

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 20-ДНЕВНОГО МЕНЮ - НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ РЫБЫ (1-3 Г.)
ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294

Бефстроганов из отварной говядины

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Бефстроганов из отварной говядины» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Бефстроганов из отварной говядины», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (мясо бескостное)	0,075	0,06
Морковь	0,008	0,006
Сметана 15%	0,024	0,024
Мука (пшеничная)	0,001	0,001
Вода	0,024	0,024
Соль йодированная	0,0001	0,0001
Масло подсолнечное	0,002	0,002
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г. Затем мясо заливают соусом сметанным и кипятят на слабом огне 5-10 мин в посуде, закрытой крышкой. Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.

Гарниры - макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы, овощи отварные с маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. Бефстроганов отпускают в горячем виде с гарнирами из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей. Температура подачи блюда 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Отварное мясо, нарезанное тонкими брусочками длиной 3-4см, массой 5-7г в соусе, уложено на тарелку. Консистенция: Мяса - мягкая, соуса однородная, слегка вязкая. Цвет: Мяса - серый, соуса - сероватый с матовым оттенком. Вкус: вареного мяса, умеренно соленый. Запах: мяса с ароматом сметаны

6.2 микробиологические показатели «Бефстроганов из отварной говядины» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
10,63	8,37	1,8	126,98	24,72	1,08	10,46	0,06	0,12	0,16
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
87,41	0,02	0,8	0,16	2,11	729,6	5,98	196,44	17,8	69,62
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,05	1,36	0,18	87,41	13,55	110,94	0,03	53,36	1,79	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 308

Запеканка картофельная с мясом отварным (свинина)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Запеканка картофельная с мясом отварным (свинина)» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «запеканка картофельная с мясом отварным (свинина)», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 170 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Свинина (мясо бескостное)	0,069	0,055
Картофель неочищенный	0,176	0,122
Лук репчатый	0,023	0,019
Масло сливочное 82,5%	0,001	0,001
Сухари панировочные	0,002	0,002
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Выход готового блюда	-	170

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо варят до готовности. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают.

Если блюдо готовят в виде рулета, протертый картофель выкладывают на чистую смоченную водой салфетку. На середину массы кладут фарш и придают изделию форму рулета, который перекладывают с салфетки швом вниз на смазанный маслом противень. Поверхность посыпают сухарями, делают 2-3 прокола ножом вдоль рулета и запекают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, рулет - в виде поперечного ломтика батона, поверхность изделия не растрескавшаяся, изделие полито маслом или соусом.

Консистенция: мягкая, нежная. Цвет: корочки - свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый. Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу, умеренно соленый. Запах: запеченного картофеля, мяса.

6.2 Микробиологические показатели «запеканка картофельная с мясом отварным (свинина)» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 170 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
10,56	14,45	20,75	256,72	24,09	1,71	7,76	0,47	0,14	0,4
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
5,74	0,02	0,27	10,52	2,91	28,39	9,06	715,71	39,46	121,37
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,24	2,03	2,37	6,11	0,83	153,33	0,06	46,4	1,74	

Плов с отварной говядиной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Плов с отварной говядиной» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Плов с отварной говядиной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 170 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (мясо бескостное нежирных сортов)	0,085	0,068
Крупа Рис	0,027	0,027
Масло подсолнечное	0,003	0,003
Лук репчатый	0,008	0,008
Морковь	0,012	0,01
Вода	0,101	0,101
Выход готового блюда	-	170

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо, сваренное до полуготовности, нарезают кусками по 10-15 г, добавляют пассерованные морковь и лук, предварительно отваренные, заливают бульоном или овощным отваром и дают закипеть, добавляют промытую рисовую крупу, варят до загустения, закрывают крышкой и ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф или уменьшают нагрев и доводят до готовности на плите. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. Температура подачи блюда 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: мясо нарезано кубиками (10-15 г) уложено на тарелку с рисом рассыпчатым. Консистенция: мяса - мягкая, нежная, риса - мягкая. Цвет: мяса - серый, риса и овощей - светло-оранжевый. Вкус: отварного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый. Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

6.2 микробиологические показатели «Плов с отварной говядиной» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 170 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
13,89	12,47	19,41	245,04	11,84	1,95	11,89	0,05	0,1	0,2
Витамин А	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
120	1,05	0,52	5,29	1 200,08	5,29	234,62	29,37	37,89	0,1
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
2,14	1,29	120	3,63	155,33	0,05	54,4	2,24		

Биточки мясные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Биточки мясные» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Биточки мясные», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб пшеничный	0,011	0,011
Молоко 3,2%	0,014	0,014
Соль йодированная	0,0001	0,0001
Сухари панировочные	0,002	0,002
Масло подсолнечное	0,001	0,001
Говядина (мясо бескостное)	0,056	0,045
Свинина (мясо бескостное)	0,013	0,01
Лук репчатый	0,005	0,005
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо защищают от сухожильев и грубой соединительной ткани, нарезают на куски произвольной формы, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, измельченным луком, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма: кругло-приплюснутая. Консистенция: сочная, пышная, однородная. Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый. Вкус: Жареного мяса, умеренно соленый без привкуса хлеба. Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях

6.2 микробиологические показатели «Биточки мясные» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
10,42	7,81	7,13	141,12	25,9	0,77	9,32	0,11	0,09	0,16
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
1,85	0,01	0,53	0,27	2,09	1,45	4,98	175,42	16,88	115,06
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,04	1,17	0,53	1,85	11,23	100,83	0,03	37,26	1,63	

Котлета из мяса и печени

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «котлета из мяса и печени» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Котлета из мяса и печени», должны соответствовать требованиям ТР ТС UZ17/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Печень говяжья	0,024	0,02
Говядина (мясо бескостное нежирных сортов)	0,031	0,025
Хлеб пшеничный	0,01	0,01
Лук репчатый	0,008	0,007
Соль йодированная	0,0001	0,0001
Молоко 3,2%	0,012	0,012
Масло подсолнечное	0,0005	0,0005
Сухари панировочные	0,002	0,002
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо вместе с печенью и пассерованным луком пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. Подают с гарниром и соусом. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма: овально-приплюснутая с заостренным концом, сбоку подлит соус и уложен гарнир Консистенция: сочная, пышная, однородная. Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый. Вкус: Жареного мяса, умеренно соленый без привкуса хлеба. Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях

6.2 микробиологические показатели «котлета из мяса и печени» должны соответствовать требованиям ТР ТС UZ17/2011 технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
9,12	5,12	7,71	113,43	23,45	2,03	8,06	0,08	0,4	0,16
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
1 005,62	0,24	0,38	2,98	4,11	201,27	4,11	149,32	12,36	111,4
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,08	0,63	0,56	1 005,62	8,1	117,05	0,05	77,08	1,75	

Жаркое по-домашнему (свинина)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Жаркое по-домашнему (свинина)» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Жаркое по-домашнему (свинина)», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 170 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Свинина (мясо бескостное)	0,065	0,052
Масло подсолнечное	0,001	0,001
Картофель неочищенный	0,163	0,114
Лук репчатый	0,023	0,019
Томатная паста	0,001	0,001
Вода	0,043	0,043
Соль йодированная	0,0002	0,0002
Петрушка	0,0009	0,0007
Выход готового блюда	-	170

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо - нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки. Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная. Цвет: мяса - коричневый, овощей - темно-красный. Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый. Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

в.2 микробиологические показатели «Жаркое по-домашнему (свинина)» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 170 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
9,79	13,77	18,55	238,39	21,21	1,56	7,33	0,43	0,12	0,38
Витамин А	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
7,84	0,52	10,48	2,66	80,89	8,64	680,55	37,4	79,85	0,22
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
2,47	2,19	7,84	0,4	143,08	0,06	40,4	1,57		

