

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ для приготовления блюд 20-дневного меню- непереносимость НМБ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 290,35

Мясо тушеное

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Мясо тушеное» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Мясо тушеное», 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
Свинина, мясо бескостное	59,0	50,0
Морковь	5,0	3,0
Лук репчатый	5,0	4,0
Томатная паста	1,0	1,0
Мука (пшеничная)	1,0	1,0
Соль йодированная	0,1	0,1
Вода	42,0	42,0
Масло растительное	1,0	1,0
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

мясо отварить до готовности в горячей воде, периодически снимая пену и жир. За 30 минут до окончания варки добавляют очищенные лук и морковь. Мясо нарезать на кусочки массой по 10-15 гр, бульон процеживают. Отварные овощи нарезают, муку пассеруют без добавления масла, добавляют разведенное в воде томатное пюре, доводят до кипения. Затем добавляют мясо и овощи и тушат 5-10 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму. Консистенция: мяса - мягкая, овощей - не разварившаяся. Цвет: красновато-коричневый. Вкус: тушеного мяса, пассерованных овощей и соуса. Запах: кисловатый, но соответствует данному виду мяса, овощей и соуса

6.2 микробиологические показатели «мясо тушеное» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 технического регламента 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	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Д
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мкг
8,85	10,02	1,42	134,04	10,3	0,62	0,39	0,15	61	0,85
Витамин Е	Витамин С	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна
мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г
0,58	1,35	360	4,29	165,23	11,38	38,71	0,05	1,46	0,23
РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк					
мкг	мкг	мг	мг	мг					
63	12,83	96,61	35,5	1,4					

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 360

Рагу из овощей со свинойной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рагу из овощей со свинойной» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Рагу из овощей со свинойной», 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	81,0	69,0
Картофель неочищенный	94,0	65,0
Капуста цветная	29,0	26,0
Лук репчатый	8,0	7,0
Морковь	10,0	8,0
Масло растительное	1,0	1,0
Вода	27,0	27,0
Лук репчатый	1,0	1,0
Морковь	3,0	3,0
Томатная паста	1,0	1,0
Соль йодированная	0,2	0,2
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 горячей 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 свинойной» 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	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Д
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мкг
14,12	13,73	13,24	237,83	30	1,84	0,65	0,28	224,11	1,17
Витамин Е	Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна
мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г
0,76	33,48	1 338,2	12,04	668,2	37,63	80,67	0,13	1,84	2,19
РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк					
мкг	мкг	мг	мг	мг					
225,73	17,82	188,08	48,99	2,21					

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 питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

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

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Свинина, мясо бескостное	34,0	29,0
Куриное филе	17,0	15,0
Хлеб пшеничный	9,0	9,0
Вода	11,0	11,0
Лук репчатый	6,0	5,0
Мука (пшеничная)	1,0	1,0
Масло растительное	0,4	0,4
Соль йодированная	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	60

Поддача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют рецептуру 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

б.2. Микробиологические показатели «Фрикадельки мясные» должны соответствовать требованиям ИР 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.

[illegible]

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 293

Гуляш из отварного мяса

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Гуляш из отварного мяса» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Гуляш из отварного мяса», 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
Свинина, мясо бескостное	54,0	46,0
Масло растительное	2,0	2,0
Лук репчатый	8,0	7,0
Мука (пшеничная)	1,0	1,0
Томатная паста	1,0	1,0
Соль йодированная	0,1	0,1
Вода	30,0	30,0
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 отварного мяса» 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 В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
9,33	7,81	1,46	116,29	11,2	0,46	9,08	0,42	0,24	0,12
Витамин В6	Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	Йод	Калий	Магний	Натрий
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг
0,22	0,92	0,23	1,02	1,43	2,11	4,23	177,24	11,32	61,71
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк		
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг		
0,04	1,75	0,25	3,92	15,37	96,34	28,98	0,87		

Жаркое по-домашнему

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Жаркое по-домашнему» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Жаркое по-домашнему», 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. 170 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Свинина, мясо бескостное	80,0	68,0
Масло растительное	1,0	1,0
Картофель неочищенный	162,0	114,0
Лук репчатый	23,0	19,0
Томатная паста	1,0	1,0
Вода	43,0	43,0
Соль йодированная	0,2	0,2
Петрушка	0,9	0,7
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, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

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.

6.2 микробиологические показатели «Жаркое по-домашнему» 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 - 170 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Д
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мкг
13,46	12,09	18,55	240,08	26,52	1,68	0,48	0,22	6,86	1,16
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
0,45	10,67	0,01	13,7	12,58	740,15	36,77	63,35	0,17	1,85
Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк				
г	мкг	мкг	мг	мг	мг				
2,18	7,84	15,61	176,1	48,28	2,1				

Рулет с луком и яйцом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рулет с луком и яйцом» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Рулет с луком и яйцом», 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
Свинина, мясо бескостное	29,0	24,0
Куриное филе	8,0	8,0
Хлеб пшеничный	6,0	6,0
Вода	10,0	10,0
Лук репчатый	17,0	14,0
Масло растительное	1,0	1,0
Яйцо куриное	4,0	4,0
Петрушка	2,0	2,0
Яйцо куриное	3,0	3,0
Сухари панировочные	2,0	2,0
Масло растительное	0,4	0,4
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной в 1,5-2 мм. На котлетную массу кладут фарш.

Для приготовления фарша лук мелко рубят, припускают с добавлением масла до готовности, соединяют с измельченными вареными яйцами и зеленью петрушки.

Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки на смазанный маслом противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом, прокалывают в нескольких местах и запекают 30-40 минут. Готовый рулет нарезают на порции

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: рулет нарезан равными кусками, полит соусом, поверхность и без трещин. Консистенция: мягкая, нежная. Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

6.2 микробиологические показатели «Рулет с луком и яйцом» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 технического регламента 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 В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
6,73	7,77	5,6	119,12	17,41	1,02	0,89	0,16	0,04	0,09
Витамин В6	Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг
0,01	38,32	0,15	0,93	4,4	0,34	4,31	2,1	75,16	14,62
Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк	
мг	г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	
40	0,01	0,97	0,66	37,2	2,58	83,59	39,9	0,26	

[illegible]

Плов с отварным мясом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Плов с отварным мясом» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Плов с отварным мясом», 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	80,0	68,0
Крупа Рис	31,0	31,0
Масло растительное	1,0	1,0
Лук репчатый	8,0	8,0
Морковь	14,0	10,0
Вода	101,0	101,0
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 отварным мясом» 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	Ca	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
15,84	9,89	24,29	253,64	19,9	0,98	13,42	0,65	0,36	0,19
Витамин В6	Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг
0,32	201,36	0,34	0,76	1,71	3,11	1 200	1,17	307,08	34,7
Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк	
мг	г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	
34	0,06	1,48	1,41	201,36	27,31	190,62	42,84	1,73	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 318

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 питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Гуляш из филе индейки», 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
Индейка филе	63,0	58,0
Масло растительное	5,0	5,0
Лук репчатый	8,0	6,0
Вода	34,0	34,0
Мука (пшеничная)	1,0	1,0
Томатная паста	1,0	1,0
Соль йодированная	0,1	0,1
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 СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3/2.4.3590-20.

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 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 B1	Витамин B12	Витамин B2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
13,35	6,12	1,44	118,47	8,99	0,58	13,13	0,04	0,72	0,11
Витамин B6	Витамин A	Витамин D	Витамин E	Витамин C	Витамин PP	Йод	Калий	Магний	Натрий
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг
0,38	5,22	0,12	2,29	1,05	4,7	4,2	148,03	12,54	107,15
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк		
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг		
0,01	3,08	0,22	8,22	13,2	121,2	38,86	1,13		

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 питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «котлеты из курицы», должны соответствовать требованиям ГОСТ 31707-2012 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	9,0	9,0
Вода	11,0	11,0
Куры (тушка цыплята 1-й категории)	71,0	47,0
Сухари панировочные	2,0	2,0
Масло растительное	1,0	1,0
Соль йодированная	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо зачищают от сухожилий, нарезают на куски, измельчают на мясорубке. Затем добавляют черствый хлеб, замоченный в 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, 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 ГОСТ 31707-2012 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 A
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мкг
9,72	8,68	5,7	140,14	10,01	0,86	8,79	0,44	0,08	18,8
Витамин E	Витамин C	Витамин PP	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна
мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г
0,74	0,94	0,08	10,17	122,91	12,88	122,33	0,09	1,7	0,3
РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк					
мкг	мкг	мг	мг	мг					
18,8	0,54	85,68	32,9	0,66					

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 318

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 питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна

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)	83,0	55,0
Масло растительное	1,0	1,0
Лук репчатый	8,0	6,0
Вода	34,0	34,0
Мука (пшеничная)	2,0	2,0
Томатная паста	2,0	2,0
Соль йодированная	0,2	0,2
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 А
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мкг
10,68	9,89	2,27	141,17	10,87	0,84	10,29	0,5	0,09	22
Витамин Е	Витамин С	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ
мг	мг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г	мкг
0,67	2,6	8,41	142,75	12,64	58,07	0,1	1,89	0,25	28
Селен	Фосфор	Холестерин	цинк						
мкг	мг	мг	мг						
0,15	94,69	38,5	0,76						

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 питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное 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	48,0	44,0
Масло растительное	2,0	2,0
Хлеб пшеничный	8,0	8,0
Вода	11,0	11,0
Яйцо куриное	5,0	5,0
Вода	2,0	2,0
Морковь	7,0	5,0
Кабачки	9,0	5,0
Масло растительное	2,0	2,0
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 воду. 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	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
9,28	8,19	4,47	127,16	10,21	0,65	0,64	0,06	0,03	0,12
Витамин В6	Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг
0,01	119,41	0,11	1,92	1	0,25	604,5	1,51	132,38	13,51
Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк	
мг	г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	
46,62	0,01	2,49	0,43	113,25	2,03	91,71	28,5	0,15	

