

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

## КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА МАННАЯ	23	23	2,3	2,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	76	76	7,6	7,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 150</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	4,4	В1, мг	0	Са, мг	86,3
Жиры, г	6,5	С, мг	0,4	Мg, мг	12,8
Углеводы, г	22,1	А, мг	0	Р, мг	73,6
Энергетическая ценность, ккал	165,5	Е, мг	0,7	Fe, мг	0,3

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

## МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7	7	0,7	0,7
<b>Выход: 7</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — кусочки масла равномерно нарезаны, аккуратно уложены;
- цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для данного сорта, соответствуют требованиям технических нормативных документов на данный вид продукции.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Энергетическая ценность, ккал	52,50000	А, мг	0,05000	Mg, мг	0,00000
Жиры, г	5,81000	Е, мг	0,07000	Р, мг	1,40000
Белки, г	0,07000	С, мг	0,00000	Са, мг	0,70000
Углеводы, г	0,07000	В1, мг	0,00000	Fe, мг	0,00000

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА 2 СОРТ	40	40	4	4
<b>Выход: 40</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,4	В1, мг	0,1	Са, мг	11,2
Жиры, г	0,3	С, мг	0	Mg, мг	21,6
Углеводы, г	39,3	А, мг	0	Р, мг	54
Энергетическая ценность, ккал	174,2	Е, мг	1,3	Fe, мг	1,6

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 392

## ЧАЙ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
<b>ЧАЙ-ЗАВАРКА</b>		<b>30</b>		<b>3</b>
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,4	32,4	3,24	3,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
<b>Выход: 180/10</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно. Варенье, джем, мед, повидло подают отдельно.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,8	В1, мг	0	Са, мг	36,5
Жиры, г	0,9	С, мг	0	Мg, мг	6,0
Углеводы, г	5,5	А, мг	0	Р, мг	22,0
Энергетическая ценность, ккал	32,5	Е, мг	0	Fe, мг	0,2

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № АПЕЛЬСИН

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "АПЕЛЬСИН", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
АПЕЛЬСИН	170,2	114	17,02	11,4
<b>Выход: 114</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1	В1, мг	0	Са, мг	38,8
Жиры, г	0,2	С, мг	68,4	Mg, мг	14,8
Углеводы, г	9,2	А, мг	0	Р, мг	26,2
Энергетическая ценность, ккал	49	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,3

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

## СОК

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СОК ПЕРСИКОВЫЙ	100	100	10	10
<b>Выход: 100</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах — приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,3	В1, мг	0	Са, мг	5
Жиры, г	0	С, мг	6	Mg, мг	12
Углеводы, г	16,5	А, мг	0,1	Р, мг	15
Энергетическая ценность, ккал	68	Е, мг	0	Fe, мг	0,2

# **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ**

## **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

## **3. РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	61,29	57	6,13	5,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
<b>Выход: 60</b>				

## **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют. Огурцы нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска. При отпуске заправляют солью и растительным маслом. Выход порции определяется возрастной группой.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## **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: свойственный сорту огурцов

Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый

Запах: огурцов и растительного масла

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

## **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,5	В1, мг	0	Са, мг	11,8
Жиры, г	3,6	С, мг	2,3	Mg, мг	7,2
Углеводы, г	1,4	А, мг	0	Р, мг	21,6
Энергетическая ценность, ккал	39,2	Е, мг	1,6	Fe, мг	0,5

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 105

## СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И ГОВЯДИНОЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И ГОВЯДИНОЙ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРП - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	12,8	12,8	1,28	1,28
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	11,73	8,8	1,17	0,88
с 01.09 по 31.12	11	8,8	1,1	0,88
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,5	8,8	1,05	0,88
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	192	192	19,2	19,2
ГОВЯДИНА Б/К	16	14,4	1,6	1,44
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	129,23	84	12,92	8,4
с 01.03 по 31.07	140	84	14	8,4
с 01.08 по 31.08	105	84	10,5	8,4
с 01.09 по 31.10	112	84	11,2	8,4
с 01.11 по 31.12	120	84	12	8,4
<b>Выход: 200/10</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 мин, затем добавляют пассерованные овощи, томатную пасту и варят суп до готовности. Перед окончанием варки кладут соль.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестки масла. Форма нарезки овощей соответствует виду используемых макаронных изделий. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных овощей, специй, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая; макаронные изделия не переварены, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	5,8	В1, мг	0,1	Са, мг	25,5
Жиры, г	5,9	С, мг	7,3	Mg, мг	27,6

Углеводы, г	23,3
Энергетическая ценность, ккал	170,8

А, мг	0,2
Е, мг	0,7

Р, мг	85,0
Fe, мг	1,5

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 351

## РАГУ ОВОЩНОЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАГУ ОВОЩНОЕ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	59,08	38,4	5,91	3,84
с 01.03 по 31.07	64	38,4	6,4	3,84
с 01.08 по 31.08	48	38,4	4,8	3,84
с 01.09 по 31.10	51,2	38,4	5,12	3,84
с 01.11 по 31.12	54,86	38,4	5,49	3,84
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	21,33	16	2,13	1,6
с 01.09 по 31.12	20	16	2	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	30,4	24	3,04	2,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,02	0,02	0,002	0,002
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,8	33,8	3,38	3,38
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,14	0,14
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	2,93	2,2	0,29	0,22
с 01.09 по 31.12	2,75	2,2	0,28	0,22
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,9	0,7	0,09	0,07
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,8	3,8	0,38	0,38
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	0,7	0,7	0,07	0,07
<b>Выход: 120</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Овощи промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде.