Котлеты мясные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «котлеты мясные» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Котлеты мясные», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб пшеничный	0,009	0,009
Вода	0,011	0,011
Соль йодированная	0,0001	0,0001
Сухари панировочные	0,002	0,002
Масло подсолнечное	0,0005	0,0005
Говядина (мясо бескостное)	0,056	0,045
Свинина (мясо бескостное)	0,013	0,01
Лук репчатый	0,005	0,005
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо защищают от сухожильев и грубой соединительной ткани, нарезают на куски произвольной формы, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, измельченным луком, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают соус или поливают сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма: овально-приплюснутая с одним заостренным концом, сбоку подлит соус и уложен гарнир. Консистенция: сочная, пышная, однородная. Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый. Вкус: Жареного мяса, умеренно соленый без привкуса хлеба. Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях

6.2 микробиологические показатели «котлеты мясные» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
9,87	7,15	5,63	127,06	10,76	0,74	8,91	0,09	0,08	0,15
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
0,38	0,2	1,92	0,05	3,82	153,59	14,47	102,15	0,02	0,67
Пищевые волокна	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк				
г	мкг	мг	мг	мг	мг				
0,47	11	87,07	0,03	36,1	1,62				

Запеканка картофельная с печенью

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «запеканка картофельная с печенью» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «запеканка картофельная с печенью», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 170 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Печень говяжья	0,095	0,079
Масло подсолнечное	0,002	0,002
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Картофель неочищенный	0,154	0,108
Лук репчатый	0,012	0,011
Масло сливочное 82,5%	0,006	0,006
Яйцо куриное	0,002	0,002
Молоко 3,2%	0,002	0,002
Выход готового блюда	-	170

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сердце варят, печень жарят, а мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень или сковороду, Разравнивают кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия поверхность смазывают льезоном (смесь молоко и яиц), посыпают сухарями и запекают.

Если блюдо готовят в виде рулета, протертый картофель выкладывают на чистую смоченную водой салфетку. На середину массы кладут фарш и придают изделию форму рулета, который перекладывают с салфетки швом вниз на смазанный маслом противень. Поверхность посыпают сухарями, делают 2-3 прокола ножом вдоль рулета и запекают.

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

Соус - смешанный с томатом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. Подают с гарниром и соусом. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, рулет - в виде поперечного ломтика ватона, поверхность изделия не растрескавшаяся, изделие полито маслом или соусом.

Консистенция: мягкая, нежная. Цвет: корочки - свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый. Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу или субпродуктам, умеренно соленый. Запах: запеченного картофеля, мяса или субпродуктов.

6.2 микробиологические показатели «запеканка картофельная с печенью» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 170 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
15,79	9,34	20,79	229,99	23,45	5,73	13,61	0,27	1,46	0,54
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
3 992,53	1,08	1,08	19,52	9,9	835,91	9,93	712,28	36,24	158,25
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,26	1,88	1,84	3 994,79	28,52	281,99	0,17	242,28	3,98	

Фрикадельки мясные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Фрикадельки мясные» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Фрикадельки мясные», должны соответствовать требованиям ТР ТС U21/U11 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (мясо бескостное)	0,056	0,045
Свинина (мясо бескостное)	0,013	0,01
Хлеб пшеничный	0,009	0,009
Вода	0,011	0,011
Лук репчатый	0,006	0,005
Мука (пшеничная)	0,002	0,002
Масло подсолнечное	0,0005	0,0005
Соль йодированная	0,0001	0,0001
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Котлетную массу с добавлением сырого репчатого лука разделяют в виде шариков массой 10-12 г, затем панируют в муке, обжаривают, добавляют воды и тушат 5-10 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. Подают с гарниром и соусом. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир. Консистенция: фрикаделек в меру плотная, сочная, однородная. Цвет: фрикаделек - коричневый, соуса - красный. Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый. Запах: тушеного мяса и соуса.

6.2 Микробиологические показатели «Фрикадельки мясные» должны соответствовать требованиям ТР ТС U21/U11 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
9,82	7,08	5,67	125,97	7,86	0,68	8,91	0,08	0,07	0,15
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
0,4	0,2	1,86	0,05	3,84	152,36	13,99	91,07	0,02	0,64
Пищевые волокна	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк				
г	мкг	мг	мг	мг	мг				
0,45	10,66	85,7	0,03	36,1	1,61				

Плов из булгура с отварной говядиной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Плов из булгура с отварной говядиной» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Плов из булгура с отварной говядиной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 170 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Булгур	0,043	0,043
Лук репчатый	0,011	0,009
Морковь	0,018	0,015
Говядина (мясо бескостное нежирных сортов)	0,09	0,072
Масло подсолнечное	0,002	0,002
Соль йодированная	0,0006	0,0006
Петрушка	0,001	0,001
Выход готового блюда	-	170

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Булгур перебирают и промывают.

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, нарезают кубиками.

Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на растительном масле с добавлением воды. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 20-30 г. Нарезанное кусочками мясо тушат в небольшом количестве воды с добавлением соли, кладут пассерованные лук и морковь. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения, всыпают промытый булгур, кладут лавровый лист и варят до готовности. Отпускают, равномерно распределяя мясо

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки, набухшие; консистенция - мясо мягкое, крупа рассыпчатая; вкус и запах: свойственный плову с булгуром.

6.2 Микробиологические показатели «Плов из булгура с отварной говядиной» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 170 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
17,9	12,42	26,49	298,68	29,06	2,8	12,59	0,11	0,14	0,27
Витамин А	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
185,7	0,77	1,26	6,66	1 857,09	5,5	385,8	82,99	219,59	0,11
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
1,74	6,03	185,7	0,92	242,96	0,04	69,6	3,3		

Рагу из овощей со говядиной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рагу из овощей со говядиной» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Рагу из овощей со говядиной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 170 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (мясо бескостное нежирных сортов)	0,085	0,068
Картофель неочищенный	0,094	0,066
Капуста цветная	0,057	0,051
Лук репчатый	0,008	0,007
Морковь	0,01	0,008
Масло подсолнечное	0,001	0,001
Вода	0,027	0,027
Лук репчатый	0,001	0,001
Морковь	0,003	0,002
Томатная паста	0,001	0,001
Соль йодированная	0,0002	0,0002
Выход готового блюда	-	170

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Порционные куски отварного мяса обжаривают с добавлением масла растительного в пароконвектомате 20 мин при температуре 170°C в режиме «Пар-жар». Затем заливают порции водой, добавляют томатное пюре и тушат 30-40 мин. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, которым заливают мясо. Картофель - брусочками, обжаривают. Лук репчатый и морковь шинкованные припускают. Капусту припускают. Мясо и овощи соединяют и тушат до готовности. В конце добавляют соль и перец.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи - 65°C. Срок реализации - 2 часа.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки мяса с овощами в соусе. Мясо, картофель и овощи - целые. Консистенция: мясо мягкое, сочное, овощи - сочные. Цвет: мяса - коричневый, соуса - красный, овощей - свойственный их виду. Вкус и запах: тушеного мяса, умеренно соленый.