Биточки из курицы

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Биточки из курицы» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна

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)	71,0	47,0
Хлеб пшеничный	9,0	9,0
Вода	11,0	11,0
Лук репчатый	5,0	4,0
Масло растительное	1,0	1,0
Соль йодированная	0,1	0,1
Сухари панировочные	2,0	2,0
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо зачищают от сухожилий, нарезают на куски, измельчают на мясорубке. Затем добавляют черствый хлеб, замоченный в 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, смазанный 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 А
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мкг
9,78	8,69	6,03	141,78	10,88	0,89	8,79	0,44	0,08	18,8
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна
мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г
0,74	1,34	0,08	6,29	129,9	13,42	83,62	0,09	1,7	0,42
РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк					
мкг	мкг	мг	мг	мг					
18,8	0,56	87,93	32,9	0,69					

Куриное филе запеченное

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «куриное филе запеченное» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «куриное филе запеченное», 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	80,0	74,0
Соль йодированная	0,1	0,1
Масло растительное	2,0	2,0
Выход готового блюда	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленное куриное филе солят, кладут на противень с жиром, разогретым до температуры 150-160°C, и обжаривают на плите до образования поджаристой корочки по всей поверхности тушки. До полной готовности доводят в жарочном шкафу.

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: Куриное филе обжарено до золотистой корочки. Цвет корочки золотистый, в разрезе цвет светло-серый. Консистенция плотная. Вкус обжаренного куриного филе без посторонних привкусов. Запах обжаренного куриного филе без посторонних запахов

6.2 микробиологические показатели «куриное филе запеченное» 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	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
13,32	7,92		121,58	6,29	0,53	0,06	0,15	10,36	0,88
Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 6	Фосфор				
мкг	мг	мг	мг	г	мг				
4	156,15	13,34	38,71	1,2	120,74				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 288

Биточки из кальмаров и рыбы

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Биточки из кальмаров и рыбы» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Биточки из кальмаров и рыбы», 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, 70 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Треска (филе)	27,0	23,0
Мясо кальмара	38,0	23,0
Хлеб пшеничный	11,0	11,0
Вода	17,0	17,0
Яйцо куриное	9,0	9,0
Масло растительное	5,0	5,0
Соль йодированная	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	70

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Размороженные кальмары промывают, ошпаривают, снимают темную пленку, опускают в кипящую воду, варят 3-4 минуты, промывают холодной водой, измельчают вместе с рыбным филе, хлебом, замоченным в воде, добавляя яйца, соль, перемешивают, формуют биточки 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: биточки кругло- приплюснутой формы, сбоку гарнир. Консистенция: сочная, однородная. Цвет: корочки - золотистый или светло-серый. Вкус: отварной рыбной массы и кальмаров. Запах: продуктов, входящих в блюдо

6.2 микробиологические показатели «Биточки из кальмаров и рыбы» 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 - 70 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
9,83	6,78	5,84	123,8	23,17	0,82	5,28	0,09	0,35	0,08
Витамин В6	Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг
0,05	28	0,2	3,11	0,58	2,17	5,4	79,15	91,65	32,35
Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк
мг	г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг
169,67	0,18	3,16	0,36	28	13,73	132,9	0,01	70,85	0,6

Котлеты рыбные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «котлеты рыбные» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «котлеты рыбные», 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, 70 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Горбуша (филе)	60,0	51,0
Вода	18,0	18,0
Хлеб пшеничный	11,0	11,0
Сухари панировочные	3,0	3,0
Масло растительное	4,0	4,0
Соль йодированная	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	70

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, масло растительное тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной 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

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: котлеты - овальноприплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус. Консистенция: сочная, рыхлая, однородная. Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый. Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый. Запах: приятный, рыбы и соуса.

6.2 микробиологические показатели «котлеты рыбные» 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 - 70 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Д
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мкг
11,66	7,46	7,34	143,11	14,76	0,63	0,13	0,09	15,3	5,56
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна
мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г
2,73	0,46	0,1	37,85	185,51	20,41	171,02	0,82	2,7	0,36
Селен	Фосфор	Холестерин	цинк						
мкг	мг	мг	мг						
23,41	115,6	30,6	0,44						

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 281

Зразы рыбные с яйцом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «зразы рыбные с яйцом» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «зразы рыбные с яйцом», 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, 70 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Горбуша (филе)	53,0	45,0
Хлеб пшеничный	11,0	11,0
Вода	13,0	13,0
Яйцо куриное	4,0	4,0
Лук репчатый	5,0	4,0
Мука (пшеничная)	1,0	1,0
Масло растительное	5,0	5,0
Соль йодированная	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	70

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, масло растительное тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют круглые лепешки, на середину кладут сваренные вкрутую яйца, смешанные с пассерованным луком, края лепешки соединяют, придают изделию овальную форму, панируют в муке, перекладывают на противень смазанный маслом, запекают до готовности в жарочном шкафу 15-18 минут или запекают в пароконвектомате при температуре 230С 10-15 минут при режиме ЖАР.

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: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерно запеченной корочкой, без трещин, форма овально-приплюснутая, союку – гарнир. консистенция: мягкая, сочная, корочки – хрустящая.

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе – серый. Вкус: свойственный свежеприготовленной рыбной массе со вкусом припущенного лука и отварного яйца. Запах:

свойственный жареной рыбной массе

6.2 микробиологические показатели «зразы рыбные с яйцом» 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 - 70 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
10,77	8,51	6,37	145,06	15,89	0,64	0,51	0,11	0,02	0,1
Витамин В6	Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг
0,01	23,9	4,99	3,07	0,81	0,24	2,4	31,79	179,22	18,37
Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк	
мг	г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	
137,67	0,72	3,34	0,52	10,4	22,04	110,68	49,8	0,48	

Омлет с морковью

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Омлет с морковью» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Омлет с морковью», 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
Яйцо куриное	68,0	68,0
Напиток овсяный Немолоко	14,0	14,0
Морковь	100,0	80,0
Соль йодированная	0,2	0,2
Масло растительное	3,0	3,0
Выход готового блюда	-	120

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Перед употреблением яйца промывают сначала теплой водой с 1-2 %-ным содержанием кальцинированной соды, затем 0,5 %-ным раствором хлорамина, после чего ополаскивают водой.

К обработанным яйцам добавляют напиток овсяный и соль поваренную йодированную. Отварную морковь протирают на протирочной машине или мелко рубят, смешивают с омлетной смесью и запекают на противне или сковороде 10-15 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: от желтого до оранжевого. Вкус: свежих жареных яиц и моркови.

Запах: свежих жареных яиц и моркови.

6.2 микробиологические показатели «Омлет с морковью» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 технического регламента 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 В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
9,82	11,35	6,91	170,13	76,54	2,27	8,64	0,1	0,35	0,37
Витамин В6	Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг
0,1	1 776,8	1,5	2,05	4	2,45	9 640,8	25,6	255,22	38,6
Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк
мг	г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг
168,54	0,07	3,11	1,92	1 776,8	20,96	174,77	0,04	387,6	1,08

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214

Омлет с картофелем

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Омлет с картофелем» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Омлет 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
Яйцо куриное	68,0	68,0
Напиток овсяный Немолоко	14,0	14,0
Картофель неочищенный	114,0	80,0
Соль йодированная	0,2	0,2
Масло растительное	3,0	3,0
Выход готового блюда	-	120

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Перед употреблением яйца промывают под проточной водой с 1-2% раствором кальцинированной соды, затем сырые яйца растереть вилочкой, посолить и взбить венчиком. К обработанным яйцам добавляют напиток овсяный и соль поваренную йодированную.

Отварной очищенный картофель нарезают ломтиками, выкладывают на противень, смазанный маслом растительным и заливают омлетной смесью. Запекают на противне в жарочном шкафу или пароконвектомате до готовности.

При отпуске поливают сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи - 65С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность золотистая; картофель сохранившейся формы. Консистенция: однородная, сочная с кусочками обжаренного картофеля. Цвет: золотисто-желтоватый. Вкус: свежих жареных яиц и картофеля. Запах: свежих жареных яиц и картофеля.