Картофель нарезают дольками или кубиками, слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10-15 мин. За 5-10 мин до готовности кладут соль и специи. При отпуске рагу поливают прокипяченным сливочным маслом.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с соусом и политы растопленным жиром;
- цвет — красновато-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для овощей и соуса, умеренно остро-ватый со сладковатым привкусом моркови;
- консистенция — мягкая, сочная.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	1,9	В1, мг	0	Са, мг	31,6
Жиры, г	4,2	С, мг	8,7	Mg, мг	21,1
Углеводы, г	11,7	А, мг	0,4	Р, мг	45,0
Энергетическая ценность, ккал	91,8	Е, мг	1,1	Fe, мг	1,0

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

## КОЛБАСА (ПОРЦИЯМИ)

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОЛБАСА (ПОРЦИЯМИ)", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КОЛБАСА ВАРЕНАЯ ДИЕТИЧЕСКАЯ	80,8	80	8,08	8
<b>Выход: 80</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Очищенную колбасу нарезают: толстые батоны — поперек по одному или половине куска, а тонкие — наискось по 2-3 куска на порцию.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены;
- цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для используемых компонентов; соответствуют требованиям технических нормативных документов на данный вид продукции.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Жиры, г	27,20000	С, мг	0,00000	Р, мг	115,20000
Белки, г	13,76000	Е, мг	0,32000	Fe, мг	1,60000
Углеводы, г	0,32000	А, мг	0,00000	Mg, мг	16,00000
Энергетическая ценность, ккал	297,60000	В1, мг	0,10000	Ca, мг	22,40000

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

## КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧЕРЕШНЯ	65,7	65,7	6,57	6,57
САХАР ПЕСОК	11,7	11,7	1,17	1,17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	59,4	59,4	5,94	5,94
<b>Выход: 180</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сироп варят из сахара и воды, затем в него добавляют сироп консервированных плодов, доводят до кипения, добавляют подготовленные консервированные фрукты, вновь доводят до кипения и охлаждают.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: плоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом

Консистенция: компота - жидкая, ягод - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодов

Запах: типичный для вареных плодов

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,6	В1, мг	0	Са, мг	22,1
Жиры, г	0	С, мг	10,5	Мg, мг	14,7
Углеводы, г	19,2	А, мг	0	Р, мг	16,6
Энергетическая ценность, ккал	80,3	Е, мг	0	Fe, мг	1,1

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

## МОЛОКО

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МОЛОКО", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	157,5	157,5	15,75	15,75
<b>Выход: 150</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;
- цвет — белый, с кремовым оттенком;
- запах — кипяченого молока, приятный;
- вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- консистенция — однородная, жидкая.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	4,5	В1, мг	0,1	Са, мг	160,7
Жиры, г	4,9	С, мг	0,8	Mg, мг	17,7
Углеводы, г	7,2	А, мг	0	Р, мг	113,4
Энергетическая ценность, ккал	91,7	Е, мг	0	Fe, мг	0,2

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 447

## БЛИНЧИКИ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БЛИНЧИКИ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	31,7	31,7	3,17	3,17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	79,2	79,2	7,92	7,92
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,16 шт.	6,44	16 шт.	0,64
САХАР ПЕСОК	1,9	1,9	0,19	0,19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
<b>Выход: 80</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют (50% нормы) холодную воду, всыпают муку, взбивают до получения однородной массы, добавляя оставшуюся воду. Готовое жидкое тесто (влажность 66%) процеживают. Блинчики выпекают (по 2-3 шт. на порцию) на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах диаметром 24—26 см. Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с обеих сторон. Отпускают с маслом, джемом, повидлом, медом, вареньем, сахаром, сгущенным молоком.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия круглые, толщиной 1 мм, диаметром 24-26 см, хорошо пропеченные

Консистенция: пористая, эластичная

Цвет: поверхности - золотистый, равномерный, на разрезе - желтоватый

Вкус: жареного изделия из пресного теста и продуктов, входящих в блюдо

Запах: жареного изделия из пресного теста и продуктов, входящих в блюдо

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	4,1	В1, мг	0,1	Ca, мг	13,9
Жиры, г	4,1	С, мг	0	Mg, мг	6,1
Углеводы, г	23,3	А, мг	0	P, мг	36,9
Энергетическая ценность, ккал	147,4	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,5

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

## ДЖЕМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " ДЖЕМ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ДЖЕМ	30	30	3	3
<b>Выход: 100/30</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

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

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

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

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,2	В1, мг	0	Са, мг	6,6
Жиры, г	0	С, мг	12	Mg, мг	4,2
Углеводы, г	21,9	А, мг	0	Р, мг	4,8
Энергетическая ценность, ккал	85,2	Е, мг	0	Fe, мг	0,2

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22

## САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	50,4	42,6	5,04	4,26
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,4	12,1	1,44	1,21
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
<b>Выход: 60</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленные помидоры нарезают кружочками или дольками, лук репчатый — кольцами или полукольцами. Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука, а также без растительного масла, соответственно уменьшив выход.

При отпуске салата допускается добавлять вареные яйца — 1/2 - 1/4 шт. на порцию, соответственно уменьшив закладку помидоров.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены, политы маслом растительным;
- цвет помидоров — красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов, лука репчатого — белый или светло-кремовый;
- вкус, запах — кисловато-острый, характерный для свежих помидоров и лука с ароматом масла растительного;
- консистенция помидоров — упругая, сочная, лука репчатого — слегка хрустящая, сочная.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Углеводы, г	1,98000
Энергетическая ценность, ккал	65,40000
Белки, г	0,60000
Жиры, г	6,12000

B1, мг	0,03000
A, мг	0,10000
C, мг	14,40000
E, мг	3,06000

Fe, мг	0,60000
Mg, мг	10,80000
Ca, мг	18,00000
P, мг	14,40000

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

## ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	196,92	128	19,69	12,8
с 01.03 по 31.07	213,33	128	21,33	12,8
с 01.08 по 31.08	160	128	16	12,8
с 01.09 по 31.10	170,67	128	17,07	12,8
с 01.11 по 31.12	182,86	128	18,29	12,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	28	28	2,8	2,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 150</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежеваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,3	В1, мг	0,2	Са, мг	42,2
Жиры, г	5,4	С, мг	10,4	Mg, мг	29,7
Углеводы, г	21,6	А, мг	0	Р, мг	88,2
Энергетическая ценность, ккал	148,2	Е, мг	0,2	Fe, мг	1,2

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНОЙ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	50	50	5	5
<b>Выход: 50</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,3	В1, мг	0,1	Са, мг	9
Жиры, г	0,4	С, мг	0	Mg, мг	9,5
Углеводы, г	21,2	А, мг	0	Р, мг	43,5
Энергетическая ценность, ккал	102	Е, мг	1,1	Fe, мг	2

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к ЧАЙ С САХАРОМ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
САХАР ПЕСОК	13	13	1,3	1,3
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 180</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке.

Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чай с сахаром — сладкий.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	0,1	В1, мг	0	Са, мг	2,6
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	2
Углеводы, г	12,8	А, мг	0	Р, мг	3,7
Энергетическая ценность, ккал	51,5	Е, мг	0	Fe, мг	0,4

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

## КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	30	30	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	76	76	7,6	7,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
<b>Выход: 150</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	5,5	В1, мг	0,1	Са, мг	92,9
Жиры, г	5,7	С, мг	0,4	Мg, мг	25,3
Углеводы, г	26,2	А, мг	0	Р, мг	126,3
Энергетическая ценность, ккал	179,0	Е, мг	0,1	Fe, мг	1,3

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 397

## КАКАО С МОЛОКОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАКАО С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	110	110	11	11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	80	8	8
<b>Выход: 180</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,6	В1, мг	0	Са, мг	117,9
Жиры, г	3,7	С, мг	0,6	Mg, мг	20,7
Углеводы, г	14,9	А, мг	0	Р, мг	91,0
Энергетическая ценность, ккал	108,3	Е, мг	0	Fe, мг	0,5

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ЯБЛОКО

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯБЛОКО", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	129,5	114	12,95	11,4
<b>Выход: 114</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	0,5	В1, мг	0	Ca, мг	18,2
Жиры, г	0,5	С, мг	11,4	Mg, мг	9,1
Углеводы, г	11,2	А, мг	0	Р, мг	12,5
Энергетическая ценность, ккал	53,6	Е, мг	0,7	Fe, мг	2,5

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

## САЛАТ ИЗ МОРКОВИ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ МОРКОВИ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	76,8	57,6	7,68	5,76
с 01.09 по 31.12	72	57,6	7,2	5,76
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
<b>Выход: 60</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар или мед и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови с сахаром или медом

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,7	В1, мг	0	Са, мг	26,6
Жиры, г	0,1	С, мг	1,2	Mg, мг	19,7
Углеводы, г	6,8	А, мг	1,1	Р, мг	28,5
Энергетическая ценность, ккал	31,2	Е, мг	0,4	Fe, мг	0,5

# **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 83**

## **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ**

### **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

### **3. РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	52,5	42	5,25	4,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,5	0,5	0,05	0,05
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	18,06	13	1,81	1,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	123,85	80,5	12,39	8,05
с 01.03 по 31.07	134,17	80,5	13,42	8,05
с 01.08 по 31.08	100,63	80,5	10,06	8,05
с 01.09 по 31.10	107,33	80,5	10,73	8,05
с 01.11 по 31.12	115	80,5	11,5	8,05
<b>Выход: 150/10/5</b>				

### **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

Капусту нарезают шашками; лук — дольками. В кипящую воду закладывают подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованную томатную пасту, пассерованную муку, разведенную бульоном или водой, сметану.

### **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста — шашками, морковь, лук — дольками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — пассерованных овощей, капусты, умеренно соленый;
- консистенция капусты — упругая, овощей — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	5,2
Жиры, г	5,8
Углеводы, г	17,1
Энергетическая ценность, ккал	143,9

В1, мг	0,1
С, мг	14,5
А, мг	0,1
Е, мг	0,2

Са, мг	43,5
Mg, мг	29,8
Р, мг	84,4
Fe, мг	1,5

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 250**  
**РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЕМ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЕМ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

**3. РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	25	25	2,5	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,5	5,5	0,55	0,55
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,5	5,5	0,55	0,55
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25	2,5	2,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ	47,76	32	4,78	3,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	40	26	4	2,6
с 01.03 по 31.07	43,33	26	4,33	2,6
с 01.08 по 31.08	32,5	26	3,25	2,6
с 01.09 по 31.10	34,67	26	3,47	2,6
с 01.11 по 31.12	37,14	26	3,71	2,6
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
<b>Выход: 80</b>				

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Филе рыбы нарезают на порционные куски, выкладывают на смазанный сливочным маслом противень, посыпают солью, сверху кладут ломтики вареного картофеля, заливают молочным соусом, посыпают сухарями, сбрызгивают растопленным сливочным маслом. Запекают в жарочном шкафу. Отпускают вместе с картофелем.

**5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

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

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	8,4	В1, мг	0,1	Са, мг	38,4
Жиры, г	9,8	С, мг	2,3	Mg, мг	19,4
Углеводы, г	9,9	А, мг	0	Р, мг	99,8
Энергетическая ценность, ккал	161,3	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,7

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 402

## КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	18	18	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	21,6	21,6	2,16	2,16
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189	189	18,9	18,9
<b>Выход: 180</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой и варят, затем добавляют сахар, лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе сухофруктов;
- запах — типичный для вареных в сиропе сухофруктов;
- консистенция — жидкая, сухофруктов — мягкая, соотношение жидкой и плотной частей в сиропе соблюдено.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,54000	Е, мг	0,45000	Mg, мг	14,40000
Энергетическая ценность, ккал	117,90000	В1, мг	0,02000	P, мг	20,70000
Углеводы, г	28,53000	С, мг	0,00000	Ca, мг	18,90000
Жиры, г	0,09000	А, мг	0,01000	Fe, мг	0,63000