6.2 микробиологические показатели «Рагу из овощей со говядиной» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 170 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
14,6	10,85	13,14	208,31	28,24	2,88	11,89	0,13	0,17	0,34
Витамин А	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
123,91	0,57	20,26	5,96	1 241,48	9,29	619,54	38,96	100,77	0,16
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
0,96	2,49	123,91	0,52	176,71	0,05	58,4	2,43		

Гуляш из отварной говядины

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Гуляш из отварной говядины» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Говяжье мясо, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Гуляш из отварной говядины», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (мясо бескостное)	0,073	0,058
Масло подсолнечное	0,004	0,004
Лук репчатый	0,008	0,007
Мука (пшеничная)	0,001	0,001
Томатная паста	0,001	0,001
Соль йодированная	0,0001	0,0001
Вода	0,03	0,03
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Нашинкованный отварной лук обжаривают вместе с нарезанной морковью. Затем их смешивают с вареным мясом, нарезанным кубиками, и томатом. Мясо с овощами заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 мин, после чего бульон сливают и готовят на нем соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают гуляш с соусом и гарниром

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир. Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса однородная, слегка вязкая. Цвет мяса: светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый. Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата

6.2 микробиологические показатели «Гуляш из отварной говядины» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
9,78	6,86	1,33	107,4	6,65	1,04	9,54	0,05	0,1	0,16
Витамин А	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
1,8	1,28	0,46	1,93	18,07	3,95	175,39	14,73	60,63	0,01
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
2,42	0,26	1,8	13,09	96,34	0,03	36,8	1,72		

Биточки из сердца говяжьего

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Биточки из сердца говяжьего» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Биточки из сердца говяжьего», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб пшеничный	0,011	0,011
Молоко 3,2%	0,015	0,015
Соль йодированная	0,0001	0,0001
Сухари панировочные	0,004	0,004
Масло подсолнечное	0,002	0,002
Сердце говядина	0,065	0,055
Лук репчатый	0,005	0,005
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сердце зачищают от пленок, крупных кровеносных сосудов, промывают и вымачивают в холодной воде 1 час. Подготовленное сердце нарезают на куски произвольной формы, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, измельченным луком, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма: кругло-приплюснутая. Консистенция: сочная, пышная, однородная. Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый. Вкус: Жареного мяса, умеренно соленый без привкуса хлеба. Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях

6.2 микробиологические показатели «Биточки из сердца говяжьего» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
10,04	4,15	9,4	111,28	29,29	2,62	8,68	0,19	0,36	0,12
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
8,58	0,01	0,77	1,16	4,35	1,55	5,16	159,14	16,48	141,04
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,02	1,81	0,62	8,58	12,17	126,82	0,03	80,35	1,24	

Котлеты из курицы

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «котлеты из курицы» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продуктовое сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «котлеты из курицы», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб пшеничный	0,009	0,009
Молоко 3,2%	0,011	0,011
Куры (тушка цыпята 1-й категории)	0,068	0,045
Сухари панировочные	0,002	0,002
Масло подсолнечное	0,001	0,001
Соль йодированная	0,0002	0,0002
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо зачищают от сухожилий, нарезают на куски, измельчают на мясорубке. Затем добавляют черствый хлеб, замоченный в молоке или воде, лук репчатый и вторично пропускают через мясорубку. В котлетную массу добавляют соль, выбивают и разделяют изделия (котлеты, биточки, шницели). Сформованные изделия панируют в сухарях, укладывают на противень, густо смазывают маслом подсолнечным, и доводят до готовности в жарочном шкафу, пароконвектомате при t = 165°C, 14 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма: овально-приплюснутая с одним заостренным концом, сбоку подлит соус и уложен гарнир. Консистенция: сочная, пышная, однородная. Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый. Вкус: Жареного мяса, умеренно соленый без привкуса хлеба. Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях

6.2 микробиологические показатели «котлеты из курицы» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
8,89	8,63	5,73	136,75	23,4	0,81	8	0,05	0,08	0,15
Витамин А	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
20,89	0,46	0,38	4,83	5,6	3,5	96	10,39	132,22	0,09
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
2,04	0,32	20,89	9,61	81,32	0,05	40,99	1,05		

Зразы куриные с омлетом и овощами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «зразы куриные с омлетом и овощами» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продуктовое сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «зразы куриные с омлетом и овощами», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Куриное филе	0,06	0,055
Масло сливочное 82,5%	0,004	0,004
Хлеб пшеничный	0,008	0,008
Молоко 3,2%	0,011	0,011
Яйцо куриное	0,006	0,006
Молоко 3,2%	0,004	0,004
Морковь	0,007	0,005
Кабачки	0,009	0,005
Масло подсолнечное	0,003	0,003
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из мякоти кур готовят котлетную массу. Очищенные морковь и кабачки мелко шинкуют, припускают с маслом до готовности, протирают через сито, выкладывают на сковороду, смазанную маслом, заливают омлетной массой. (К обработанным яйцам добавляют молоко. Смесь тщательно размешивают.) Запекают в жарочном шкафу до готовности. Из котлетной массы формируют кружки толщиной 1 см, на середину которых укладывают приготовленный омлет с овощами, нарезанный мелкими ломтиками, после чего края кружков соединяют, придают изделию овальную форму и варят на пару.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма - овально-приплюснутая с тупыми концами, поверхности изделий равномерно пропарены. Консистенция: сочная, мягкая, нежная. Цвет: сероватый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

6.2 микробиологические показатели «зразы куриные с омлетом и овощами» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
11,99	8,63	4,81	147,45	25,81	0,66	11,33	0,05	0,14	0,17
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
87,96	0,2	0,96	0,48	2,93	621,8	2,69	160,47	16,67	82,95
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,05	2,48	0,38	89,47	13,31	118,44	0,01	94,85	0,89	

Гуляш из филе индейки

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Гуляш из филе индейки» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Гуляш из филе индейки», должны соответствовать требованиям ГОСТ 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Индейка (филе)	0,049	0,045
Масло подсолнечное	0,001	0,001
Лук репчатый	0,008	0,006
Вода	0,034	0,034
Мука (пшеничная)	0,001	0,001
Томатная паста	0,001	0,001
Соль йодированная	0,0001	0,0001
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

мясо зачищают от костей, сухожилий и грубой соединительной ткани, нарезают кубиками по 20-30г, обжаривают, заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованной томатной пасты в закрытой посуде около 1 часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный репчатый лук, соль, заливают им мясо и тушат 25-30 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир. Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса однородная, слегка вязкая. Цвет мяса: светло-коричневый. Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый. Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата

6.2 микробиологические показатели «Гуляш из филе индейки» должны соответствовать требованиям ГОСТ 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив	Витамин B1	Витамин B2	Витамин B6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
8,47	9,62	1,26	126,18	7,05	0,62	8,25	0,02	0,08	0,1
Витамин А	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
4,5	0,37	0,42	4,86	18,06	0,25	95,43	8,86	60,52	0,07
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк			
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг			
2,37	0,23	4,5	0,13	82,75	96,5	1,06			

Наггетсы куриные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «наггетсы куриные» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продуктовое сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «наггетсы куриные», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Куриное филе	0,076	0,07
Сухари панировочные	0,005	0,005
Яйцо куриное	0,006	0,006
Соль йодированная	0,0002	0,0002
Масло сливочное 82,5%	0,006	0,006
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, солят, смачивают в яйце, панируют в сухарях, укладывают на противень, смазанный маслом, соразгивают растопленным маслом сливочным. Запекают с двух сторон в жарочном шкафу при температуре 20-250С в течение 20-25 минут или пароконвектомате при температуре 180С в течение 15-18 минут до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Характерный данному блюду. Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 микробиологические показатели «наггетсы куриные» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
14,34	7,72	3,15	143,07	16,55	0,85	13,71	0,08	0,15	0,2
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мкг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
33,54	0,22	0,14	3,56	26,4	1,06	156,47	16,73	143,62	0,05
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк			
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг			
0,87	0,23	35,81	16,89	130,99	115,4	1,22			