6.2 микробиологические показатели «Омлет 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 В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
10,38	11,59	14,43	203,73	62,94	2,43	8,64	0,14	0,35	0,37
Витамин В6	Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Иод	Калий	Магний
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг
0,1	179,2	1,5	1,81	16	2,45	56,8	25,6	549,62	26,6
Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк
мг	г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг
172,54	0,14	3,08	1,12	179,2	21,09	177,17	0,04	387,6	1,04

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 рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна

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, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Яйцо куриное	21,0	21,0
Напиток овсяный Немолоко	15,0	15,0
Соль йодированная	0,1	0,1
Масло растительное	3,0	3,0
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Смесь из обработанных яиц, напитка овсяного и соли поваренной йодированной, 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

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 - 30 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
2,82	5,89	1,12	68,94	29,92	0,53	2,67	0,01	0,11	0,11
Витамин В6	Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мг	мкг	мкг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
0,03	54,6	0,46	1,45	0,76	12,6	8,2	29,41	2,54	66,85
Омега 3	Омега 6	РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	Холестерин	цинк		
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мг		
0,02	2,17	54,6	6,45	40,46	0,01	119,7	0,23		

Булочка с кунжутом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Булочка с кунжутом» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Булочка с кунжутом», 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)	32,0	32,0
Вода	16,0	16,0
Сахар	5,0	5,0
Соль йодированная	0,3	0,3
Масло растительное	3,0	3,0
Дрожжи прессованные	1,0	1,0
Вода	2,0	2,0
Яйцо куриное	2,0	2,0
Кунжут	3,0	3,0
Выход готового блюда	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Теплую воду соединяют с предварительно разведенными в теплой воде дрожжами, добавляют сахар, соль, муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растительное масло, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 2-3 раза. из готового теста формируют шарики массой по 62гр, смазывают яйцом, разведенным в воде и посыпают кунжутом, расстаивают 20-30 минут и выпекают при температуре 210-240С в течение 10-15 минут до 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 СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
булочки круглые, от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета, поверхность ослепящая. тесто хорошо пропечено. мякиш равномерно пористый, пышный. вкус в меру соленый с привкусом сахара, приятный. 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 «Булочка с кунжутом» 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 В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
4,42	5,13	27,74	174,64	52,6	0,97	0,25	0,1	0,01	0,04
Витамин В6	Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий
мг	мкг	мкг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг
0,01	5,29	0,04	1,89	0,41	2,4	13,09	56,93	22,14	121,06
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк		
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг		
0,01	2,54	1,29	5,29	3,57	57,25	14	0,55		

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 428

Булочка с маком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Булочка с маком» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Булочка с маком», 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)	32,0	32,0
Вода	8,0	8,0
Вода	8,0	8,0
Сахар	3,0	3,0
Соль йодированная	0,3	0,3
Сахар	3,0	3,0
Масло растительное	3,0	3,0
Дрожжи прессованные	1,0	1,0
Вода	2,0	2,0
Яйцо куриное	2,0	2,0
Мак	7,0	7,0
Выход готового блюда	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

тестную воду соединяют с предварительно разведенными в теплой воде дрожжами, добавляют сахар, соль, муку и все перемешивают в течение 1-2 минут. После этого вводят растительное масло, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 2-3 раза. из готового теста формуют шарики массой по 62гр, расстаивают 20-30 минут и выпекают при температуре 210-240С в течение 10-15 минут до 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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Булочки круглые, от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета, поверхность олеостаящая. Тесто хорошо пропечено. мякиш равномерно пористый, пышный. Вкус в меру соленый с привкусом сахара, приятный. 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 «Булочка с маком» 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 B1	Витамин B12	Витамин B2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
5,06	7	29,39	200,6	125,1	1,19	0,25	0,12	0,01	0,04
Витамин B6	Витамин A	Витамин D	Витамин E	Витамин C	Витамин PP	В-каротин	Иод	Калий	Магний
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг
0,02	5,2	0,04	1,97	0,07	62,79	1,2	13,31	83,14	36,88
Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк	
мг	г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	
120,14	0,03	3,94	1,54	5,2	3,48	98,86	14	0,25	

Каша жидкая из овсяных хлопьев "Геркулес" с ягодами на напитке овсяном

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша жидкая из овсяных хлопьев "Геркулес" с ягодами на напитке овсяном» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Каша жидкая из овсяных хлопьев "Геркулес" с ягодами на напитке овсяном», 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, 140 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Овсяные хлопья "Геркулес"	28,0	28,0
Напиток овсяный Немолоко	111,0	111,0
Вода	22,0	22,0
Сахар	3,0	3,0
Соль йодированная	0,1	0,1
Брусника свежеморож.	15,0	15,0
Выход готового блюда	-	140

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую жидкость (напиток овсяный и вода) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин. Отпускают кашу с 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. 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. Запах: соответствует виду каши.

6.2 микробиологические показатели «каша жидкая из овсяных хлопьев "Геркулес" с ягодами на напитке овсяном» 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 - 140 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
4,66	5,36	28,74	184,03	151,97	1,08	0,13	0,15	1,2	0,46
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Пищевые волокна	РЭ	Фосфор	
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	мкг	мг	
2,25	7,5	4	13,6	9,19	38,71	0,38	1,2	94,32	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 199

Каша жидкая из пшеничной крупы на напитке овсяном

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «каша жидкая из пшеничной крупы на напитке овсяном» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «каша жидкая из пшеничной крупы на напитке овсяном», 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	26,0	26,0
Напиток овсяный Немолоко	113,0	113,0
Вода	23,0	23,0
Сахар	2,0	2,0
Соль йодированная	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (напиток овсяный и вода), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом.

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. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: умеренно сладкий и соленый. Запах: свойственный данному виду крупы.

6.2 микробиологические показатели «каша жидкая из пшеничной крупы на напитке овсяном» 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	Витамин В1	Витамин В2	Витамин Е	Иод
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
3,99	3,93	27,15	161,32	146,8	1,23	0,08	0,15	0,44	8
Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	Селен	Фосфор		
мг	мг	мг	г	г	г	мкг	мг		
59,88	15,64	77,42	0,02	0,24	1,2	18,38	71,91		

Каша жидкая из пшенной крупы на напитке овсяном

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «каша жидкая из пшенной крупы на напитке овсяном» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «каша жидкая из пшенной крупы на напитке овсяном», 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 Пшено	26,0	26,0
Напиток овсяный Немолоко	113,0	113,0
Вода	23,0	23,0
Сахар	2,0	2,0
Соль йодированная	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (напиток овсяный и вода), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом.

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. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: умеренно сладкий и соленый. Запах: свойственный данному виду крупы

6.2 микробиологические показатели «каша жидкая из пшенной крупы на напитке овсяном» 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	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
4,12	4,47	26,63	164,7	143,42	0,71	0,11	0,13	0,78	0,08
В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 6	Пищевые волокна	Селен	Фосфор	цинк
мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	мкг	мг	мг
0,01	9,17	54,94	21,62	77,42	0,47	0,94	0,62	60,73	0,44

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 199

Каша жидкая из риса и пшена с курагой на напитке овсяном

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша жидкая из риса и пшена с курагой на напитке овсяном» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Каша жидкая из риса и пшена с курагой на напитке овсяном», 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	10,0	10,0
Крупа Пшено	13,0	13,0
Напиток овсяный Немолоко	111,0	111,0
Вода	22,0	22,0
Сахар	2,0	2,0
Соль йодированная	0,1	0,1
Курага	10,0	10,0
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую жидкость (напиток овсяный и вода) засыпают соль, сахар, поочередно - подготовленные крупы с учетом времени их варки. Курагу перебирают и промывают. В кашу добавляют подготовленную курагу, 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. 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 из риса и пшена с курагой на напитке овсяном» 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	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6	Витамин А
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
3,83	4,11	30,36	175,54	153,94	0,78	0,07	0,15	0,01	58,69
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 6	Пищевые волокна
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
0,63	0,4	0,39	350	5,07	209,2	26,31	40,41	0,26	2,57
РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	цинк					
мкг	мкг	мг	мг	мг					
58,3	2,04	59,97	0,01	0,4					

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 199

Каша жидкая из манной крупы на напитке овсяном

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «каша жидкая из манной крупы на напитке овсяном» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «каша жидкая из манной крупы на напитке овсяном», 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	23,0	23,0
Напиток овсяный Немолоко	113,0	113,0
Вода	23,0	23,0
Сахар	2,0	2,0
Соль йодированная	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую жидкость (напиток овсяный и вода) добавляют сахар, соль и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 минут.

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. Запах: манной каши.

6.2 микробиологические показатели «каша жидкая из манной крупы на напитке овсяном» 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	Витамин В1	Витамин В2	Витамин Е	Иод
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
3,5	3,85	25,58	152,37	140,63	0,24	0,03	0,13	0,35	4
Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	Фосфор	цинк		
мг	мг	мг	г	г	г	мг	мг		
29,97	4,16	38,71	0,01	0,09	0,83	19,63	0,14		

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 питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

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	40,0	40,0
Вода	110,0	110,0
Соль йодированная	0,2	0,2
Масло растительное	2,0	2,0
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 сделается 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 маслом.

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	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
5,04	3,32	22,84	141,18	8,74	2,69	0,17	0,08	0,8	1,2
В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен
мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г	мкг	мкг
4	9,32	152,02	80,04	77,42	0,04	1,62	4,52	0,8	2,28
Фосфор	цинк								
мг	мг								
119,39	0,82								

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 415

Рис припущенный с овощами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рис припущенный с овощами» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Гис 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	27,0	27,0
Вода	80,0	80,0
Масло растительное	2,0	2,0
Лук репчатый	26,0	22,0
Морковь	30,0	22,0
Выход готового блюда	-	110

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

рис переиорают, промывают. 1 подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду или бульон (неооходимо 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 подачі - +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

б.2 микробиологические показатели «Рис припущенный с овощами» должны соответствовать требованиям ИР 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)

[illegible]

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 125

Картофель отварной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «картофель отварной» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «картофель отварной», 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	177,0	124,0
Соль йодированная	0,2	0,2
Масло растительное	3,0	3,0
Выход готового блюда	-	120

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенный картофель варят, сливают воду, а картофель подсушивают. При отпуске поливают маслом

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Поддача: 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. Клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен). Температура подачи 65С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен). Консистенция: рыхлая или умеренно плотная. Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус: свежесваренного картофеля, умеренно соленый. Запах: свежесваренного картофеля

б.2 микробиологические показатели «картофель отварной» 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	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
2,48	3,49	20,21	122,45	13,14	1,12	0,15	0,09	3,72	1,44
Витамин С	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г	мкг
24,8	24,8	14,2	704,34	28,56	83,62	0,11	1,89	1,74	3,72
Селен	Фосфор	цинк							
мкг	мг	мг							
0,33	72,13	0,45							

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 218

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 питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

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
Макаронные изделия высший сорт	36,0	36,0
Соль йодированная	0,1	0,1
Масло растительное	2,0	2,0
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 растительным 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	Витамин В1	Витамин В2	Витамин Е	Иод
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
3,96	2,47	25,38	139,66	7,21	0,58	0,06	0,01	1,42	4,54
Калий	Магний	Натрий	Омега 6	Пищевые волокна	Фосфор	цинк			
мг	мг	мг	г	г	мг	мг			
44,29	5,78	38,71	1,34	1,33	31,44	0,26			

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 144

Картофель и овощи, тушеные в томатном соусе

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «картофель и овощи, тушеные в томатном соусе» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «картофель и овощи, тушеные в томатном 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	154,0	108,0
Морковь	22,0	16,0
Лук репчатый	10,0	8,0
Масло растительное	2,0	2,0
Соль йодированная	0,2	0,2
Томатная паста	2,0	2,0
Вода	22,0	22,0
Мука (пшеничная)	1,0	1,0
Выход готового блюда	-	120

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Картофель и овощи слегка обжаривают, лук пассеруют, соединяют, добавляют соус томатный, 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: красно-коричневый. Вкус: умеренно соленый, свойственный для используемых компонентов и соуса. Запах: аромат овощей, специй, соуса, не допускается запах подгорелых овощей.