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

## МОЛОКО

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МОЛОКО", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	210	210	21	21
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;
- цвет — белый, с кремовым оттенком;
- запах — кипяченого молока, приятный;
- вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- консистенция — однородная, жидкая.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	5,9	В1, мг	0,1	Са, мг	214,2
Жиры, г	6,5	С, мг	1,1	Mg, мг	23,5
Углеводы, г	9,6	А, мг	0,1	Р, мг	151,2
Энергетическая ценность, ккал	122,2	Е, мг	0	Fe, мг	0,2

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПРЯНИКИ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПРЯНИКИ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	7	7	0,7	0,7
<b>Выход: 7</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,4	В1, мг	0	Са, мг	0,8
Жиры, г	0,3	С, мг	0	Mg, мг	0,6
Углеводы, г	5,3	А, мг	0	Р, мг	3,5
Энергетическая ценность, ккал	25,6	Е, мг	0	Fe, мг	0,1

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 414

## КАША ГРЕЧНЕВАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	37,2	36,8	3,72	3,68
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	116,1	116,1	11,61	11,61
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
<b>Выход: 150</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную крупу засыпают в кипящую, подсоленную воду. Сухую смесь «Нутринор» разводят до полного растворения в 40 мл теплой кипяченой воды (40 мл воды входят в общее количество воды по рецептуре). Кашу варят на медленном огне при закрытой крышке. За 7 минут до готовности вводят подготовленную сухую смесь «Нутринор». Время варки - до 40 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы хорошо набухшие, частично разварившиеся

Консистенция: вязкая

Вкус: свойственный крупе и молоку, без привкуса

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	4,5	В1, мг	0,2	Са, мг	11,9
Жиры, г	5,1	С, мг	0	Mg, мг	67,3
Углеводы, г	20,4	А, мг	0	Р, мг	99,4
Энергетическая ценность, ккал	144,7	Е, мг	2,5	Fe, мг	2,3

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПОМИДОР СВЕЖИЙ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПОМИДОР СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	63,4	60,3	6,34	6,03
<b>Выход: 60</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,7	В1, мг	0	Ca, мг	8,4
Жиры, г	0,1	С, мг	15,1	Mg, мг	12,1
Углеводы, г	2,3	А, мг	0,1	P, мг	15,7
Энергетическая ценность, ккал	14,5	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,6

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к ЧАЙ С ЛИМОНОМ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С ЛИМОНОМ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	11,7	11,7	1,17	1,17
ЛИМОН	8,33	5	0,83	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	158,4	158,4	15,84	15,84
<b>Выход: 180/5</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром.

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость, чая с джемом, вареньем, повидлом — непрозрачная жидкость, может быть осадок;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром, повидлом, джемом, вареньем — сладкий, с привкусом и ароматом используемого повидла, джема, варенья.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,1	В1, мг	0	Са, мг	10,7
Жиры, г	0	С, мг	0,8	Mg, мг	3,9
Углеводы, г	11,7	А, мг	0	Р, мг	4,7
Энергетическая ценность, ккал	48,1	Е, мг	0	Fe, мг	0,5

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 206

## МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	35	35	3,5	3,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6	6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
СЫР РОССИЙСКИЙ	20,62	20	2,06	2
<b>Выход: 150</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Макаронны отваривают (рец. №204), заправляют прокипяченным сливочным маслом, посылают тертым сыром непосредственно перед подачей.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра

Запах: отварных макарон с ароматом сыра

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	8,3	В1, мг	0,1	Са, мг	168,4
Жиры, г	10,2	С, мг	0	Мg, мг	11,7
Углеводы, г	24	А, мг	0,1	Р, мг	110,4
Энергетическая ценность, ккал	221,7	Е, мг	0,9	Fe, мг	0,9

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к НАПИТОК ЛИМОННЫЙ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ЛИМОННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЛИМОН	24	14,4	2,4	1,44
САХАР ПЕСОК	20,5	20,5	2,05	2,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	176,4	176,4	17,64	17,64
<b>Выход: 180</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, после процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок, доводят до кипения и охлаждают.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы;
- цвет — прозрачный, светло-желтый;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — характерный для данного вида сырья, от кисло-сладкого до умеренно сладкого;
- консистенция — однородная, жидкая.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,1	В1, мг	0	Са, мг	12,7
Жиры, г	0	С, мг	2,3	Mg, мг	3,1
Углеводы, г	20,3	А, мг	0	Р, мг	2,9
Энергетическая ценность, ккал	84,1	Е, мг	0	Fe, мг	0,1

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ГРУША СВЕЖАЯ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГРУША СВЕЖАЯ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГРУША	126,7	114	12,67	11,4
<b>Выход: 114</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	0,5	В1, мг	0	Са, мг	21,7
Жиры, г	0,3	С, мг	5,7	Mg, мг	13,7
Углеводы, г	11,7	А, мг	0	Р, мг	18,2
Энергетическая ценность, ккал	53,6	Е, мг	0,4	Fe, мг	2,3

# **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ)**

## **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ)", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

## **3. РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	79,71	55,8	7,97	5,58
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
<b>Выход: 60</b>				

## **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кукуруза сохранила форму

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный консервированной кукурузе

Вкус: умеренно сладкий

Запах: консервированной кукурузы с растительным маслом

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

## **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,6	В1, мг	0,1	Са, мг	10,1
Жиры, г	3,6	С, мг	2,2	Mg, мг	10,5
Углеводы, г	4,7	А, мг	0	Р, мг	31,2
Энергетическая ценность, ккал	57,7	Е, мг	2,2	Fe, мг	0,4

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87 СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ. САРДИНЫ АТЛАНТИЧ.	32	32	3,2	3,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	86,15	56	8,62	5,6
с 01.03 по 31.07	93,33	56	9,33	5,6
с 01.08 по 31.08	70	56	7	5,6
с 01.09 по 31.10	74,67	56	7,47	5,6
с 01.11 по 31.12	80	56	8	5,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	17,07	12,8	1,71	1,28
с 01.09 по 31.12	16	12,8	1,6	1,28
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,7	6,4	0,77	0,64
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,6	1,4	0,16	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, зелень. Доводят до готовности.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	7,4	В1, мг	0,1	Са, мг	24,0
Жиры, г	2,6	С, мг	5,7	Mg, мг	20,7
Углеводы, г	12,9	А, мг	0,2	Р, мг	52,2
Энергетическая ценность, ккал	105,5	Е, мг	0,4	Fe, мг	0,8