Наггетсы куриные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «наггетсы куриные» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продуктовое сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «наггетсы куриные», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 50 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Куриное филе	0,054	0,05
Сухари панировочные	0,004	0,004
Яйцо куриное	0,004	0,004
Соль йодированная	0,0002	0,0002
Масло сливочное 82,5%	0,004	0,004
Масло подсолнечное	0,001	0,001
Выход готового блюда	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, солят, смачивают в яйце, панируют в сухарях, укладывают на противень, смазанный маслом, соразгивают растопленным маслом сливочным. Запекают с двух сторон в жарочном шкафу при температуре 20-250С в течение 20-25 минут или пароконвектомате при температуре 180С в течение 15-18 минут до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Характерный данному блюду. Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 микробиологические показатели «наггетсы куриные» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 50 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
10,26	6,18	2,51	109,49	12,53	0,62	9,76	0,06	0,11	0,14
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мкг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
22,5	0,15	0,36	2,56	17,6	0,7	112,1	12,09	121,48	0,04
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк			
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг			
1,22	0,18	24,01	12,08	93,71	81,4	0,93			

Биточки из курицы

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Биточки из курицы» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Биточки из курицы», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Куры (тушка цыпленка 1-й категории)	0,076	0,05
Хлеб пшеничный	0,009	0,009
Молоко 3,2%	0,011	0,011
Лук репчатый	0,005	0,004
Масло подсолнечное	0,001	0,001
Соль йодированная	0,0001	0,0001
Сухари панировочные	0,002	0,002
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо зачищают от сухожилий, нарезают на куски, измельчают на мясорубке. Затем добавляют черствый хлеб, замоченный в молоке или воде, лук репчатый и вторично пропускают через мясорубку. В котлетную массу добавляют соль, выбивают и разделяют изделия (котлеты, биточки, шницели). Сформованные изделия панируют в сухарях, укладывают на противень, застеленный бумагой, смазанной маслом подсолнечным, и доводят до готовности в жарочном шкафу, пароконвектомате при t = 165°C, 14 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. Биточки подают с гарниром из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей. температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: Форма: кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир. Консистенция: сочная, пышная, однородная. Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.
Вкус: Жареного мяса, умеренно соленый без привкуса хлеба. Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях

6.2 микробиологические показатели «Биточки из курицы» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
9,8	9,45	6,03	148,95	24,88	0,91	8,85	0,05	0,08	0,17
Витамин А	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
23,05	0,48	0,58	5,35	6,14	3,87	109,86	11,65	105,58	0,09
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
2,19	0,44	23,05	10,58	90,45	0,05	42,99	1,07		

Кнели из кур на пару

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «кнели из кур на пару» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продуктовое сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «кнели из кур на пару», должны соответствовать требованиям ГОСТ 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Куриное филе	0,06	0,055
Хлеб пшеничный	0,009	0,009
Молоко 3,2%	0,012	0,012
Яйцо куриное	0,007	0,007
Соль йодированная	0,0002	0,0002
Масло сливочное 82,5%	0,004	0,004
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

мясо пропускают через мясорубку с паштетной решеткой, добавляют замоченный в молоке мякиш черствого пшеничного хлеба, смешивают и вновь дважды пропускают через мясорубку с паштетной решеткой, перемешивают и протирают. Затем массу взбивают, постепенно добавляя яичный белок и молоко. В конце взбивания солят. Кусочек хорошо взбитой сырой кнельной массы не тонет в горячей воде. Готовую кнельную массу раскладывают в специальные формы, смазанные жиром, и варят на пару или на водяной бане или разделяют при помощи кондитерского мешка и припускают 15-20 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составляется на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Характерный данному блюду. Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 микробиологические показатели «кнели из кур на пару» должны соответствовать требованиям ГОСТ 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
12,01	6	4,62	122,39	22,1	0,65	11,37	0,05	0,13	0,16
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
28,97	0,22	0,17	0,06	2,89	20,6	2,44	140,61	14,5	144,58
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,04	0,69	0,23	30,49	13,59	115,49	0,01	104,28	1,05	

Бефстроганов из куриного филе

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Бефстроганов из куриного филе» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Бефстроганов из куриного филе», должны соответствовать требованиям ТУ ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Куриное филе	0,065	0,06
Масло подсолнечное	0,004	0,004
Лук репчатый	0,017	0,014
Мука (пшеничная)	0,001	0,001
Сметана 15%	0,025	0,025
Вода	0,01	0,01
Соль йодированная	0,00015	0,00015
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Филе нарезают брусочками, массой по 5-7гр, кладут тонким слоем на сковороду с маслом подсолнечным, разогретым до t= 150-80°C или гастроемкость, посыпают солью, жарят в течение 3-4 минут. Из пассерованной без жира муки, сметаны приготавливают соус. В соус кладут пассерованный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо, нарезанное тонкими брусочками длиной 3-4см, массой 5-7г в соусе, уложено на тарелку. Консистенция: Мяса - мягкая, соуса однородная, слегка вязкая. Цвет: Мяса - серый. Вкус: вареного мяса, умеренно соленый. Запах: мяса с ароматом сметаны

6.2 микробиологические показатели «Бефстроганов из куриного филе» должны соответствовать требованиям ТУ ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
12,01	9,02	2,5	142,52	27,52	0,58	11,72	0,05	0,12	0,18
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
18,57	0,02	1,19	0,6	2,87	10,14	2,36	165,94	16,02	95,5
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,07	3,07	0,46	18,57	12,29	117,82	0,01	75,4	1,09	

Суфле куриное

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суфле куриное» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суфле куриное», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Куриное филе	0,041	0,038
Яйцо куриное	0,01	0,01
Масло сливочное 82,5%	0,002	0,002
Молоко 3,2%	0,011	0,011
Масло сливочное 82,5%	0,002	0,002
Мука (пшеничная)	0,003	0,003
Вода	0,002	0,002
Соль йодированная	0,0002	0,0002
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Соус: Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7- 10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

Мякоть отварных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, в массу добавляют молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом, варят на пару. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов. Консистенция: сочная, мягкая, нежная. Цвет: кремово-желтый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

6.2 микробиологические показатели «Суфле куриное» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
8,85	5,63	2,47	97,53	20,34	0,54	8,55	0,04	0,11	0,12
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
32,81	0,28	0,13	0,06	2,13	22,3	2,67	104,83	10,56	100,92
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,04	0,58	0,11	34,32	10,65	89,51	0,01	105,31	0,83	

Куриное филе в сырном соусе

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «куриное филе в сырном соусе» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продуктовое сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «куриное филе в сырном соусе», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Куриное филе	0,06	0,055
Сыр Российский	0,008	0,008
Соль йодированная	0,0003	0,0003
Сметана 15%	0,025	0,025
Вода	0,025	0,025
Масло подсолнечное	0,001	0,001
Петрушка	0,001	0,001
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленный сыр натирают на терке.

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком. Мясо припускают в смеси сметаны с бульоном и/или воды и соли (в течение 10 минут, затем добавляют тертый сыр и тушат в течение 5-7 минут до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20.

