нарезана равными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито маслом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки – свойственный запеченному картофелю, румян оранжево-коричневый.

Запах: запеченного картофеля, мяса.

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша – мясу, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Мясо тушенное» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Мясо тушенное» на выход 110 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность ккал
11,6	19,11	2,8	247,5
11,6	21,11	2,8	268

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
13,98	92,19	18,24	1,45

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №255

Печень по-строгановски

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Печень по-строгановски», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемый и реализуемый _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Печень говяжья	89	74
Масло растительное	6	6
Масса готовой печени	-	50
Соль йодированная	0,3	0,3
Соус №332	-	50
Выход	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С., срок реализации в течение 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: печень, нарезанная тонкими брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г и вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир уложен сбоку.

Консистенция: печени – мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: печени – коричневый, соуса – кремовый с матовым оттенком.

Запах: печени с ароматом сметаны.

Вкус: жареной печени, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Печень по-строгановски» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Печень по-строгановски» на выход 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
13,26	11,23	3,52	185
Ca	Mg	Fe	C
33,24	17,47	5,0	8,45

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №338

Плоды или ягоды свежие

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плоды или ягоды свежие», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое в _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Плоды или 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	
	брутто	нетто
Яблоки	100	100
ВЫХОД	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Яблоки, груши, персики, абрикосы и бананы перед подачей нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус и запах: соответствует виду плодов или ягод

6.2 Микробиологические показатели блюда «Плоды или ягоды свежие» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Плоды или ягоды свежие» на выход 100

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,4	0,4	9,8	47

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
16	11	7,01	0,5

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Пюре картофельное

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Пюре картофельное», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое _____.

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	
	брутто	нетто
Картофель	1140	855
Молоко	158	150
Масло сливочное	35	35
Выход	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: 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 блюда «Пюре картофельное» должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Пюре картофельное» на выход 1000г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
20,43	32,01	136,26	915

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
246,5	577,3	158	6,73

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №210

Омлет натуральный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Омлет натуральный», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое в _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Омлет 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	
	брутто	нетто
Яйца	75,47	75,47
Молоко или воды	28,3	28,3
Масса омлетной смеси	-	103,8
Масло сливочное	3,7	3,7
Соль йодированная	0,5	0,5
Масса готового омлета		100
ВЫХОД		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не ниже 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгоревших мест.

Цвет: золотисто-желтый.

Запах: свежих жареных яиц.

Вкус: свежих жареных яиц.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Омлет натуральный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Омлет натуральный» на выход 100 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, к
10,17	18,11	1,92	211,3

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
39,86	87,3	6,24	1,02

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №261

Печень тушеная

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Печень тушеная», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемый и реализуемый _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Печень говяжья	86	71
Мука пшеничная	3	3
Масса полуфабриката		74
Масло растительное	5	5
Масса жареной печени	-	50
Соус (№ 332)ТТК	-	50
Выход	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности 5-10 мин. Затем заливают соусом и тушат 15-20 мин. Отпускают вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: печень, нарезанная тонкими брусочками длиной 3 см, массой 5-7 г и вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир уложен сбоку.

Консистенция: печени — мягкая, соуса — однородная, слегка вязкая.

Цвет: печени — коричневый, соуса — кремовый с матовым оттенком.

Запах: печени с ароматом сметаны.

Вкус: жареной печени, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Печень тушеная» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Печень тушеная» на выход 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
13,41	9,09	4,45	166

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
27,53	250,13	18,85	13,61

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №182

Каша жидкая молочная (рисовая)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша жидкая молочная (рисовая)», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемый и реализуемый _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крупа рисовая	23	23
Молоко	131	131
Вода	0	0
Сахар	4,5	4,5
Масса каши	-	150
Масло сливочное	5	5
Сахар	10	10
Выход с маслом и сахаром	-	155
Выход или с маслом или с сахаром	-	155

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. Продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с сахаром и маслом сливочным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: соответствует виду каши.

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

Вкус: с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша жидкая молочная (рисовая)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.359 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша жидкая молочная (рисовая)» на 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,76	5,35	16,71	125,5

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

Иванов А.С. 28/02/22



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №297

Фрикадельки из кур

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Фрикадельки из кур с соусом», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемый и реализуемый _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица	103	37
Грудка куриная	42	37
Хлеб пшеничный	8	8
Молоко или воды	11	11
Соль йодированная	0,3	0,3
Масса полуфабриката	-	57
Масло растительное	2	2
Масса соуса 328	-	50
Масса готовых фрикаделек	-	50
Выход	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из котлетной массы разделяют шарики (по 2-3 шт. на порцию) и отваривают на пару, или в воде. Отпускают фрикадельки с соусом гарниром.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С., срок реализации 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера, уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: сероватый.