б.з. микробиологические показатели «картофель и овощи, тушеные в томатном 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	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
2,68	2,48	20,44	115,4	18,92	1,21	0,15	0,09	323,24	1,1
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г	мкг
24,1	1 941,6	14,46	660,68	33,24	82,82	0,1	1,31	2,17	329,24
Селен	Фосфор	цинк							
мкг	мг	мг							
0,41	78,49	0,53							

Овощи припущенные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Овощи припущенные» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Овощи припущенные», 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	114,0	80,0
Капуста цветная	27,0	24,0
Капуста брокколи	25,0	22,0
Вода	16,0	16,0
Соль йодированная	0,2	0,2
Масло растительное	5,0	5,0
Выход готового блюда	-	120

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Нарезанный кубиками картофель и цветную капусту, разобранную на соцветия припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.2.4.3590-20. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки. Овощной гарнир кладут на подогретую тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – овощи нарезаны дольками или кубиками, уложены на тарелке горкой, политы растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. Цвет – свойственный используемым овощам. Вкус, запах – свежесваренных овощей с ароматом и привкусом сливочного масла. Консистенция – мягкая, сочная.

6.2 микробиологические показатели «Овощи припущенные» 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	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
2,75	5,36	14,88	120,35	20,7	1,37	0,14	0,1	3,78	2,37
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г	мкг
48,2	25,2	12	551,02	26,26	81,42	0,07	3,05	2,5	3,78
Селен	Фосфор	цинк							
мкг	мг	мг							
0,22	70,11	0,29							

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 рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

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	41,0	41,0
Соль йодированная	0,2	0,2
Вода	80,0	80,0
Масло растительное	3,0	3,0
Выход готового блюда	-	110

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу перебирают, промывают, всыпают в подсоленный кипяток и варят до загустения, помешивая. Затем закрывают котел крышкой и дают каше упреть. Перед подачей каши поливают 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: 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	Витамин В1	Витамин В2	Витамин Е	Иод
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
4,51	3,49	28,09	161,86	17,14	1,93	0,12	0,04	2,02	8
Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	Селен	Фосфор		
мг	мг	мг	г	г	г	мкг	мг		
94,32	24,64	77,42	0,03	2,18	1,89	28,99	113,37		

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 125

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 питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тютельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

1. 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	28,0	28,0
Томаты свежие	30,0	25,0
Лук репчатый	10,0	8,0
Перец сладкий (болгарский)	11,0	8,0
Томатная паста	1,0	1,0
Масло растительное	3,0	3,0
Соль йодированная	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	110

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

1. Перед варкой сухую крупу можно поджарить на сухой сковороде. 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 растительном 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

б.2. микробиологические показатели «каша перловая с овощами» должны соответствовать требованиям IP TC 02/2011 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	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
3,14	3,38	20,92	127,55	18,2	0,86	0,06	0,04	53,25	1,89
Витамин С	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г	мкг
23,5	320	8,98	147,72	18,42	80,22	0,01	1,92	2,93	56,25
Селен	Фосфор	цинк							
мкг	мг	мг							
10,7	78,27	0,41							

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 412

Чай с сахаром и лимоном

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «чай с сахаром и лимоном» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «чай с сахаром и лимоном», 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, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Чай	0,5	0,5
Вода	180,0	180,0
Сахар	8,0	8,0
Лимон	7,0	6,0
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. Перед отпуском в стакан с чаем кладут нарезанный кружочками лимон.

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, СанПин2.382.4.3590-20. Температура подачи: 60-65С, срок реализации не более 30 минут с момента заварки

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 «чай с сахаром и лимоном» 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 - 180 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е	Витамин С
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мкг	мг	мг
0,15	0,02	8,2	34,72	5,12	0,47	0,01	0,25	0,01	2,45
ВитаминРР	Калий	Магний	Натрий	РЭ	Фосфор				
мг	мг	мг	мг	мкг	мг				
0,06	12,64	2,92	0,41	0,37	5,44				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 411

Чай с сахаром

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «чай с сахаром» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «чай с сахаром», 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, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Чай	0,5	0,5
Вода	180,0	180,0
Сахар	8,0	8,0
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

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 составлена на основании акта проработки. Температура подачи: 60-65С, срок реализации не более 30 минут с момента заварки

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Напиток прозрачный, цвет коричневый. Если чай непрозрачный или имеет тускло-коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.

6.2 микробиологические показатели «чай с сахаром» 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 - 180 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин B2	Витамин А	Витамин С	ВитаминРР
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мкг	мг	мг
0,1	0,01	8,02	32,68	2,72	0,43	0,01	0,25	0,05	0,06
Калий	Магний	Натрий	РЭ	Фосфор					
мг	мг	мг	мкг	мг					
12,64	2,2	0,41	0,25	4,12					

Чай с шиповником

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «чай с шиповником» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «чай с шиповником», 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, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Чай	0,5	0,5
Вода	180,0	180,0
Сахар	8,0	8,0
Шиповник сухой	3,0	3,0
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Чай и подготовленные плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения

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 составлена на основании акта проработки. Температура подачи: 60-65С, срок реализации не более 30 минут с момента заварки

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 «чай с шиповником» 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 - 180 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е	Витамин С
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мкг	мг	мг
0,2	0,05	9,47	41,2	4,52	0,52	0,01	24,76	0,11	30,05
Витамин PP	В-каротин	Калий	Магний	Натрий	Пищевые волокна	РЭ	Фосфор		
мг	мкг	мг	мг	мг	г	мкг	мг		
0,1	147	14,14	2,71	0,74	0,7	24,76	4,63		

Чай ягодный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Чай ягодный» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «чай ягодный», 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, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Чай	0,5	0,5
Вода	180,0	180,0
Сахар	8,0	8,0
Вишня свежеморож.	6,0	6,0
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай и ягоды на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

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 составлена на основании акта проработки. Температура подачи: 60-65С, срок реализации не более 30 минут с момента заварки

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – чай налит в стаканы. Цвет чая – красноватый. Вкус и запах – характерный для ягод, без постороннего запаха и привкуса

6.2 микробиологические показатели «чай ягодный» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 технического регламента 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 - 180 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин B2	Витамин А	Витамин Е	Витамин С
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мкг	мг	мг
0,15	0,02	8,65	35,8	4,94	0,46	0,01	0,25	0,02	0,95
Витамин PP	Калий	Магний	Натрий	РЭ	Фосфор				
мг	мг	мг	мг	мкг	мг				
0,06	12,64	3,76	0,41	1,27	5,92				

Кисель из кураги

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «кисель из кураги» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «кисель из кураги», 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
Курага	12,0	12,0
Вода	165,0	165,0
Сахар	7,0	12,0
Крахмал картофельный	6,0	6,0
Выход готового блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2-3 ч для набухания. Варят их в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят приготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

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: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых продуктов. Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: оранжевый. Вкус: сладкий с кисловатым привкусом. Запах: кураги.

6.2 микробиологические показатели «кисель из кураги» 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	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6	Витамин А
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
0,63	0,04	17,8	74,55	21,81	0,41	0,01	0,02	0,02	69,96
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 6	Пищевые волокна
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
0,66	0,48	0,47	420	0,41	206,25	12,6	2,04	0,01	2,16
РЭ	Селен	Фосфор	Фтор	цинк					
мкг	мкг	мг	мг	мг					
69,96	0,26	22,14	0,01	0,05					

Компот из смеси сухофруктов

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «компот из смеси сухофруктов» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «компот из смеси сухофруктов», 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, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Сухофрукты	13,5	13,5
Сахар	8,0	8,0
Вода	180,0	180,0
Лимонная кислота	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Компот из сухофруктов готовят на кануне, для того чтобы он настоялся.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Реализация блюда происходит порционно. Температура подачи не выше 20С. Хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная. Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая. Цвет: коричневый. Вкус и запах: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

6.2 микробиологические показатели «компот из смеси сухофруктов» 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 - 180 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин Е	Витамин С
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мг
0,53	0,04	14,83	62,57	21,84	0,46	0,01	0,01	0,74	0,54
Калий	Магний	РЭ	Фосфор						
мг	мг	мкг	мг						
0,24	14,18	0,41	19,71						

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 388

Напиток витаминный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «напиток витаминный» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «напиток витаминный», 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, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Шиповник сухой	7,0	7,0
Вода	198,0	198,0
Сахар	8,0	8,0
Изюм	7,0	7,0
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные изюм и шиповник заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают.

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. Напиток подают в стакане.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – прозрачный напиток налит в стаканы. Цвет – характерный для используемого сырья. Вкус, запах – запах шиповника; вкус умеренно сладкий с небольшой кислотностью. Консистенция – однородная, жидкая.