Подают с гарниром и соусом. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Характерный данному блюду. Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 микробиологические показатели «куриное филе в сырном соусе» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
12,58	8,24	0,89	131,26	87,83	0,52	12,54	0,04	0,13	0,16
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
37,88	0,09	0,4	0,66	2,97	80,6	2,65	147,05	16,38	185,08
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,06	1,28	0,02	37,88	12,19	137,63	0,01	80,74	1,3	

Гуляш из куриного филе

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Гуляш из куриного филе» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Гуляш из куриного филе», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Куры (тушка цыпленка 1-й категории)	0,083	0,055
Масло подсолнечное	0,001	0,001
Лук репчатый	0,008	0,006
Вода	0,034	0,034
Мука (пшеничная)	0,002	0,002
Томатная паста	0,002	0,002
Соль йодированная	0,00015	0,00015
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

мясо зачищают от костей, сухожилий и грубой соединительной ткани, нарезают кубиками по 20-30г, обжаривают, заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованной томатной пасты в закрытой посуде около 1 часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный репчатый лук, соль, заливают им мясо и тушат 25-30 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: Мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир. Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса однородная, слегка вязкая. Цвет мяса: светло-коричневый. Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый. Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата

6.2 микробиологические показатели «Гуляш из куриного филе» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
9,78	9,83	2,07	136,14	10,54	0,87	9,41	0,03	0,07	0,19
Витамин А	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
27,36	0,47	1	5,61	41,56	3,25	113,84	10,64	73,85	0,09
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
2,26	0,27	27,36	10,73	84,77	0,06	47	1,15		

Запеканка из творога

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «запеканка из творога» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «запеканка из творога», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 110 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Творог 9%	0,101	0,101
Крупа манная	0,017	0,017
Яйцо куриное	0,001	0,001
Сахар	0,002	0,002
Соль йодированная	0,0001	0,0001
Масло сливочное 82,5%	0,001	0,001
Сметана 15%	0,001	0,001
Выход готового блюда	-	110

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом подсолнечным и посыпанный сухарями противень (гастроёмкость). Поверхность разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу (в пароконвектомате) при t=180°C 20 минут до образования на поверхности румяной корочки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. Порционные кусочки без трещин и подгорелых мест. Температура подачи 30С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Порционные кусочки без трещин и подгорелых мест. Консистенция: однородная, нежная, мягкая. Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе желтый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо. Запах: свежевыраженный - творога.

6.2 микробиологические показатели «запеканка из творога» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 110 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
18,88	9,11	15,54	221,65	150,5	0,53	17,24	0,05	0,23	0,09
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
39,07	0,09	0,29	0,2	3,59	35,1	8,25	114,54	23,34	62,65
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,09	0,54	0,61	39,45	26,95	208,32	0,02	37,51	0,51	

Пудинг из творога (запеченный)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Пудинг из творога (запеченный)» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Пудинг из творога (запеченный)», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 110 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Творог 9%	0,106	0,106
Крупа манная	0,012	0,012
Сахар	0,002	0,002
Яйцо куриное	0,002	0,002
Изюм	0,003	0,003
Масло сливочное 82,5%	0,001	0,001
Сухари панировочные	0,001	0,001
Сметана 15%	0,001	0,001
Выход готового блюда	-	110

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин* и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски. Отпускают пудинг с молочным или

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом или молоком сгущенным или йогуртом. Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма. Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый с коричневыми вкраплениями изюма. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: слабовыраженный - творога.

6.2 микробиологические показатели «Пудинг из творога (запеченный)» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 110 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
19,56	9,62	15,03	226,83	160,71	0,65	18,2	0,05	0,25	0,09
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
42,39	0,11	0,26	0,24	3,73	38,25	8,85	137,24	25,13	43,93
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,1	0,58	0,77	42,77	28,77	220,6	0,03	42,56	0,44	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 244

Вареники ленивые

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Вареники ленивые» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Вареники ленивые», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 110 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Творог 9%	0,09	0,088
Мука (пшеничная)	0,022	0,022
Сахар	0,004	0,004
Яйцо куриное	0,001	0,001
Соль йодированная	0,0001	0,0001
Масло сливочное 82,5%	0,001	0,001
Выход готового блюда	-	110

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12мм и нарезают на полоски шириной 25мм полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы. Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде при слабом кипении 4-5 минут

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составляется на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы. Консистенция: однородная, мягкая, сочная. Цвет: белый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное изделие.

Запах: слабовыраженный запах творога

6.2 микробиологические показатели «Вареники ленивые» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 110 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив	Витамин B1	Витамин B2	Витамин B6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
17,25	8,05	20,04	222,79	131,51	0,57	15,01	0,05	0,2	0,08
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
34,14	0,08	0,31	0,18	3,3	30,8	7,44	105,48	21,03	58,41
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,08	0,5	0,77	34,52	24,67	186,79	0,02	33,36	0,51	

Сырники из творога

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Сырники из творога» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Сырники из творога», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 110 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Творог 9%	0,105	0,105
Крупа манная	0,017	0,017
Яйцо куриное	0,001	0,001
Сахар	0,001	0,001
Соль йодированная	0,0002	0,0002
Выход готового блюда	-	110

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В протертый творог добавляют 1/3 муки, яйца, сахар, соль. массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5см, обжаривают с обеих сторон и ставят в жарочный шкаф (пароконвектомат) на 5-7 минут. Отпускают сырники с сахаром, маслом сливочным, вареньем, сладким соусом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Форма круглая, приплюснутая, без трещин. Консистенция нежная, без комочков невымешанной муки или творога. Вкус соответствует входящим продуктам. Не допускаются посторонние запахи и привкус. Температура подачи 55С

6.2 микробиологические показатели «Сырники из творога» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 110 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
19,53	8,57	14,7	215,95	155,69	0,54	17,89	0,05	0,24	0,09
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
36,21	0,07	0,28	0,21	3,71	32,1	8,49	117,15	24,09	92,96
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,09	0,55	0,61	36,21	27,99	215,34	0,03	38,05	0,61	

Омлет натуральный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Омлет натуральный» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Омлет натуральный», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Яйцо куриное	0,095	0,095
Молоко 3,2%	0,038	0,038
Соль йодированная	0,0001	0,0001
Масло сливочное 82,5%	0,002	0,002
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Смесь тщательно вымешивают, выливают на смазанный маслом растительным противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая.

В пароконвектомате запекают в режиме "Жар" при температуре 145С в течение 45 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи - 65С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест. Консистенция: однородная, сочная. Цвет: золотисто-желтоватый. Вкус и запах: свежих жареных яиц, молока.

6.2 микробиологические показатели «Омлет натуральный» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
12,39	12,14	2,24	168,44	86,64	2,11	12,39	0,06	0,38	0,09
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
160,3	2,14	0,35	0,2	2,98	68,4	19,73	156,69	14,73	140,71
Омега 3	Омега 6	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
0,11	1,77	161,05	26,02	188,84	0,05	550,72	1,09		

Омлет с сыром

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Омлет с сыром» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Омлет с сыром», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Яйцо куриное	0,09	0,09
Молоко 3,2%	0,035	0,035
Сыр Российский	0,008	0,008
Масло сливочное 82,5%	0,001	0,001
Соль йодированная	0,0002	0,0002
Выход готового блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Обработанные по санитарным правилам яйца разбивают, к яичной смеси добавляют молоко и йодированную соль, тщательно размешивают, слегка взбивают до образования пены, добавляют тертый сыр и выливают в емкость с растопленным сливочным маслом слоем в 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С. Омлет можно варить на пару. При отпуске нарезают на куски и поливают сливочным маслом. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой. Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи - 65С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест. Консистенция: однородная, сочная. Цвет: золотисто-желтоватый. Вкус и запах: свежих жареных яиц, молока.

в.з микробиологические показатели «Омлет с сыром» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
13,45	12,9	2,08	179,25	143,23	2,06	13,45	0,06	0,38	0,09
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
162,38	2,09	0,35	0,2	3,21	74,9	19,25	152,98	16,32	213,1
Омега 3	Омега 6	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
0,1	1,72	162,76	25,65	212,84	0,05	529,09	1,36		

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 441

Ватрушка с творогом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «ватрушка с творогом» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «ватрушка с творогом», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 50 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мука (пшеничная)	0,021	0,021
Сахар	0,003	0,003
Молоко 3,2%	0,003	0,003
Вода	0,007	0,007
Масло подсолнечное	0,001	0,001
Масло сливочное 82,5%	0,001	0,001
Яйцо куриное	0,004	0,004
Соль йодированная	0,001	0,001
Дрожжи прессованные	0,001	0,001
Творог 9%	0,015	0,015
Выход готового блюда	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из дрожжевого теста формуют шарики массой по 58гр, укладывают швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5см делают в них углубление, которое заполняют начинкой по 30гр. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 180-200°С 10-12минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. Форма изделий круглая, в середине творог

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма изделий круглая, в середине творог. Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная. Цвет: светло-коричневый. Вкус: свойственный данному изделию и начинке. Запах: свойственный данному изделию и начинке.