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 319

## КУРЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КУРЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
		0		0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	24	20,2	2,4	2,02
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	114	82,08	11,4	8,21
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	24,8	18,6	2,48	1,86
с 01.09 по 31.12	23,25	18,6	2,33	1,86
<b>Выход: 80</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Мякоть кур без кожи измельчают на мясорубке (решетки с диаметром отверстий 9 и 5 мм). Измельченную массу соединяют с замоченным в молоке или воде батонem, добавляют соль и перемешивают, измельчают вторично на мясорубке. Добавляют яйца, сливочное масло и взбивают до получения однородной массы.

Разделяют кнели массой 20-25 г, укладывают в перфорированную емкость, смазанную маслом, и варят на пару 15-20 мин.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают кнели с гарниром, поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом или соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры — каши вязкие, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы. Соус — молочный.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — паровые изделия округлой формы, без трещин и разрывов, политы аливочным маслом или соусом; гарнир положен сбоку;
- цвет поверхности — светло-кремовый, в разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;
- вкус, запах - характерный для вареных изделий из рубленой птицы, с привкусом и ароматом сливочного масла и молока; в меру соленый;
- консистенция — сочная, нежная.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	15,0	В1, мг	0,1	Са, мг	29,8
Жиры, г	17,8	С, мг	1,8	Мg, мг	22,4
Углеводы, г	2,9	А, мг	0,5	Р, мг	142,9
Энергетическая ценность, ккал	232,9	Е, мг	0,4	Fe, мг	1,6

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

## ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	157,54	102,4	15,75	10,24
с 01.03 по 31.07	170,67	102,4	17,07	10,24
с 01.08 по 31.08	128	102,4	12,8	10,24
с 01.09 по 31.10	136,53	102,4	13,65	10,24
с 01.11 по 31.12	146,29	102,4	14,63	10,24
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	18,4	18,4	1,84	1,84
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
<b>Выход: 120</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежеваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	2,4	В1, мг	0,1	Са, мг	28,4
Жиры, г	4,2	С, мг	8,3	Mg, мг	23,3
Углеводы, г	17,1	А, мг	0	Р, мг	67,4
Энергетическая ценность, ккал	116,1	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,9

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 348

## СОУС ТОМАТНЫЙ №348

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОУС ТОМАТНЫЙ №348", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОУС ТОМАТНЫЙ №348", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	4,5	4,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	3,6	2,7	0,36	0,27
с 01.09 по 31.12	3,38	2,7	0,34	0,27
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,1	0,9	0,11	0,09
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,7	0,5	0,07	0,05
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 45</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Мелко нарезанные корни, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают тушение еще 15-20 минут. В соус кладут подготовленные тушеные овощи, и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного, соус томатный заправляют лимонной кислотой (0,5 г) и маслом сливочным (30 г). Соус томатный подают к блюдам из отварной, припущенной, запеченной рыбы и рыбной котлетной массы, блюдам из запеченного мяса, блюдам из овощей для детей второй возрастной группы.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности

Консистенция: вязкая, эластичная, нежная

Цвет: красный

Вкус: насыщенный, соответствующий использованным продуктам, свойственный томату

Запах: продуктов, входящих в соус

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,4
Жиры, г	2,2
Углеводы, г	3,1
Энергетическая ценность, ккал	34,0

В1, мг	0
С, мг	0,8
А, мг	0,1
Е, мг	0

Са, мг	7,3
Mg, мг	4,8
Р, мг	8,9
Fe, мг	0,1

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА С ВИТАМИНОМ "С"

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА С ВИТАМИНОМ "С"", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	17,5	17,5	1,75	1,75
САХАР ПЕСОК	14	14	1,4	1,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	176,4	176,4	17,64	17,64
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,04	0,04	0,004	0,004
<b>Выход: 180</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Крупные груши и яблоки нарезают на кусочки 3-4 см. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки 20-30 мин. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — ягоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения.

- цвет — от желтого до оранжевого разной интенсивности;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе ягод;
- запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе ягод;

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,4	В1, мг	0	Са, мг	20,0
Жиры, г	0,1	С, мг	0	Mg, мг	8,3
Углеводы, г	24,8	А, мг	0	Р, мг	20,3
Энергетическая ценность, ккал	101,9	Е, мг	0	Fe, мг	0,5

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к БУЛОЧКА "ДОМАШНЯЯ"

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА "ДОМАШНЯЯ" ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	44	44	4,4	4,4
САХАР ПЕСОК	12,5	12,5	1,25	1,25
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	34	34	3,4	3,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	2,82	7 шт.	0,28
ДРОЖЖИ	2,4	2,4	0,24	0,24
<b>Выход: 60</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сб. "Организация питания в ДОУ". Под ред. Лододо", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить 1/4 нормы муки, немного сахара, хорошо вымесить. Посуду закрыть, поставить в теплое место и дать тесту подняться в 3-4 раза по сравнению с первоначальным объемом, затем добавить в тесто оставшееся теплое молоко, сахар, яйца и остальную муку, хорошо вымесить до тех пор, пока тесто не отстанет от рук.