6.2 Микробиологические показатели «Напиток витаминный» 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 - 180 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6	Витамин А
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
0,38	0,12	14,88	64,41	8,84	0,39	0,01	0,02	0,01	34,57
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Пищевые волокна	РЭ
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	мкг
0,18	28,06	0,11	207,27	0,05	51,33	3,59	6,81	2,3	34,57
Селен	Фосфор	Фтор	цинк						
мкг	мг	мг	мг						
0,04	8,89	0,02	0,01						

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 417

Напиток из шиповника

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «напиток из шиповника» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «напиток из шиповника», 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, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Шиповник сухой	14,0	14,0
Вода	198,0	198,0
Сахар	8,0	8,0
Выход готового блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленный шиповник заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают.

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. Напиток подают в стакане.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – прозрачный напиток налит в стаканы. Цвет – характерный для используемого сырья. Вкус, запах – запах шиповника; вкус умеренно сладкий с небольшой кислотностью. Консистенция – однородная, жидкая.

6.2 микробиологические показатели «напиток из шиповника» 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 - 180 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,48	0,2	14,75	71,68	8,64	0,44	0,01	0,04	114,38	0,53
Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Калий	Магний	Натрий	Пищевые волокна	РЭ	Фосфор	
мг	мг	мкг	мг	мг	мг	г	мкг	мг	
140	0,2	686	7,24	2,38	1,54	3,25	114,38	2,38	

Суп из овощей с курицей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп из овощей с курицей» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп из овощей с курицей», 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, 175 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста цветная	20,0	18,0
Картофель неочищенный	50,0	36,0
Морковь	9,0	7,0
Лук репчатый	9,0	7,0
Масло растительное	2,0	2,0
Соль йодированная	0,5	0,5
Вода	162,0	162,0
Куры (тушка цыплята 1-й категории)	30,0	20,0
Выход готового блюда	-	175

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанный картофель. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные овощи и соль.

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:

Цвет блесок жира на поверхности бледно-оранжевый, консистенция корнеьев, картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, аромат свежих овощей, зелени. Температура подачи 65 оС.

6.2 микробиологические показатели «Суп из овощей с курицей» 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 - 175 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
5,1	5,4	7,65	100,42	16,98	0,96	3,74	0,25	0,08	149,62
Витамин Е	Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна
мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г
1,05	21,25	850,8	23,16	315,78	18,89	195,35	0,07	1,7	1,42
РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк					
мкг	мкг	мг	мг	мг					
149,62	0,14	70,39	14	0,47					

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Рассольник ленинградский (крупа перловая) с курицей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рассольник ленинградский (крупа перловая) с курицей» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Рассольник ленинградский (крупа перловая) с курицей», 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, 175 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	76,0	53,0
Крупа перловая	5,0	5,0
Морковь	8,0	6,0
Лук репчатый	4,0	4,0
Огурцы консервированные	11,0	10,0
Масло растительное	2,0	2,0
Соль йодированная	0,3	0,3
Вода	116,0	116,0
Петрушка	0,9	0,6
Куры (тушка цыплята 1-й категории)	29,0	20,0
Выход готового блюда	-	175

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. При отпуске в суп добавляют мелко нарезанную зелень, отварное мясо

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда 75С. Срок реализации - 2 часа. 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: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой. Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: желтый, жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный. Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью. Запах: огуречного рассола; приятный - овощей.

6.2 микробиологические показатели «Рассольник ленинградский (крупа перловая) с курицей» 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 - 175 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
5,5	5,51	12,94	123,87	17,53	0,98	3,74	0,26	0,08	135,79
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
1,1	13,1	0,01	733,63	16,2	394,77	22,81	119,48	0,09	1,74
Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк				
г	мкг	мкг	мг	мг	мг				
1,49	137,38	2,08	83,2	14	0,58				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63

Борщ из капусты с картофелем с курицей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Борщ из капусты с картофелем с курицей» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Борщ из капусты с картофелем с курицей», 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, 175 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Свекла	34,0	26,0
Капуста белокочанная	20,0	16,0
Картофель неочищенный	22,0	16,0
Морковь	9,0	6,0
Лук репчатый	7,0	6,0
Петрушка корень	2,0	2,0
Томатная паста	1,0	1,0
Масло растительное	3,0	3,0
Соль йодированная	0,3	0,3
Сахар	0,3	0,3
Вода	116,0	116,0
Петрушка	0,8	0,6
Куры (тушка цыплята 1-й категории)	30,0	20,0
Выход готового блюда	-	160

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассерованные овощи, тушеную свеклу с томат-пастой и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар. При отпуске посыпают зеленью и добавляют сметану прокипяченную и отварное 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: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками). консистенция: свекла и овощи — мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый. Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

6.2 микробиологические показатели «Борщ из капусты с картофелем с курицей» 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 - 175 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
5	6,37	7,29	106,78	29,1	1,01	3,74	0,22	0,07	135,18
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
1,49	16,35	0,01	725,84	16,41	295,14	20,4	117,29	0,07	2,3
Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк				
г	мкг	мкг	мг	мг	мг				
1,53	138,22	0,31	67,2	14	0,57				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 86

Суп картофельный с рисом с курицей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с рисом с курицей» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с рисом с курицей», 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, 175 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	51,0	36,0
Крупа Рис	6,0	6,0
Морковь	8,0	6,0
Лук репчатый	8,0	6,0
Масло растительное	3,0	3,0
Соль йодированная	0,3	0,3
Вода	136,0	136,0
Петрушка	0,8	0,6
Куры (тушка цыпленка 1-й категории)	29,0	20,0
Выход готового блюда	-	175

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными 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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светлооранжевый. Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей. Запах: пассерованных овощей, вареной крупы.

6.2 микробиологические показатели «Суп картофельный с рисом с курицей» 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 - 175 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
5,06	6,44	11,26	123,52	12,93	0,75	3,74	0,23	0,06	134,78
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
1,49	9,4	0,01	727,23	15,19	285,01	18,78	118,13	0,07	2,31
Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк				
г	мкг	мкг	мг	мг	мг				
1,02	135,86	1,04	69,52	14	0,55				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98

Суп крестьянский с рисом с курицей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп крестьянский с рисом с курицей» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп крестьянский с рисом с курицей», 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, 175 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста брокколи	20,0	20,0
Картофель неочищенный	23,0	16,0
Крупа Рис	6,0	6,0
Морковь	8,0	6,0
Лук репчатый	8,0	6,0
Масло растительное	4,0	4,0
Соль йодированная	0,3	0,3
Вода	128,0	128,0
Петрушка	1,0	0,8
Куры (тушка цыплята 1-й категории)	30,0	20,0
Выход готового блюда	-	175

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

мясо варят до готовности. Бульон процеживают, мясо нарезают на порционные куски. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель. Крупу рисовую закладывают одновременно с овощами. За 5-10 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи, соль и варят до готовности. Отпускают суп с зеленью и отварным мясом

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: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, крупа в виде разваренных зерен. на поверхности супа зелень. консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, мясо - мягкое, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа. Цвет: золотистый. Вкус: умеренно соленый, с привкусом говядины. Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

6.2 микробиологические показатели «Суп крестьянский с рисом с курицей» 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 - 175 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин B1	Витамин B2	Витамин A
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мкг
5,18	7,38	8,83	123,31	17,11	0,86	3,74	0,23	0,07	138,58
Витамин E	Витамин C	Витамин PP	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
1,95	20	0,02	727,26	14,21	216,61	17,92	117,27	0,05	2,89
Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк				
г	мкг	мкг	мг	мг	мг				
1,35	138,58	0,99	68,52	14	0,48				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73

Щи из свежей капусты с картофелем с курицей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «щи из свежей капусты с картофелем с курицей» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «щи из свежей капусты с картофелем с курицей», 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, 175 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста белокочанная	46,0	36,0
Картофель неочищенный	42,0	29,0
Морковь	10,0	7,0
Петрушка корень	3,0	2,0
Лук репчатый	10,0	7,0
Томатная паста	1,0	1,0
Масло растительное	3,0	3,0
Соль йодированная	0,3	0,3
Вода	145,0	145,0
Петрушка	1,1	0,8
Куры (тушка цыплята 1-й категории)	30,0	20,0
Выход готового блюда	-	175

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля. Отпускают суп с прокипяченной сметаной, отварным мясом и зеленью

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: в жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук, картофель - дольками.консистенция: капуста упругая, овощи мягкие, соотнодается соотношение жидкой и плотной части.Цвет: желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный.Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.Запах: пассерованных овощей, капусты.