6.2 микробиологические показатели «ватрушка с творогом» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 50 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
5,35	3,55	16,73	119,95	33,74	0,42	3,1	0,04	0,06	0,07
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
15,13	0,11	0,5	0,05	1,22	11	2,44	48,66	7,43	304,78
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,02	0,83	0,74	15,5	6,18	57,77	0,01	49,02	1,14	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 490

Коврижка "Медовая"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «коврижка медовая» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «коврижка медовая», должны соответствовать требованиям ГОСТ 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 50 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мука (пшеничная)	0,027	0,027
Сахар	0,003	0,003
Мёд	0,013	0,013
Масло сливочное 82,5%	0,003	0,003
Ванилин	0,00006	0,00006
Разрыхлитель	0,0002	0,0002
Выход готового блюда	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

приготавливают коврижки из заварного пряничного теста. Сахарный песок растворяют в воде с температурой 70°С, добавляют маргарин и перемешивают. Полученную смесь вливают в дежу тестомесильной машины, постепенно всыпают муку (40-45% общего количества) и перемешивают в течение 10-15 мин. Заваренную массу охлаждают до 25°С. В воде комнатной температуры растворяют мед, разрыхлители и вливают в охлажденную массу, перемешивают, всыпают остальную муку и пряности и замешивают тесто в течение 10-15 мин. Влажность готового теста 20-22%. Тесто раскатывают в пласт толщиной 11-13 мм, перекладывают на лист, предварительно смазанный жиром и подпыленный мукой. Перед выпечкой поверхность коврижки смачивают холодной водой и в нескольких местах прокалывают деревянной палочкой для предотвращения вздутия верхней корки. Выпекают при температуре 180-200°С в течение 25-40 мин. После выпечки коврижку охлаждают и глазируют горячим сахарным сиропом, подсушивают, разрезают по линейке острым ножом на куски произвольных размеров. Для приготовления сиропа для глазировании сахар смешивают с водой в соотношении 3:1, уваривают до температуры 108-110°С (проба на среднюю нитку), снимают пену и охлаждают до температуры 80°С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целые ровные куски прямоугольной формы, с блестящей глазированной поверхностью. Консистенция: плотная, с мелкими порами на изломе. Цвет: мякиш коричневого цвета. Вкус: свежесдобитого пряничного теста. Запах: свежесдобитого пряничного теста, приятный.

6.2 микробиологические показатели «коврижка медовая» должны соответствовать требованиям ГОСТ 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 50 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
2,85	2,49	29,52	140,46	16,62	0,4	0,01	0,03	0,01	0,04
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
10,62	0,05	0,26	0,1	0,69	11,4	0,59	31,71	4,19	17,88
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,01	0,13	0,95	11,75	1,45	26,55	0,01	5,7	0,17	

Сочни с творогом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Сочни с творогом» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Сочни с творогом», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 50 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мука (пшеничная)	0,022	0,022
Масло сливочное 82,5%	0,003	0,003
Сахар	0,003	0,003
Яйцо куриное	0,003	0,003
Сметана 15%	0,002	0,002
Разрыхлитель	0,0002	0,0002
Соль йодированная	0,0001	0,0001
Творог 9%	0,018	0,018
Сахар	0,003	0,003
Яйцо куриное	0,001	0,001
Мука (пшеничная)	0,001	0,001
Ванилин	0,000037	0,000037
Выход готового блюда	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

К масляной смеси добавить яйцо, соль, сметану и перемешать миксером до однородного состояния.

Добавить муку и быстро замесить нежное однородное тесто. Убрать в холодильник на 1 час.

Для творожной начинки сметать творог, сахар, муку, яичные желтки до однородной консистенции

Тесто раскатать в лепешку толщиной 0,5 см. На одну половину выложить начинку и накрыть другой половиной теста.

Выпекать сочни при температуре 180°C, 25-30 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Характерный данному блюду. Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 микробиологические показатели «Сочни с творогом» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 50 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
5,92	4,54	20,77	147,24	44,25	0,44	3,59	0,04	0,06	0,04
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
24,08	0,14	0,26	0,04	1,24	20	2,59	47,16	7,53	56,51
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,03	0,28	0,81	25,22	7,08	63,78	0,01	36,64	0,33	

Коржик молочный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «коржик молочный» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «коржик молочный», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 50 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мука (пшеничная)	0,035	0,035
Сахар	0,003	0,003
Масло сливочное 82,5%	0,003	0,003
Яйцо куриное	0,003	0,003
Молоко 3,2%	0,005	0,005
Разрыхлитель	0,0004	0,0004
Ванилин	0,000013	0,000013
Выход готового блюда	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Тесто готовят, масло всыпают в сахар до полного его растворения, добавляют муку и молоко, растворенные разрыхлитель и ванилин, а затем всыпают жгущее и замешивают тесто в течение 1-4 мин. Влажность готового теста 20%.

Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают меланжем и выпекают при температуре 200-220 °С в течение 10—12 мин.

Температура подачи не ниже +15° С

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма - круглая с рифленой блестящей поверхностью. Консистенция: рассыпчатая. Цвет: светло-желтый. Вкус: свежеевыпеченного теста. Запах: свежеевыпеченного теста, приятный.

6.2 микробиологические показатели «коржик молочный» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 50 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
4,06	3,02	25,35	143,54	33,36	0,49	0,51	0,05	0,03	0,04
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
15,96	0,11	0,34	0,03	0,96	13,7	1,39	45,5	5,96	38,14
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,01	0,22	1,23	17,09	2,73	43,23	0,01	23,25	0,25	

Макаронные изделия отварные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «макаронные изделия отварные» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «макаронные изделия отварные», должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 521/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 110 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Масло сливочное 82,5%	0,004	0,004
Макаронные изделия высший сорт	0,035	0,035
Соль йодированная	0,0002	0,0002
Выход готового блюда	-	110

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды. Макароны варят 20-30 минут, вермишель - 10-15 минут. Затем макаронные изделия откидывают и заправляют сливочным маслом и перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде в качестве гарнира к блюдам из мяса, птицы, рыбы. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронные изделия легко отделяются друг от друга. Консистенция мягкая, упругая, в меру плотная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный макаронным изделиям, умеренно соленый. Запах: отварных макаронных изделий

6.2 микробиологические показатели «Макаронные изделия отварные» должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 521/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 110 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
3,64	3,3	22,48	133,58	6,92	0,5	0,02	0,04	0,01	0,03
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мкг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
14,16	0,06	0,34	0,82	15,2	0,46	36,24	4,97	59,85	0,01
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
0,18	12,95	15,67	0,04	27,28	0,01	11,6	0,39		

Картофельное пюре

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «картофельное пюре» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «картофельное пюре», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 120 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	0,16	0,112
Соль йодированная	0,0004	0,0004
Масло сливочное 82,5%	0,004	0,004
Молоко 3,2%	0,016	0,016
Выход готового блюда	-	120

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Учищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Горячий картофель протирают через протирачную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. Протертая картофельная масса, аккуратно уложена, подравненная, с нанесенным узором. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно уложена, подравненная, с нанесенным узором. Консистенция: нустая, пышная, однородная. Цвет: от светло-кремового до кремового. Вкус: картофельного пюре, умеренно соленый, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла. Запах: свежее приготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

6.2 микробиологические показатели «картофельное пюре» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 120 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
2,56	3,75	17,33	113,33	28,47	0,91	0,45	0,1	0,09	0,21
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
18,29	0,07	0,09	9,04	1,72	39,2	6,2	547,93	24,72	128,23
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,11	0,15	1,57	19,8	0,44	69,97	0,03	17,04	0,76	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330

Каша гречневая рассыпчатая

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «каша гречневая рассыпчатая» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «каша гречневая рассыпчатая», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 110 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа гречневая	0,036	0,036
Вода	0,11	0,11
Соль йодированная	0,0002	0,0002
Масло сливочное 82,5%	0,004	0,004
Выход готового блюда	-	110

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

подготовленную крупу всыпают в подготовленную кипящую жидкость. всплывшие пустотелые зерна удаляют. кашу варят до загустения, помешивая. когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу поливают растопленным маслом сливочным.