Готовое тесто разделить на булочки, смазать сверху яйцом, дать подняться и выпекать в духовке.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — форма круглая, поверхность посыпана сахаром;
- цвет — от золотистого до светло-коричневого;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	6,4	В1, мг	0,1	Са, мг	44,3
Жиры, г	5,8	С, мг	0,2	Mg, мг	11,5
Углеводы, г	43,7	А, мг	0	Р, мг	72,4
Энергетическая ценность, ккал	251,9	Е, мг	1,0	Fe, мг	0,6

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

## КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ ВЯЗКАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ ВЯЗКАЯ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	58,8	58,8	5,88	5,88
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	88,8	88,8	8,88	8,88
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
САХАР ПЕСОК	1,7	1,7	0,17	0,17
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,9	5,9	0,59	0,59
КУКУРУЗА	39,6	39,6	3,96	3,96
<b>Выход: 180</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Ячневую крупу засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	6,5	В1, мг	0,2	Са, мг	108,7
Жиры, г	9,3	С, мг	1,6	Mg, мг	47,7
Углеводы, г	28,8	А, мг	0	Р, мг	172,7
Энергетическая ценность, ккал	225,9	Е, мг	0,1	Fe, мг	1,5

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

## КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	30,3	30	3,03	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	76	76	7,6	7,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
<b>Выход: 150</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	5,0	В1, мг	0,1	Са, мг	103,7
Жиры, г	5,7	С, мг	0,4	Мg, мг	22,6
Углеводы, г	25,4	А, мг	0	Р, мг	148,4
Энергетическая ценность, ккал	174,4	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,6

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

## СЫР (ПОРЦИЯМИ)

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЫР (ПОРЦИЯМИ)", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СЫР РОССИЙСКИЙ	7,7	7	0,77	0,7
<b>Выход: 7</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Сыр нарезают ломтиками толщиной 3-4 мм.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтики сыра толщиной 3-4 мм, аккуратно уложены;
- цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для данного сорта, соответствуют требованиям технических нормативных документов на данный вид продукции.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Энергетическая ценность, ккал	25,90000	С, мг	0,00000	Mg, мг	2,61000
Углеводы, г	0,00000	А, мг	0,02000	Ca, мг	62,73000
Жиры, г	2,11000	Е, мг	0,04000	P, мг	35,64000
Белки, г	1,64000	В1, мг	0,00000	Fe, мг	0,07000

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 395

## КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
<b>Выход: 180</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	2,8	В1, мг	0	Са, мг	98,9
Жиры, г	2,8	С, мг	0,5	Mg, мг	15,2
Углеводы, г	15,4	А, мг	0	Р, мг	74,3
Энергетическая ценность, ккал	98,6	Е, мг	0	Fe, мг	0,3

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № МАНДАРИН

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАНДАРИН", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАНДАРИН	153,9	113,9	15,39	11,39
<b>Выход: 114</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	0,9	В1, мг	0,1	Са, мг	39,9
Жиры, г	0,2	С, мг	43,3	Mg, мг	12,5
Углеводы, г	8,5	А, мг	0	Р, мг	19,4
Энергетическая ценность, ккал	43,3	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,1

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48

## САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	60	45	6	4,5
с 01.09 по 31.12	56,25	45	5,63	4,5
ЧЕСНОК	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	9	9	0,9	0,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
<b>Выход: 60</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре,

охлаждают, очищают и нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Чеснок делят на дольки, с которых снимают кожицу и оболочку, промывают в проточной воде, ошпаривают и мелко рубят. Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки и натирают на крупной терке.

Продукты перемешивают и заправляют маслом растительным.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — свекла, сыр, нарезанные однородными по форме и размеру кусочками, перемешаны с рубленным чесноком и заправлены маслом растительным.
- цвет — характерный для свеклы с маслом растительным со светло-желтыми вкраплениями сыра;
- вкус, запах — характерный для свеклы с привкусом сыра и масла растительного с ароматом чеснока;
- консистенция салата — сочная, свеклы — мягкая.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,7	В1, мг	0	Ca, мг	17,6
Жиры, г	9	С, мг	1,8	Mg, мг	9,1
Углеводы, г	4,0	А, мг	0	P, мг	18,4
Энергетическая ценность, ккал	99,5	Е, мг	3,9	Fe, мг	0,5

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

## СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18	14,4	1,8	1,44
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	44,31	28,8	4,43	2,88
с 01.03 по 31.07	48	28,8	4,8	2,88
с 01.08 по 31.08	36	28,8	3,6	2,88
с 01.09 по 31.10	38,4	28,8	3,84	2,88
с 01.11 по 31.12	41,14	28,8	4,11	2,88
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,6	7,2	0,96	0,72
с 01.09 по 31.12	9	7,2	0,9	0,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬ КОНСЕРВЫ	0 шт.	5,8	0 шт.	0,58
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	136,8	136,8	13,68	13,68
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	13	9,4	1,3	0,94
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,6	3,6	0,36	0,36
<b>Выход: 180/10/5</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль, сметану.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — капуста, коренья, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных кореньев, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,0
Жиры, г	5,1
Углеводы, г	6,9
Энергетическая ценность, ккал	87,9

В1, мг	0
С, мг	5,7
А, мг	0,2
Е, мг	0,2

Са, мг	29,8
Mg, мг	15,7
P, мг	47,1
Fe, мг	0,8

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 239

## БИТОЧЕК РЫБНЫЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИТОЧЕК РЫБНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА КЕТА ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ	87,6	58,7	8,76	5,87
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	13,2	13,2	1,32	1,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,8	20,8	2,08	2,08
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
<b>Выход: 80</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым батоном, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку

соус или поливают прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом. Соусы — томатный, сметанный.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — биточки — кругло-приплюснутой, котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, рядом — гарнир, соус;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе изделия характерны для данного вида рыбы;
- вкус — приятный, жареной рыбной котлетной массы, характерный для определенного вида рыбы, специй, умеренно соленый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы, приятный с ароматом специй;
- консистенция — сочная, рыхлая, однородная.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	13,0	В1, мг	0,2	Ca, мг	17,0
Жиры, г	7,5	С, мг	0,3	Mg, мг	24,9
Углеводы, г	11,4	А, мг	0	P, мг	139,1
Энергетическая ценность, ккал	164,0	Е, мг	1,7	Fe, мг	1,0