Запах: свойственный изделиям из котлетной массы на пару.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы на пару.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Фрикадельки из кур» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Фрикадельки из кур с соусом» на 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность ккал
8,19	14,85	8,99	178,6

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
24,21	53,55	7,21	0,57

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 240

Фрикадельки рыбные

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Фрикадельки рыбные», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Рыба минтай	100,8	46,2
Яйца	5,6	5,6
Лук репчатый	12,6	9,8
Хлеб пшенич.	9,8	9,8
Вода или молоко	14	14
Масса полуфабриката		82
Масса готовых фрикаделек		70
Или Соус №328		30
Выход с соусом		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В рыбную котлетную массу, затем добавляют лук, яйца, соль, во все тщательно перемешивают, разделяют на шарики массой по 15-18 г, припускают 10-15 мин. При отпуске фрикадельки гарнируют, поливают соусом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
 Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера.
 Консистенция: мягкая, нежная.
 Цвет: фрикаделек - светло-коричневый.
 Вкус: умеренно соленый.
 Запах: соответствующий изделию из рыбной котлетной массы.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
8,35	3,00	8,13	92,5

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
24,21	53,55	7,21	0,57

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ

Кливанова А.С. 28.12.22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №385

Молоко кипяченое

Цвет: белый с кремовым оттенком
Запах: свойственный кипяченному молоку.
Вкус: кипяченного молока.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Молоко кипяченое» на выход 180 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийнос ккал
4,22	2,5	28,6	96,3

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Молоко кипяченое», составленная по Могильный М.П, Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемый и реализуемый _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «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.).

Зав. производством _____

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Молоко	190	180
Выход	-	180

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают напиток в стакане при температуре не менее 75 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: молоко без пены.

Консистенция: жидкая.



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №ТТК

Фруктовый чай

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «фруктовый чай», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемую и реализуемую _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Чай заварка	50	50
Яблоко	30	27
Вода	130	130
Сахар	7	7
Выход	-	180

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Для приготовления чая-заварки чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме и нарезанные яблоки на определенное количество и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника.

Натаивают 5-10 мин и доливают кипятком.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай-заварку используют для приготовления чая.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Запах: свойственный чаю.

Вкус: чуть терпкий с яблочным вкусом.

6.2 Микробиологические показатели чая-заварки должны

соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Фруктовый чай» на выход 180 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,58	0,55	24,70	109,35

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Натрий(мг)
14,2	4,4	2,4	0,36	1,2

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Чай с лимоном

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Чай с лимоном», составленная по Могильный М.П., Тутьельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемый и реализуемый _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Чай-заварка	50	50
Сахар	7	7
Лимон	8	7
Вода	150	150
Выход	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон добавляют к заварке с кипятком, доводят до готовности и наливают в стакан.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают напиток в стакане или чашке при температуре не ниже 75 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в ст. или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Запах: свойственный чаю с лимоном.

Вкус: сладкий с привкусом лимона.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Чай с лимоном» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Чай с лимоном» на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность ккал
0,13	0,02	15,2	62

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ
Киванов А С
(Ф.И.О., дата)

28.12.22

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Чай с лимоном

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Чай с лимоном», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемый и реализуемый _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Чай-заварка	50	50
Сахар	7	7
Лимон	8	7
Вода	150	150
Выход	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон добавляют к заварке с кипятком, доводят до готовности и наливают в стакан.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают напиток в стакане или чашке при температуре не ниже 75 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стили чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Запах: свойственный чаю с лимоном.

Вкус: сладкий с привкусом лимона.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Чай с лимоном» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Чай с лимоном» на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность ккал
0,13	0,02	15,2	62

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Натрий(мг)
14,2	4,4	2,4	0,36	1,2

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №375

Чай-заварка

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Запах: свойственный чаю.

Вкус: чуть терпкий.

6.2 Микробиологические показатели чая-заварки должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на чай-заварку, составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемую и реализуемую _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Чай высшего или 1-го сорта	10	10
Вода	1080	1080
Выход	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Для приготовления чая-заварки чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника.

Натаивают 5-10 мин и доливают кипятком.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай-заварку используют для приготовления чая.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Чай-заварка» на выход 1000 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2	0,51	0,4	14

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Натрий
98,1	82,4	44	6,56	8,2

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №235

Шницель рыбный натуральный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Шницель рыбный натуральный», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемый и реализуемый _____.