В пароконвектомате готовят 45-60 мин при температуре 100С в режиме "Пар"

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи - +65С.

Срок реализации - 2 часа.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются. Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная. Цвет: от светло-коричневого до коричневого. Вкус и запах: каши из гречневой крупы с маслом, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели «каша гречневая рассыпчатая» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 110 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
4,28	3,95	18,74	126,89	7,41	2,11	0,02	0,11	0,06	0,09
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3
мкг	мкг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г
14,59	0,06	0,2	2,08	18,8	1,05	114,06	63,4	59,87	0,04
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
0,41	4,07	16,1	1,84	94,13	0,01	11,6	0,8		

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 144

Картофель и овощи, тушеные в соусе

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «картофель и овощи, тушеные в соусе» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «картофель и овощи, тушеные в соусе», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 120 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	0,154	0,108
Морковь	0,022	0,016
Лук репчатый	0,01	0,008
Масло подсолнечное	0,0015	0,0015
Соль йодированная	0,0002	0,0002
Сметана 15%	0,012	0,012
Вода	0,012	0,012
Выход готового блюда	-	120

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Картофель и овощи слегка обжаривают, лук пассеруют, соединяют, добавляют соус сметанный, соль, лавровый лист и тушат до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохранили первоначальную форму нарезки, набор компонентов и их соотношение соблюдено. Консистенция: мягкая, в меру плотная. Цвет: светло-коричневый. Вкус: умеренно соленый, свойственный для используемых компонентов и соуса. Запах: аромат овощей, специй, соуса, не допускается запах подгорелых овощей.

в.з. микробиологические показатели «картофель и овощи, тушеные в соусе» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 120 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
2,62	3,31	18,01	112,62	25,43	1,02	0,29	0,11	0,08	0,22
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
201,65	0,01	0,53	9,3	1,79	1 946,48	6,62	558,9	29,18	69,39
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,11	1,07	2,14	201,65	0,35	72,71	0,04	11,68	0,64	

Овощи запеченные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Овощи запеченные» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Овощи запеченные», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 120 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	0,086	0,06
Капуста брокколи	0,049	0,044
Морковь	0,057	0,046
Масло подсолнечное	0,002	0,002
Соль йодированная	0,0002	0,0002
Сметана 15%	0,012	0,012
Вода	0,006	0,006
Сыр Российский	0,002	0,002
Выход готового блюда	-	120

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Морковь и лук пассеровать, добавить картофель, довести до полуготовности. Овощи выложить на противень, смазанный маслом, залить смесью сметаны, воды, соли и посыпать сыром, запекать в пороконвектомате или жарочном шкафу при температуре 180С 20-25 минут до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
внешний вид: нарезка овощей одинаковой формы, не разваренные, без заветривания. цвет: не ослепки, свойственные ингредиентам по рецептуре блюда. консистенция: достаточно мягкая, с легким хрустом, не мажущаяся, овощи сохраняют форму нарезки. Вкус и запах: Тушеных, жареных, запеченных овощей, с ароматом специй, в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

6.2 микробиологические показатели «Овощи запеченные» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 120 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
3,49	4,23	13,74	108,72	59,45	1,06	0,73	0,1	0,12	0,2
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
566,35	0,03	0,74	21,81	1,65	5 549	5,77	482,91	37,26	96,46
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,08	1,39	3	566,35	1,1	93,17	0,04	13,44	0,76	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330

Каша пшеничная рассыпчатая

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «каша пшеничная рассыпчатая» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «каша пшеничная рассыпчатая», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 110 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа пшеничная	0,04	0,04
Соль йодированная	0,0002	0,0002
Вода	0,08	0,08
Масло сливочное 82,5%	0,004	0,004
Выход готового блюда	-	110

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу перебирают, промывают, всыпают в подсоленный кипяток и варят до загустения, помешивая. Затем добавляют сливочное масло, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом. Консистенция: Однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости). Запах: свойственный данному виду крупы

6.2 Микробиологические показатели «каша пшеничная рассыпчатая» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 110 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мкг
4,15	3,33	24,96	145,56	15,15	1,65	0,02	0,09	0,04	14,16
Витамин Д	Витамин Е	Витамин РР	В-каротин	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна
мкг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г
0,06	0,43	0,87	15,2	76,87	21,16	64,22	0,03	0,41	1,84
РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк					
мкг	мкг	мг	мг	мг					
15,67	24,92	96,84	11,6	0,19					

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 415

Рис припущенный с овощами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рис припущенный с овощами» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Рис припущенный с овощами», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 110 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа Рис	0,027	0,027
Вода	0,08	0,08
Масло сливочное 82,5%	0,004	0,004
Лук репчатый	0,026	0,022
Морковь	0,03	0,022
Выход готового блюда	-	110

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Рис перебирают, промывают. В подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду или бульон (необходимо уменьшить количество жидкости на 15% от массы крупы, т.к. такое количество жидкости остается в крупе после промывания). Варят, периодически помешивая, при слабом кипении до загустения. Овощи пассеруют на масле растительном. При подаче отварной рис смешивают с овощами.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи - +65С.

Срок реализации - 2 часа.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются. Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная. Цвет: от белого до кремового с включениями оранжевой моркови. Вкус и запах: отварного риса с пассерованными овощами

6.2 микробиологические показатели «Рис припущенный с овощами» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 110 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
2,35	3,2	21,23	123,06	13,55	0,53	0,02	0,03	0,03	0,07
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
278,16	0,06	0,17	1,32	1	2 655,42	1,88	91,38	21,95	6,86
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
0,11	2	279,67	3,74	57,52	0,03	7,6	0,55		

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 348

Пюре из цветной капусты с картофелем

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «пюре из цветной капусты с картофелем» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «пюре из цветной капусты с картофелем», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 120 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста цветная	0,084	0,08
Картофель неочищенный	0,057	0,04
Соль йодированная	0,0001	0,0001
Молоко 3,2%	0,012	0,012
Масло сливочное 82,5%	0,005	0,005
Выход готового блюда	-	120

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную цветную капусту закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, отвар сливают, капусту слегка подсушивают. Картофель варят, соединяют с капустой и протирают, непрерывно помешивая, добавляют овощной отвар, масло сливочное и прогревают 5-7 минут

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. Протертая масса, аккуратно уложена, подравненная, с нанесенным узором. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - однородная протертая масса выложена горкой с узором. Вкус и запах - приятные, нежные. Цвет - белый, желтоватый. Консистенция - густая, пышная, однородная, без непротертых кусочков картофеля и капусты