6.2 микробиологические показатели «щи из свежей капусты с картофелем с курицей» 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 - 175 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
5,26	6,44	7,93	111,13	31,44	0,9	3,74	0,24	0,09	157,55
Витамин Е	Витамин С	ВитаминРР	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
1,51	25,8	0,01	845,87	15,92	359,44	21,56	118,01	0,09	2,3
Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк				
г	мкг	мкг	мг	мг	мг				
1,52	160,59	0,23	71,08	14	0,6				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 90

Суп картофельный с рыбными фрикадельками

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с рыбными фрикадельками» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с рыбными фрикадельками», 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, 175 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	103,0	72,0
Соль йодированная	0,5	0,5
Морковь	9,0	7,0
Лук репчатый	8,0	7,0
Томатная паста	1,0	0,1
Масло растительное	3,0	0,3
Вода	144,0	144,0
Соль йодированная	0,5	0,5
Рыбные фрикадельки		47,0
Горбуша (филе)	41,0	35,0
Лук репчатый	8,0	7,0
Вода	3,0	3,0
Яйцо куриное	2,0	2,0
Соль йодированная	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	175

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре. Фрикадельки: Филе рыбы с кожей без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленый лук, яйца, соль, воду и тщательно перемешивают. Сформованные шарики массой 15-18 г припускают в бульоне 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 СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3/2.4.3590-20

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера. Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светлооранжевый. Вкус: свойственный картофельному супу на рыбном бульоне, умеренно соленый. Запах: рыбных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

6.2 микробиологические показатели «Суп картофельный с рыбными фрикадельками» 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 - 175 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
8,65	5,13	12,35	129,56	22,47	0,98	0,25	0,12	0,01	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
94,72	3,86	1,2	6,77	0,06	513,36	56,03	471,11	28,4	309,27
Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк		
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг		
0,63	2,11	1,6	90,22	14,52	112,31	32,4	0,59		

Суп из овощей с папоротником с курицей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп из овощей с папоротником с курицей» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп из овощей с папоротником с курицей», 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, 175 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	51,0	36,0
Морковь	9,0	7,0
Лук репчатый	9,0	7,0
Папоротник соленый	13,0	13,0
Масло растительное	2,0	2,0
Соль йодированная	0,3	0,3
Вода	144,0	144,0
Куры (тушка цыпленка 1-й категории)	30,0	20,0
Выход готового блюда	-	175

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Соленый папоротник требует вымачивания, сменяем воду 3-4 раза, в котором папоротник вымачивается 8-12 часов, после вода меняется еще раз, и вымачивать 8-12 часов меняя воду каждые 2 часа. После чего откинуть папоротник на сито и дать стечь воде. Мясо говядины промываем, нарезаем не большими кубиками и закидываем в воду. Картофель, морковь и лук очищаем от кожуры и нарезаем соломкой - картофель, лук и морковь. Подготовленный папоротник нарезаем соломкой. Подготовленные лук и морковь, папоротник пассеруем. Картофель закладываем в готовый бульон, даем проварится. Готовые лук, морковь и папоротник закладываем в кастрюлю и даем проварится еще 15 минут. Суп подается со сметаной

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, соблюдено соотношение жидкой и плотной части. Консистенция: овощей - мягкая. Цвет: характерный продуктам, входящим в состав.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в состав. Запах: свойственный продуктам, входящим в состав

6.2 микробиологические показатели «Суп из овощей с папоротником с курицей» 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 - 175 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	5,45	7,08	97,75	12,6	0,72	3,74	0,23	0,1	0,02
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
150,38	1,02	8,65	4,55	847,2	15,16	278,61	16,44	149,26	0,07
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк			
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг			
1,7	1,36	150,38	0,26	61,58	14	0,51			

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей», 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, 175 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Вермишель	9,0	9,0
Картофель неочищенный	51,0	36,0
Морковь	12,0	9,0
Лук репчатый	8,0	6,0
Масло растительное	2,0	2,0
Соль йодированная	0,2	0,2
Томатная паста	1,0	1,0
Вода	130,0	130,0
Куры (тушка цыпленка 1-й категории)	29,0	20,0
Выход готового блюда	-	175

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Овощи нарезают в соответствии с видом макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук слегка пассеруют или припускают с добавлением масла растительного. В кипящий бульон кладут макароны и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель и пассерованные овощи, соль поваренную йодированную, специи и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные изделия - за 15-20 минут до готовности супа.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда 75С. Срок реализации - 2 часа. 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 и макаронные изделия сохранили форму. Консистенция: картофель и овощи - мягкие, макаронные изделия - хорошо набухшие, мягкие. Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус и запах: овощей, макаронных изделий, умеренно соленый.

6.2 микробиологические показатели «Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей» 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 - 175 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
5,7	5,5	13,52	126,75	13,34	0,87	3,74	0,25	0,06	189,08
Витамин Е	Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна
мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г
1,17	9,1	1 087,2	11,23	280,2	18,32	79,22	0,07	1,7	0,9
РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк					
мкг	мкг	мг	мг	мг					
193,16	0,14	70,01	14	0,47					

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Подгарнировка из зеленого горошка

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «подгарнировка из зеленого горошка» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных 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 «подгарнировка из зеленого горошка», 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
Зеленый горошек консервированный	75,0	50,0
Выход готового блюда	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Консервированный горошек прогревают в собственном отваре, помешивая, при температуре 80-90°С в течение 5 мин, отвар сливают, охлаждают до температуры 65°С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве подгарнировки в сложных гарнирах.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: Форма зеленого горошка не должна изменяться. Цвет: Не должен изменяться. Консистенция: Мягкая. Вкус и запах: Вкус слабосоленый, с нежным ароматом припущенного зеленого горошка.

6.2 микробиологические показатели «подгарнировка из зеленого горошка» 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	Витамин B1	Витамин B2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
1,55	0,1	3,25	20	10	0,35	0,05	0,025	25	0,1
Витамин С	Калий	Магний	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	цинк
мг	мг	мг	г	г	г	мкг	мкг	мг	мг
5	49,5	10,5	0,025	0,088	2,45	25	0,65	31	0,363

Подгарнировка из свежих помидоров

[illegible]

Подгарнировка из свежих огурцов

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «поджаривку из свежих огурцов» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных 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.

1. продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Погарнировка из свежих огурцов», 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.

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт. 50 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Огурцы свежие	54,0	50,0
Выход готового блюда	-	50

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3 %-м растворе уксусной кислоты или в 10 %-м растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. Огурцы нарезают кружочками или ломтиками.

Подают в качестве подгарнировки к гарниру

Внешний вид: Огурцы нарезанные кружочками или ломтиками. Цвет: Ломтик огурца - белый с зеленой каймой. Консистенция: Мякоть плотная с недоразвитыми водянистыми, нежесткими семенами. Вкус и запах: Свежих огурцов

б.2. микробиологические показатели «подгниривков из свежих огурцов» должны соответствовать требованиям ПР 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.

[illegible]

Подгарнировка из свежих помидоров

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «подгниривка из свежих помидоров» применяемы для приготовления и реализации в муниципальных 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.

продуктовое сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «поджаренка из свежих помидоров», 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.

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Томаты свежие	36,0	30,0
Выход готового блюда	-	30

Овощи, употребляемые в сыром виде (целиком или в виде салатов), хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают кипяченной водой либо выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течении 10 минут с последующим ополаскиванием. Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработки) не допускается.

Подают в качестве подгарнировки к гарниру.

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свойственный продукту. Цвет: красный. Консистенция: мягкая. Вкус и запах: свойственный продукту

б.2 микробиологические показатели «подгаринок из свежих помидоров» должны соответствовать требованиям IP TC 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.

[illegible]

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Подгарнировка из свежих огурцов

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «подгарнировка из свежих огурцов» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных 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 «1юдгарнировка из свежих огурцов», 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, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Огурцы свежие	38,0	30,0
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3 %-м растворе уксусной кислоты или в 10 %-м растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. Огурцы нарезают кружочками или ломтиками.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве подгарнировки к гарниру

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: Огурцы нарезанные кружочками или ломтиками. Цвет: Ломтик огурца - белый с зеленой каймой. Консистенция: Мякоть плотная с недоразвитыми водянистыми, нежесткими семенами. Вкус и запах: Свежих огурцов

б.2. микробиологические показатели «подгариновка из свежих огурцов» 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 - 30 г)

[illegible]

Подгарнировка из свежих помидоров

[illegible]

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Подгарнировка из перца сладкого

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «подгарнировка из перца сладкого» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных 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 «подгарнировка из перца сладкого», 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, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Перец сладкий (болгарский)	41,0	30,0
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Овощи, употребляемые в сыром виде (целиком или в виде салатов), хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают кипяченной водой либо выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течении 10 минут с последующем ополаскиванием. Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработки) не допускается.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве подгарнировки к гарниру.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свойственный продукту. Цвет: соответствует цвету перца. Консистенция: хрустящая, сочная, плотная. Вкус и запах: свойственный продукту

6.2 микробиологические показатели «подгарнировка из перца сладкого» 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 - 30 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,39	0,03	1,47	7,8	2,4	0,15	0,02	0,03	75	0,21
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен
мг	мкг	мкг	мг	мг	г	г	г	мкг	мкг
60	450	0,9	48,9	2,1	0,01	0,02	0,57	75	0,03
Фосфор	цинк								
мг	мг								
4,8	0,13								

Салат из картофеля с зеленым горошком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из картофеля с зеленым горошком» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из картофеля с зеленым горошком», 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, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	17,0	13,0
Зеленый горошек консервированный	7,0	5,0
Морковь	6,0	5,0
Лук зеленый	4,0	3,0
Огурцы свежие	6,0	5,0
Масло растительное	2,0	2,0
Соль йодированная	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Отваренные в кожуре картофель и морковь очищают и нарезают мелкими ломтиками. Горошек зеленый консервированный прогревают и охлаждают. Огурцы очищают и нарезают мелкими ломтиками. Подготовленные продукты соединяют, заправляют маслом растительным и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

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: картофель, морковь, огурцы нарезаны мелкими ломтиками, салат уложен горкой, сверху посыпан мелко нарезанным зеленым луком. Консистенция: слегка плотноватая, огурцов - хрустящая. Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам. Вкус: вареных овощей и свежего огурца. Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

6.2 микробиологические показатели «Салат из картофеля с зеленым горошком» 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 - 30 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,61	2,07	2,98	33,03	11,7	0,29	0,02	0,02	73,22	0,95
Витамин С	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г	мкг
4,29	424,56	4,99	89,37	7,81	39,2	0,02	1,22	0,63	73,96
Селен	Фосфор	цинк							
мкг	мг	мг							
0,13	17,33	0,11							

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Салат из свежих помидоров и огурцов

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свежих помидоров и огурцов» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из свежих помидоров и огурцов», 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, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Томаты свежие	17,0	14,0
Огурцы свежие	13,0	11,0
Лук репчатый	4,0	4,0
Масло растительное	1,0	1,0
Соль йодированная	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый - кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают растительным 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: помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук репчатый полукольцами, лук зеленый шинкованный. Овощи уложены в салатник и заправлены растительным маслом. Консистенция: помидоров, огурцов - упругая, сочная. Цвет: помидоров - красный, розовый. Огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных - белый. Вкус: свойственный для овощей в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно соленый. Запах: свежих помидоров, свежих огурцов и лука в сочетании с растительным маслом.