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	
	брутто	нетто
Минтай	110	69,8
Вода или молоко	6,4	6,4
Лук репчатый	14,4	14,4
Яйца	3,2	3,2
Сухари или мука пшеничная	9,6	9,6
Масса полуфабриката	-	163,8
Масло растительное	5	5
Масса жареного изделия	-	80
Или Соусом 328	-	20
Выход с соусом	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают луком репчатым и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формируют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитым 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.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С., срок реализации в течение 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: шницель имеет овальную форму, равномерно обжаренную поверхность, без трещин.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – светло-серый.

Запах: приятный, рыбы.

Вкус: жареной рыбной массы, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Шницель рыбный натуральный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Шницель рыбный натуральный» на вы 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность ккал
9	6,83	7,52	192,37

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мкг)
55,51	50,56	11,35	0,40	1,01	0,00

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 126

Картофель, отварной с луком

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Картофель, отварной с луком», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Картофель, отварной 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	
	брутто	нетто
Картофель	138	103
Лук репчатый	36	30
Масло растительное	5	5
Выход	-	115

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Картофель варят. Лук мелко нарезают, слегка пассеруют. При отпуске на картофель кладут лук.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ
Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Запах: мяса, пассированного лука.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы, с привкусом овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Картофель, отварной с луком» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.359 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Картофель, отварной с луком» на 115г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,38	5,36	15,98	128

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
20,95	70,19	23,89	1,02

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

Александр Суренович

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56

Салат овощной с яблоками

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат овощной с яблоками», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемое и реализуемое

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Капуста	375	300
Морковь	163	130
Яблоки свежие	471	330
свекла	216	170 ¹
Лимоны (для сока)	198	83
Выход	-	1000

170¹ - масса варенной очищенной свеклы

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанные соломкой морковь, капусту, яблоки очищенные, с удаленным семенным гнездом. При отпуске салат заправляют соком лимона

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре от +7- +14⁰С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и яблоки нарезаны тонкой соломкой, с уложен горкой, заправлен соком лимона.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный овощам.

Запах: овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 1000г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
11,56	1,85	71,99	351

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
331,42	290,17	172,82	12,78

Зав. производством



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56

Салат овощной с яблоками

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат овощной с яблоками», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемое и реализуемое

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Капуста	375	300
Морковь	163	130
Яблоки свежие	471	330
свекла	216	170 ¹
Лимоны (для сока)	198	83
Выход	-	1000

170¹- масса варенной очищенной свеклы

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанные соломкой морковь, капусту, яблоки очищенные, с удаленным семенным гнездом. При отпуске салат заправляют соком лимона

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре от +7- +14⁰С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и яблоки нарезаны тонкой соломкой, уложен горкой, заправлен соком лимона.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный овощам

Запах: овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 1000г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
11,56	1,85	71,99	351

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
331,42	290,17	172,82	12,78

Зав. производством



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №278

Тефтели с соусом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Тефтели с соусом», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо, мякоть)	46/44	44
Или Свинина(котлетное мясо, мякоть)	44	38
Вода или молоко	14	14
Хлеб пшенич	9	9
Лук репчатый	27	23
Масло растительное	3	3
Масса пассерованного лука		12
Мука пшеничная	4,6	4,6
Масса полуфабриката	-	82
Масса готовых тефтелей	-	70
Соус №331	30	30
ВЫХОД	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды. И тушат 8-10 мин.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С., срок реализации в течение 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны, сбоку уложен гарнир.

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

Цвет: тефтелей – коричневый, соуса – светло-коричневый.

Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Тефтели с соусом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Тефтели с соусом» на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
7,11	7,95	9,32	137,27
7,11	9,89	9,32	157,22

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

Каваленко М. 28.12.22

(Ф.И.О., дата)

Александр Суренович

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №278

Тефтели с соусом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Тефтели с соусом», составленная по Могильной М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	нетто
Свинина (котлетное мясо, мякоть)	47/44	44
Вода или молоко	14	14
Хлеб пшенич	9	9
Лук репчатый	27	23
Масло растительное	3	3
Масса пассерованного лука		12
Мука пшеничная	4,6	4,6
Масса полуфабриката	-	82
Масса готовых тефтелей	-	70
Соус №331	30	30
ВЫХОД	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды. И тушат 8-10 мин.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С., срок реализации в течение 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны, сбоку уложен гарнир.

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

Цвет: тефтелей – коричневый, соуса – светло-коричневый.

Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Тефтели с соусом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Тефтели с соусом» на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
11,66	13,45	102,12	215,45

Зав. производством _____



наименование организации или предприятия

Источники рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 544 с.

Технологическая карта № 389

Сок фруктовый, ягодный (яблочный)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок фруктовый (яблочный)	200	200
ВЫХОД	-	200

Технология приготовления

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

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

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1	0,2	20,2	84,8

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
3,5	6,8	1,5	0,93

Зав. производством _____

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 544 с.

Технологическая карта № 389

Сок фруктовый, ягодный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок фруктовый, ягодный	200	200
ВЫХОД	-	200

Технология приготовления

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

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

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1	0	20,2	84,8

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
3,5	6,8	1,5	0,93

Зав. производством _____



наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тугельяна. – М.: Деллипринт, 2017. – 544 с.
Номер рецептуры: 386

Технологическая карта № 386

Кисломолочный продукт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	187	180
Выход	-	180

Технология приготовления

Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан.
Температура подачи 7-14 °С.

Пищевая ценность

Пищевая ценность напитка «Кисломолочный продукт» на выход 180 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
5,22	4,5	7,2	90

Зав. производством _____



наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: -

Номер рецептуры: -

Технологическая карта № 1/1

Хлеб пшеничный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	30	30
Выход		30

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
2,28	0,24	14,37	71,4

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
8,00	26,00	5,60	0,44	0,00	0

Зав. производством _____

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2017. – 544 с.
Номер рецептуры: 386

Технологическая карта № 386

Кисломолочный продукт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	187	180
Выход	-	180

Технология приготовления

Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан.
Температура подачи 7-14 °С.

Пищевая ценность

Пищевая ценность напитка «Кисломолочный продукт» на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
5,22	4,5	7,2	90

Зав. производством _____



наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: -

Номер рецептуры: -

Технологическая карта

Кондитерское изделие (печенье)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кондитерское изделие	20	20
Выход	-	20

Технология приготовления

Кондитерское изделие извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,36	3,7	2,96	86

Зав. производством _____



наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: -

Номер рецептуры: -

Технологическая карта № 1/2

Хлеб ржано-пшеничный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный	20	20
Выход		20

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
1,48	0,16	9,12	47,6

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
8,4	22,5	4,2	0,35

Зав. производством _____



наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2011. – 544 с.

Технологическая карта № ТТК

Напиток груши дички промышленного производства

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Напиток груши дички	200	200
ВЫХОД	-	200

Технология приготовления

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

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

Пищевая ценность

Пищевая ценность напитка «Груши дички промышленного производства» на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,00	0,00	20,2	84,8

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

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
14,00	14,00	8,00	2,8	0,00	0,00

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством



УТВЕРЖДАЮ

Кирилл Александр Суренович
(Ф.И.О., дата)

28.12.22

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 173\ТТК

Каша вязкая (гречневая)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая (гречневая)», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое в _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Каша вязкая (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	
	брутто	нетто
Крупа гречневая	37,5	37,5
Молоко	75	75
Или Вода	45	45
Масло сливочное	6	6
Соль йодированная	0,5	0,5
ВЫХОД	-	150

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость (молоко с водой), варят до загустения, помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упаривания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогоркло и др. компонентов в соответствии с рецептурой).

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша вязкая (гречневая)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша вязкая (гречневая)» на выход 150

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, к
4,14	4,48	23,70	131,25

B ₁	B ₂	C	A	E
0,05	0,02	0,00	0,00	1,80

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
10,40	67,30	14,40	1,13	0,00	0,00

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ

М.В. Сидоров 28.12.22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №ТТК

Каша вязкая (пшеничная)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая (пшеничная)», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое в _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Каша вязкая (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	
	брутто	нетто
Крупа пшеничная	250	250
Вода	820	820
Масло сливочное	35	35
Соль йодированная	10	10
ВЫХОД	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упаривания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогоркло и др. компонентов в соответствии с рецептурой).

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша вязкая (пшеничная)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша вязкая (пшеничная)» на выход 100

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, к
21,37	25	125	726,66

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №ТТК

Каша вязкая (рисовая)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая (рисовая)», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое в _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крупа рисовая	222	222
Вода	820	820
Соль йодированная	10	10
ВЫХОД	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упаривания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом.

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

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогоркло и др. компонентов в соответствии с рецептурой).

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша вязкая (рисовая)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша вязкая (рисовая)» на выход 1000

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, к
21,4	24,3	122,78	756,25

Зав. производством _____