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

## ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	23	22,89	2,3	2,29
<b>Выход: 150</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирающую машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	5,1	В1, мг	0,2	Са, мг	18,9
Жиры, г	4,4	С, мг	0	Mg, мг	18,1
Углеводы, г	10,7	А, мг	0	Р, мг	47,3
Энергетическая ценность, ккал	102,6	Е, мг	2,2	Fe, мг	1,4

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 411

## КИСЕЛЬ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	21,6	21,6	2,16	2,16
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171	171	17,1	17,1
<b>Выход: 180</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Углеводы, г	25,11000	Е, мг	0,09000	Fe, мг	0,36000
Жиры, г	0,09000	С, мг	1,80000	Mg, мг	1,80000
Белки, г	0,09000	В1, мг	0,01000	Ca, мг	4,50000
Энергетическая ценность, ккал	101,70000	А, мг	0	P, мг	7,20000

## **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2** **БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ**

### **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРП - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

### **3. РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10,1	10,1	1,01	1,01
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА 2 СОРТ	30,1	30,1	3,01	3,01
ДЖЕМ	10,1	10,1	1,01	1,01
<b>Выход: 40</b>				

### **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

### **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные ломтики

хлеба, намазанные маслом и повидлом

или джемом

Консистенция: хлеба мягкая, повидла или джема - нерастекающаяся

Цвет: повидла или джема

Вкус: повидла или джема с хлебом

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом

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

### **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	2,7	В1, мг	0,1	Са, мг	10,6
Жиры, г	8,4	С, мг	1,6	Mg, мг	16,0
Углеводы, г	36,0	А, мг	0,1	Р, мг	39,4
Энергетическая ценность, ккал	228,1	Е, мг	1,2	Fe, мг	1,2

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 267

## ПЛОВ ФРУКТОВЫЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЛОВ ФРУКТОВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	46	46	4,6	4,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	15	15	1,5	1,5
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	5,5	5,5	0,55	0,55
<b>Выход: 150</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Перебранный и промытый рис замачивают на 1,5-2 ч в подсоленной воде.

Мясо, нарезанное на куски массой 1-1,5 кг, обжаривают на растительном масле, нагретом до температуры 160-170° С, до образования поджаристой корочки, затем кладут нарезанный полукольцами обжаренный репчатый лук, нарезанную соломкой морковь, добавляют соль, воду (соотношение воды и риса 1:1), специи и тушат 15-20 мин. Ровным слоем по всей поверхности котла закладывают рис и варят до полного поглощения жидкости 40-45 мин. Затем рис перемешивают, закрывают крышкой и доводят до готовности в течение 30-40 мин. За 25-30 мин до окончания тушения мяса с овощами добавляют подготовленную фасоль, предварительно замоченную в течение 5-8 ч.

Готовый плов аккуратно перемешивают.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на плов сверху кладут мясо, нарезанное мелкими кусочками.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — рис, фасоль и овощи, нарезанные соломкой, равномерно перемешаны, сверху на них уложены кусочки мяса;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, риса — светло-кремовый или серовато-белый;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса, фасоли и риса, с ароматом лука, моркови и специй, умеренно соленый;
- консистенция — мягкая, рассыпчатая.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,4	В1, мг	0	Ca, мг	14,2
Жиры, г	15,2	С, мг	0	Mg, мг	26,4
Углеводы, г	47,9	А, мг	0	P, мг	79,9
Энергетическая ценность, ккал	341,6	Е, мг	6,5	Fe, мг	1,0

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	15,2	15	1,52	1,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	112,5	112,5	11,25	11,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	1,8	1,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
<b>Выход: 150</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду вместе с солью и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар и перемешивают. Варят на слабом огне под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	5,0	В1, мг	0,1	Са, мг	120,1
Жиры, г	7,6	С, мг	0,6	Мg, мг	39,9
Углеводы, г	17,8	А, мг	0	Р, мг	122,2
Энергетическая ценность, ккал	160,5	Е, мг	1,1	Fe, мг	1,1

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к ЧАЙ С МОЛОКОМ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	77,4	77,4	7,74	7,74
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
<b>Выход: 180</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "О питании в таблицах. Г.Г. Снигур, "ГАЛА-Издательство. Москва. 2009", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. В чайник насыпать чай и сахар., залить кипятком и настаивать в течение 5 минут. Процедить, добавить горячее молоко, охладить до температуры 40-45 град., после чего разлить по стаканам.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

ай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид, консистенция чая с сахаром и молоком — не прозрачная жидкость;

• цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чай с сахаром и молоком — сладкий.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	2,6	В1, мг	0	Са, мг	97,6
Жиры, г	2,8	С, мг	0,5	Mg, мг	12,8
Углеводы, г	18,9	А, мг	0	Р, мг	68,5
Энергетическая ценность, ккал	111,7	Е, мг	0	Fe, мг	0,5

# **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ**

## **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

## **3. РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	30,3	28,8	3,03	2,88
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	22,6	21	2,26	2,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
<b>Выход: 60</b>				

## **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый очищают, моют, мелко шинкуют, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход. Выход порции определяется возрастной группой.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой. Заправлены растительным маслом

Консистенция: помидоров и огурцов - упругая, лука - сочная

Цвет: помидоров - красный, розовый, а также желтый (для желтоплодных сортов);

огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных - белый

Вкус: продуктов, входящих в состав салата, умеренно соленый

Запах: свежих помидоров, огурцов и лука в сочетании с растительным маслом

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

## **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,6	В1, мг	0	Са, мг	9,9
Жиры, г	3,6	С, мг	4,0	Mg, мг	8,7
Углеводы, г	2,2	А, мг	0	Р, мг	18,6
Энергетическая ценность, ккал	43,8	Е, мг	1,6	Fe, мг	0,6

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 75

## СВЕКОЛЬНИК

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СВЕКОЛЬНИК", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	38,4	28,8	3,84	2,88
с 01.09 по 31.12	36	28,8	3,6	2,88
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,6	7,2	0,96	0,72
с 01.09 по 31.12	9	7,2	0,9	0,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,2	2,2	0,22	0,22
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
САХАР ПЕСОК	2,2	2,2	0,22	0,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	57,4	37,31	5,74	3,73
с 01.03 по 31.07	62,18	37,31	6,22	3,73
с 01.08 по 31.08	46,64	37,31	4,66	3,73
с 01.09 по 31.10	49,75	37,31	4,98	3,73
с 01.11 по 31.12	53,3	37,31	5,33	3,73
КУРЫ ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	21,7	13,24	2,17	1,32
<b>Выход: 180</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения и варят 10-15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, лимонную кислоту. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (3 г на 250 г борща).