6.2 микробиологические показатели «Салат из свежих помидоров и огурцов» 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 - 30 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,38	1,06	1,34	16,74	7,97	0,28	0,02	0,02	19,72	0,57
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	мкг	мкг
5,77	118,6	4,73	63,12	6,46	38,71	0,61	0,43	20,82	0,11
Фосфор	цинк								
мг	мг								
13,98	0,09								

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 32

Салат из цветной капусты, брокколи, помидоров и зелени

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из цветной капусты, брокколи, помидоров и зелени» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из цветной капусты, брокколи, помидоров и зелени», 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, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста цветная	8,0	8,0
Капуста брокколи	8,0	8,0
Томаты свежие	9,0	8,0
Огурцы свежие	10,0	8,0
Петрушка	4,0	3,0
Масло растительное	1,0	1,0
Соль йодированная	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Отварную цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, огурцы и помидоры нарезают ломтиками, салат зеленый - на крупные части, добавляют шинкованный зеленый лук и перемешивают. Заправляют маслом растительным. При отпуске оформляют овощами и зеленью

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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: огурцы и помидоры нарезаны тонкими ломтиками. Овощи перемешаны, выложены горкой, заправлены маслом растительным. Консистенция: овощей упругая, хрустящая, сочная. Цвет: свойственный овощам, входящим в салат. Вкус: цветной капусты, брокколи, помидоров, огурцов, умеренно соленый. Запах: входящих в салат овощей.

6.2 микробиологические показатели «Салат из цветной капусты, брокколи, помидоров и зелени» 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 - 30 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6	Витамин А
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мкг
0,72	1,06	1,52	19,18	16,2	0,44	0,03	0,03	0,01	40,42
Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 6	Пищевые волокна
мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г
0,6	19,06	0,05	72,17	4,53	92,09	9,13	39,73	0,61	0,74
РЭ	Селен	Фосфор	цинк						
мкг	мкг	мг	мг						
41,22	0,06	18,95	0,07						

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46

Винегрет овощной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Винегрет овощной» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Винегрет овощной», 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, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	8,0	7,0
Свекла	6,0	5,0
Морковь	4,0	3,0
Огурцы консервированные	5,0	5,0
Капуста квашеная	7,0	5,0
Лук репчатый	5,0	5,0
Масло растительное	1,5	1,5
Соль йодированная	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый или репчатый лук мелко нарезают. Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

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: картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, руоленая квашеная капуста отжата от рассола, зеленыи или репчатый лук мелко нарезан, винегрет полит растительным маслом. Консистенция: капусты, огурцов - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая. Цвет: натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета. Вкус: острый, соответствующих овощей, умеренно соленый. Запах: овощей, растительного масла.

6.2 микробиологические показатели «Винегрет овощной» 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 - 30 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,45	1,55	2,43	25,88	9,1	0,26	0,02	0,01	60,56	0,7
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г	мкг
4,3	363,4	9,15	90,98	6,09	77,77	0,01	0,91	0,59	60,77
Селен	Фосфор	цинк							
мкг	мг	мг							
0,13	13,69	0,12							

Винегрет с морской капустой

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Винегрет с морской капустой» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Винегрет с морской капустой», 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, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель неочищенный	13,0	9,0
Свекла	6,0	5,0
Морковь	4,0	4,0
Огурцы консервированные	6,0	5,0
Лук репчатый	4,0	4,0
Масло растительное	2,0	2,0
Соль йодированная	0,1	0,1
Капуста морская (ламинария) (салат дальневост. с масл.раст.)	6,0	6,0
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками, капусту квашенную перебирают, отжимают и мелко шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной до 1см, если используют репчатый лук, его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. Вареные кальмары нарезают соломкой поперек волокон. В готовый винегрет добавляют нарезанные кальмары или отварную морскую капусту, нарезанную соломкой и перемешивают. В винегрет можно добавить от 50 до 100 г. прокипяченного консервированного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов. Выход порции определяется возрастной группой

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 нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: свойственный входящим в винегрет продуктам. Вкус: свойственный входящим в винегрет продуктам. Запах: свойственный входящим в винегрет продуктам.

6.2 микробиологические показатели «Винегрет с морской капустой» 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 - 30 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин B1	Витамин B2	Витамин A	Витамин E
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,46	2,66	3,02	38,02	8,89	1,2	0,02	0,02	80,77	0,98
Витамин C	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г	мкг
3,27	492,8	28,07	145,78	16,17	39,16	0,01	1,21	0,54	81,04
Селен	Фосфор	цинк							
мкг	мг	мг							
0,14	16,51	0,19							

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

Салат из свежих помидоров и перца сладкого

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свежих помидоров и перца сладкого» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из свежих помидоров и перца сладкого», 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, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Томаты свежие	21,0	18,0
Лук репчатый	4,0	4,0
Перец сладкий (болгарский)	9,0	7,0
Масло растительное	1,0	1,0
Соль йодированная	0,1	0,1
Петрушка	0,6	0,4
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные помидоры режут тонкими ломтиками, перец соломкой, лук шинкуют, овощи смешивают, заправляют растительным 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: помидоры нарезаны тонкими ломтиками, сохраняют форму нарезки, лук зеленым шинкован, перец сладкий нарезан соломкой. Салат уложен горкой в салатник, заправлен растительным маслом. Консистенция: овощей - упругая, сочная, хрустящая. Цвет: овощей - натуральный. Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый. Запах: свойственный входящим в состав овощам в сочетании с растительным маслом.

6.2 микробиологические показатели «Салат из свежих помидоров и перца сладкого» 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 - 30 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,45	1,06	1,73	18,79	6,23	0,27	0,02	0,02	45,24	0,63
Витамин С	Витамин PP	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ
мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	мкг
33,5	0,01	249,02	4,71	73,82	5,5	38,85	0,62	0,51	45,24
Селен	Фосфор	цинк							
мкг	мг	мг							
0,1	8,6	0,11							

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

Салат из морской капусты и моркови с яйцом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из морской капусты и моркови с яйцом» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из морской капусты и моркови с яйцом», 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, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста морская (ламинария) (салат дальневост. с масл.раст.)	20,0	16,0
Морковь	20,0	15,0
Яйцо куриное	2,0	2,0
Масло растительное	0,8	0,8
Соль йодированная	1,5	1,5
Петрушка	0,6	0,4
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

морскую капусту отваривают 2-3 мин. (консервированную прогревают в собственном соку), отварную очищенную морковь, нарезают соломкой или натирают на терке, затем припускают с добавлением воды (20% к массе), охлаждают. Яйца обрабатывают согласно Санитарных требований, варят вкрутую (10 мин. с момента закипания), очищают. Морковь соединяют с морской капустой, добавляют растительное масло и перемешивают. Яйца натирают на терке и посыпают сверху салат или укладывают на салат долькой. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г)

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 - салат уложен горкой. нарезка сохранена, на поверхности олески растительного масла, посыпан яйцом или долька яйца - сверху. Цвет - моркови - оранжевый, морской капусты - темно - зеленый, яйца - свойственный белку и желтку. Консистенция - моркови - мягкая, морской капусты и яйца - упругая. Запах - свойственный для продуктов, входящим в рецептуру, с растительным маслом.

6.2 микробиологические показатели «Салат из морской капусты и моркови с яйцом» 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 - 30 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин В1	Витамин В12	Витамин В2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
0,6	2,45	2,01	32,85	11,83	2,38	0,25	0,01	0,01	0,03
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
189,24	0,04	0,49	1,03	0,08	1 095,62	60,58	159,73	29,24	60,88
Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк			
г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг			
0,54	0,46	189,24	0,73	19,18	11,4	0,25			

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

Салат из свежих огурцов

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свежих огурцов» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продуктовое сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из свежих огурцов», 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, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Огурцы свежие	38,0	30,0
Масло растительное	1,0	1,0
Соль йодированная	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Свежие, нарезанные кружочками или ломтиками огурцы солят, поливают растительным маслом. При отпуске салата можно добавить зеленый лук (10-15 г) и яйцо - 1/2-1/4 шт. на порцию. Салат можно отпускать также с зеленым луком (125 г нетто лука на 1 кг салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.

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: огурцы нарезанные кружочками или ломтиками. Консистенция: мякоть плотная с недоразвитыми водянистыми, нежистистыми семенами. Цвет: ломтик огурца неочищенного - белый с зеленой каймой, очищенного - белый. Вкус: свежих огурцов в сочетании с растительным маслом. Запах: свежих огурцов.