6.2 микробиологические показатели «пюре из цветной капусты с картофелем» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 120 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
2,98	4,32	9,54	89,58	35,35	1,31	0,35	0,1	0,1	0,15
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
21,44	0,08	0,15	25,66	1,3	44,2	4,82	343,19	21,56	41,85
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,05	0,1	2,24	23,33	0,67	65,97	0,01	12,58	0,44	

Каша перловая с овощами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «каша перловая с овощами» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «каша перловая с овощами», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 110 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа перловая	0,028	0,028
Томаты свежие	0,03	0,025
Лук репчатый	0,01	0,008
Перец сладкий (болгарский)	0,011	0,008
Томатная паста	0,001	0,001
Масло сливочное 82,5%	0,003	0,003
Соль йодированная	0,0002	0,0002
Выход готового блюда	-	110

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Перед варкой сухую крупу можно поджарить на сливочном масле. Обжаренную крупу залить водой, довести до кипения и варить на маленьком огне 15-20 минут под крышкой. Помидоры очистить от кожицы, нарезать кубиком, очищенные лук и болгарский перец нарезать кубиком, обжарить на оливковом масле до полуготовности, добавить подготовленные помидоры, чеснок, протушить 5 минут, добавить готовую крупу, хорошо перемешать, прогреть 2-3 минуты.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, зерна крупы набухшие, разваренные. овощи и крупа равномерно распределены в гарнире, гарнир посыпан зеленью. Консистенция: крупы - однородная, рассыпчатая, овощей - умеренно плотная. Цвет: крупы - золотистый, свойственный овощам. Вкус и запах: свойственный входящим в состав продуктам

6.2 микробиологические показатели «каша перловая с овощами» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 110 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
2,97	2,52	19,09	110,94	16,33	0,76	0,01	0,04	0,08	0,1
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
48,52	0,05	0,36	11	1,09	393,12	0,94	130,24	16,21	62,18
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,01	0,16	2,9	49,66	9,49	68,54	0,02	9,7	0,54	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 191

Каша жидкая молочная из риса и пшена с курагой

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша жидкая молочная из риса и пшена с курагой» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Каша жидкая молочная из риса и пшена с курагой», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 150 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа Рис	0,013	0,013
Крупа Пшено	0,015	0,015
Молоко 3,2%	0,12	0,12
Вода	0,025	0,025
Сахар	0,002	0,002
Соль йодированная	0,0001	0,0001
Курага	0,01	0,01
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую жидкость (молоко с водой) засыпают соль, сахар, поочередно - подготовленные крупы с учетом времени их варки. Курагу перебирают и промывают. В кашу добавляют подготовленную курагу, масло сливочное, варят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: каша уложена горкой, зерна крупы разварены, каша полита маслом. Консистенция: каша - вязкая, курага - мягкая. Цвет: свойственный крупам и кураге. Вкус, характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов. Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

6.2 микробиологические показатели «каша жидкая молочная из риса и пшена с курагой» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 150 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
6,24	3,96	29,42	178,23	145,66	0,86	3,27	0,09	0,17	0,11
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
51,09	0,05	0,39	0,78	1,98	365	10,56	325,04	40,72	78,64
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,04	0,5	2,73	51,09	3,29	154,1	0,03	12,8	0,88	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 172

Хлопья кукурузные с молоком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «хлопья кукурузные с молоком» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «хлопья кукурузные с молоком», должны соответствовать требованиям ТУ ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 150 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Хлопья кукурузные	0,02	0,02
Молоко 3,2%	0,13	0,13
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

При отпуске молоконаливают в тарелку, а хлопья подают отдельно.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: набухшие хлопья в молоке. Консистенция: хлопьев - мягкая. Цвет: хлопьев - кремовый, молока - белый. Вкус: с выраженным кусом молока и привкусом хлопьев. Запах: кипяченого молока и хлопьев.

6.2 микробиологические показатели «Хлопья кукурузные с молоком» должны соответствовать требованиям ТУ ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 150 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
5,11	4,18	22,55	150	156,6	3,99	3,77	0,32	0,5	0,42
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
181,4	0,77	0,05	1,69	4,61	27,8	11,7	213,2	21,4	207,8
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,04	0,22	0,9	181,4	2,32	127,4	0,03	11,7	0,62	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 199

Каша жидкая молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с ягодами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша жидкая молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с ягодами» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Каша жидкая молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с ягодами», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 150 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Овсяные хлопья "Геркулес"	0,028	0,028
Молоко 3,2%	0,066	0,066
Вода	0,066	0,066
Сахар	0,002	0,002
Соль йодированная	0,0001	0,0001
Брусника свежеморож.	0,015	0,015
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

в кипящую воду доавляют соль, сахар и перемешивают. затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Отпускают кашу с маслом, сахаром и подсушенными ягодами

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. Зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом. Температура подачи 65С

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. Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

6.2 микробиологические показатели «каша жидкая молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с ягодами» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 150 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
5,14	3,45	21,51	137,92	86,19	0,99	1,8	0,11	0,1	0,06
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
9,43	0,03	0,27	1,24	1,49	14,1	6,71	167,93	16,22	59,55
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,03	0,74	2,06	9,43	7,7	133,73	0,02	7,94	7,51	

Каша жидкая молочная из манной крупы

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «каша жидкая молочная из манной крупы» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «каша жидкая молочная из манной крупы», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 150 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа манная	0,023	0,023
Молоко 3,2%	0,105	0,105
Вода	0,035	0,035
Сахар	0,002	0,002
Соль йодированная	0,0001	0,0001
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 минут. Кашу отпускают с маслом сливочным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи - +65С. Срок реализации - 2 часа.

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: Белый или светло-кремовый. Вкус: Умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: Манной каши в сочетании с молоком и маслом.

6.2 микробиологические показатели «каша жидкая молочная из манной крупы» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 150 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
5,09	3,16	21,08	132,99	115,3	0,3	2,86	0,05	0,13	0,05
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
13,86	0,04	0,21	0,55	1,22	10,5	8,32	152,11	16,6	69,84
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,04	0,26	0,83	13,86	0,92	99,29	0,02	11,45	0,55	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 199

Каша жидкая молочная из пшеничной крупы

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «каша жидкая молочная из пшеничной крупы» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продуктовое сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «каша жидкая молочная из пшеничной крупы», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 150 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа пшеничная	0,026	0,026
Молоко 3,2%	0,105	0,105
Вода	0,035	0,035
Сахар	0,002	0,002
Соль йодированная	0,0002	0,0002
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

в подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпуская с маслом и сахаром, или с маслом, или с сахаром.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

6.2 микробиологические показатели «каша жидкая молочная из пшеничной крупы» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 150 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
5,55	3,23	22,51	141,06	120,73	1,16	2,86	0,09	0,15	0,03
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
13,86	0,04	0,27	0,55	1,23	10,5	8,32	176,94	26,7	102,1
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,05	0,41	1,2	13,86	17,1	144,78	0,02	13,45	0,53	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 100

Суп молочный с макаронными изделиями

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп молочный с макаронными изделиями» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. М.П. Могильного

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп молочный с макаронными изделиями», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 150 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Молоко 3,2%	0,113	0,113
Вода	0,038	0,038
Вермишель	0,019	0,019
Сахар	0,002	0,002
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны - 15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

При отпуске заправляют маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3/2.4.3590-20. На поверхности супа растопленное масло сливочное. Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму. консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый. Вкус: сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла. Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла

6.2 микробиологические показатели «Суп молочный с макаронными изделиями» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 150 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
5,04	3,4	18,84	126,17	122,56	0,37	3,08	0,06	0,14	0,05
Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
14,92	0,05	0,17	0,59	1,16	11,3	9,2	156,38	16,6	43,37
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк	
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг	
0,04	0,26	7,03	14,92	0,99	102,86	0,02	10,17	0,49	