б.2. микробиологические показатели «Салат из свежих огурцов» 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 - 30 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,45	1,06	1,32	16,49	12,37	0,33	0,02	0,02	3	0,5
Витамин С	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	мкг	мкг
5,1	18	4,9	42,31	8,42	38,71	0,61	0,3	6	0,09
Фосфор	цинк								
мг	мг								
21,7	0,07								

Салат из свеклы с зеленым горошком

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свеклы с зеленым горошком» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

1. продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из свеклы с зеленым горошком», 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. 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Свекла	16,0	12,0
Зеленый горошек консервированный	9,0	6,0
Яблоки	13,0	9,0
Лук репчатый	2,0	2,0
Масло растительное	2,0	2,0
Соль йодированная	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	30

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

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

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: темно-малиновый. Вкус: умеренно соленый, свеклы, зеленого горошка, яблок, лука. Запах: свеклы, яблок, лука

6.2. Микробиологические показатели «Салат из свеклы с зеленым горошком» 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 - 30 г)

[illegible]

Салат из папоротника с яйцом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из папоротника с яйцом» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из папоротника с яйцом», 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, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Яйцо куриное	9,0	8,0
Лук репчатый	7,0	5,0
Кукуруза консервированная	7,0	5,0
Папоротник соленый	12,0	12,0
Соль йодированная	0,1	0,1
Масло растительное	2,0	2,0
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Для приготовления салата папоротник вымыть, очистить от корней, промыть в холодной воде, нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами, залить кипятком, дать настояться в течение 10 минут, слить воду. Яйцо сварить вкрутую, остудить и очистить, нарезать кубиком. Очистить репчатый лук и нарезать соломкой. Вымоченный папоротник нарезать на кусочки примерно по 1 см. Иногда нижняя часть стебля папоротника бывает жесткой, ее нужно отрезать, иначе можно испортить весь салат. Нарезанный репчатый лук заливаем кипятком, даем настояться в течение получаса, чтоб лук размяк, сливаем воду и добавляем его к нарезанному папоротнику. Сюда же добавляем нарезанные яйца и кукурузу. Заправляем соусом сметанным и солим.

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: салат нарезан кубиками, уложен горкой. Консистенция: овощей - мягкая. Цвет: характерный продуктам, входящим в состав. Вкус: свойственный продуктам, входящим в состав. Запах: свойственный продуктам, входящим в состав

6.2 микробиологические показатели «Салат из папоротника с яйцом» 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 - 30 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Белки жив	Витамин B1	Витамин B12	Витамин B2
г	г	г	ккал	мг	мг	г	мг	мг	мг
1,55	3,06	1,14	38,11	7,19	0,27	1,02	0,01	0,04	0,07
Витамин B6	Витамин А	Витамин Д	Витамин Е	Витамин С	Витамин РР	В-каротин	Йод	Калий	Магний
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мкг	мг	мг
0,03	22	0,18	0,93	0,29	4,49	4,8	5,73	24,87	2,74
Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен	Фосфор	Холестерин	цинк	
мг	г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	
78,35	0,01	1,34	0,68	22	2,59	20,53	45,6	0,18	

Салат из белокочанной капусты с яблоками

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из белокочанной капусты с яблоками» применяемые для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из белокочанной капусты с яблоками», 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, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста белокочанная	22,0	17,0
Морковь	10,0	8,0
Яблоки	7,0	5,0
Лук репчатый	2,0	1,0
Масло растительное	2,0	2,0
Соль йодированная	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Капусту шинкуют, лук, морковь, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой, добавляют растительное масло

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 и яблоки нарезаны тонкой соломкой, лук нашинкован. Салат заправлен растительным маслом. Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная. Цвет: желтоватый от моркови. Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи. Запах: свежей белокочанной капусты в смеси морковью, яблоками.

6.2 микробиологические показатели «Салат из белокочанной капусты с яблоками» 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 - 30 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,44	2,06	1,92	28,3	11,8	0,28	0,01	0,02	160,76	0,94
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г	мкг
8,65	961,51	5,04	82,66	6,37	38,71	0,01	1,21	0,65	161,27
Селен	Фосфор	цинк							
мкг	мг	мг							
0,08	10,92	0,12							

Салат из свеклы с соленым огурцом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свеклы с соленым огурцом» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из свеклы с соленым огурцом», 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, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Свекла	25,0	19,0
Огурцы консервированные	14,0	11,0
Лук репчатый	2,0	2,0
Соль йодированная	0,2	0,2
Масло растительное	2,0	2,0
Петрушка	1,0	1,0
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Вареную очищенную свеклу нарезают кубиками, брусочками или соломкой, очищенные соленые огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют соль, масло подсолнечное и перемешивают. При отпуске посыпают зеленью.

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: свекла и лук мелко измельчены. Огурцы нарезаны ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. консистенция: огурцов - хрустящая, остальных овощей - мягкая, сочная. Цвет: темно-малиновый. Вкус: умеренно соленый, свойственный соленым огурцам, свекле, луку. Запах: свеклы, соленого огурцы, с ароматом растительного масла

6.2 микробиологические показатели «Салат из свеклы с соленым огурцом» 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 - 30 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин B1	Витамин B2	Витамин A	Витамин E
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,42	2,03	1,95	27,91	12,3	0,34	0,01	0,01	10,28	0,92
Витамин С	Витамин PP	В-каротин	Иод	Калий	Магний	Натрий	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ
мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	мкг
3,01	0,02	4,5	9,6	72,45	6,35	77,76	1,21	0,64	10,28
Селен	Фосфор	цинк							
мкг	мг	мг							
0,16	12,05	0,12							

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

Салат из овощей с кукурузой

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из овощей с кукурузой» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из овощей с кукурузой», 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, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста белокочанная	15,0	12,0
Томаты свежие	8,0	7,0
Огурцы свежие	8,0	7,0
Кукуруза консервированная	5,0	4,0
Масло растительное	1,0	1,0
Соль йодированная	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Цветную капусту отваривают, разбирают на мелкие соцветия, белокочанную капусту шинкуют и припускают. Помидоры и огурцы нарезают ломтиками, добавляют кукурузу и все перемешивают. При отпуске салат заправляют маслом растительным.

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: помидоры и огурцы нарезаны ломтиками, смешаны с капустой цветной или белокочанной. Салат уложен горкой, направлен растительным маслом. Консистенция: капусты - мягкая, сырых помидоров и огурцов - сочная, упругая. Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата. Вкус: отварной цветной или припущенной белокочанной капусты в сочетании с помидорами и огурцами. Запах: свойственный овощам, входящим в состав салата, с ароматом растительного масла.

6.2 микробиологические показатели «Салат из овощей с кукурузой» 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 - 30 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Ca	Fe	Витамин B1	Витамин B2	Витамин A	Витамин E
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,49	1,11	1,59	18,34	9,99	0,22	0,01	0,02	10,37	0,52
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 3	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	г	мкг
8,41	60,21	4,71	70,82	5,74	38,71	0,01	0,61	0,48	11,43
Селен	Фосфор	цинк							
мкг	мг	мг							
0,09	12,32	0,09							

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Салат из свежих помидоров

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свежих помидоров» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из свежих помидоров», 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, 40 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Томаты свежие	37,0	32,0
Лук репчатый	7,0	7,0
Масло растительное	3,0	3,0
Соль йодированная	0,3	0,3
Петрушка	1,0	1,0
Выход готового блюда	-	40

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. Перед отпуском добавляют лук, соль, зелень и заправляют маслом подсолнечным.

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: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом. Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая. Цвет: соответствует сорту огурцов. Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый. Запах: огурцов и растительного масла

6.2 микробиологические показатели «Салат из свежих помидоров» 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 - 40 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин B1	Витамин B2	Витамин A	Витамин E
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,49	3,08	1,87	38,01	10,2	0,37	0,02	0,01	52,06	1,58
Витамин С	Витамин PP	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ
мг	мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	мкг
10,2	0,02	256,06	12,89	113,08	8,3	116,47	1,82	0,68	52,06
Селен	Фосфор	цинк							
мкг	мг	мг							
0,16	13,62	0,14							

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Салат из свеклы отварной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свеклы отварной» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из свеклы отварной», 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, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Свекла	38,000	29,000
Соль йодированная	0,1000	0,1000
Масло растительное	2,000	2,000
Выход готового блюда	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом. Консистенция: мягкая. Цвет: темно-малиновый. Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле. Запах: свеклы.

6.2 микробиологические показатели «Салат из свеклы отварной» 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 - 30 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин В1	Витамин В2	Витамин А	Витамин Е
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,44	2,03	2,55	30,16	11,1	0,41	0,01	0,01	0,58	0,91
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	мкг	мкг
2,9	2,9	6,03	83,53	6,4	38,71	1,21	0,73	0,58	0,2
Фосфор	цинк								
мг	мг								
12,59	0,13								

Соус томатный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус томатный» 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. В.Р. Кучмы.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Соус томатный», 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, 10 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Лук репчатый	6,0	5,0
Морковь	7,0	5,0
Масло растительное	0,5	0,5
Томатная паста	1,0	1,0
Вода	8,0	8,0
Соль йодированная	0,1	0,1
Петрушка	0,3	0,2
Выход готового блюда	-	10

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Нарезанные морковь и лук репчатый пассеруют на подсолнечном масле до готовности, добавляют томатную пасту, воду, соль, зелень и доводят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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 – соус томатный с овощами имеет сметанообразную консистенцию с включениями пассерованных овощей. Цвет соуса — красновато-оранжевый. Вкус и запах –томата, пассерованных овощей, слегка сладковатый. Без постороннего привкуса и запаха.

6.2 Микробиологические показатели «Соус томатный» 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 - 10 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Са	Fe	Витамин B1	Витамин B2	Витамин A	Витамин E
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг
0,19	0,52	0,96	9,41	3,96	0,1	0,01	0,01	101,9	0,26
Витамин С	В-каротин	Йод	Калий	Магний	Натрий	Омега 6	Пищевые волокна	РЭ	Селен
мг	мкг	мкг	мг	мг	мг	г	г	мкг	мкг
1,5	600,01	4,41	20,36	3,29	38,78	0,31	0,27	104,9	0,03
Фосфор	цинк								
мг	мг								
6,61	0,07								