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция свеклы, овощей — мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,7	В1, мг	0	Са, мг	26,7
Жиры, г	5,3	С, мг	5,2	Mg, мг	21,2
Углеводы, г	11,9	А, мг	0,2	Р, мг	59,6
Энергетическая ценность, ккал	112,1	Е, мг	0,1	Fe, мг	1,3

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260

## АЗУ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "АЗУ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	65,8	59,3	6,58	5,93
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,5	9	1,05	0,9
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,1	2,1	0,21	0,21
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	15	9	1,5	0,9
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	110,77	72	11,08	7,2
с 01.03 по 31.07	120	72	12	7,2
с 01.08 по 31.08	90	72	9	7,2
с 01.09 по 31.10	96	72	9,6	7,2
с 01.11 по 31.12	102,86	72	10,29	7,2
<b>Выход: 150</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Мясо, нарезанное брусочками по 10-15 г, обжаривают, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат в течение 40-50 мин в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель и тушат еще 15-20 мин.

За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Для удобства порционирования картофель можно тушить отдельно.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на тарелке уложено тушеное мясо в соусе в виде брусочков с огурцами и жареным картофелем;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, овощей — коричневый, соуса — красноватый;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса с ароматом лука, и специй, умеренно соленый, острый;
- консистенция мяса — сочная, мягкая; соуса — однородная.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	13,35000	В1, мг	0,09000	Mg, мг	31,50000
Энергетическая ценность, ккал	241,50000	С, мг	5,25000	Fe, мг	2,25000
Углеводы, г	13,28000	А, мг	0,01000	Р, мг	153,75000
Жиры, г	15,00000	Е, мг	3,08000	Са, мг	19,50000

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

## КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧЕРЕШНЯ	73	73	7,3	7,3
САХАР ПЕСОК	13	13	1,3	1,3
СИРОП ФРУКТОВЫЙ	60	60	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66	66	6,6	6,6
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сироп варят из сахара и воды, затем в него добавляют сироп консервированных плодов, доводят до кипения, добавляют подготовленные консервированные фрукты, вновь доводят до кипения и охлаждают.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: плоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом

Консистенция: компота - жидкая, ягод - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодов

Запах: типичный для вареных плодов

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,7	В1, мг	0	Са, мг	24,7
Жиры, г	0	С, мг	23,7	Mg, мг	16,4
Углеводы, г	68,3	А, мг	0	Р, мг	18,4
Энергетическая ценность, ккал	276,7	Е, мг	0	Fe, мг	1,2

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 701

## КОЛБАСА ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОЛБАСА ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
<b>ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ</b>		<b>58</b>		<b>5,8</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	36,7	36,7	3,67	3,67
САХАР ПЕСОК	2,6	2,6	0,26	0,26
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ДРОЖЖИ	1,1	1,1	0,11	0,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,4	17,4	1,74	1,74
КОЛБАСА ЧАЙНАЯ	50,51	50	5,05	5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,7	1,7	0,17	0,17
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	2,82	7 шт.	0,28
<b>Выход: 100</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Предварительно сваренные сосиски охлаждают и запекают в тесте в виде рулета овальной формы. Перед выпечкой изделия смазывают яйцом и выпекают в течение 20-30 минут при температуре 230-240-град.

Тесто дрожжевое

Дрожжевое тестоприготавливают двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто приготавливают преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Тесто дрожжевое

Дрожжевое тестоприготавливают двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто приготавливают преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделие овальной формы.

Цвет: корочки-слегка золотистый.

Вкус и запах: соответствуют данному виду изделия.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	10,25000
Жиры, г	10,89000
Углеводы, г	31,76000
Энергетическая ценность, ккал	265,62000

В1, мг	0,17000
С, мг	0,00000
А, мг	0,01000
Е, мг	0,95000

Са, мг	19,34000
Mg, мг	14,18000
Р, мг	103,70000
Fe, мг	1,54000

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 441

## НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ШИПОВНИК СУХОЙ	18	18	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	18	18	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
<b>Выход: 180</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают^фят-ком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин/ри Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4, ч. После этого отвар процеживают.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сырья;
- запах — приятный запах шиповника;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- консистенция — однородная, жидкая.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,6	В1, мг	0	Са, мг	17,4
Жиры, г	0,3	С, мг	79,2	Mg, мг	4,4
Углеводы, г	25,9	А, мг	0,2	Р, мг	2,8
Энергетическая ценность, ккал	119,2	Е, мг	0	Fe, мг	0,5

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

## КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	23	23	2,3	2,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	53	53	5,3	5,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	79	79	7,9	7,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 150</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	4,9	В1, мг	0,1	Са, мг	96,2
Жиры, г	7,8	С, мг	0,4	Mg, мг	36,2
Углеводы, г	20,3	А, мг	0	Р, мг	126,1
Энергетическая ценность, ккал	172,5	Е, мг	0,8	Fe, мг	0,9

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к ЧАЙ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	77,4	77,4	7,74	7,74
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	7,5	7,5	0,75	0,75
<b>Выход: 180</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "О питании в таблицах. Г.Г. Снигур, "ГАЛА-Издательство. Москва. 2009", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. В чайник насыпать чай и сахар, залить кипятком и настаивать в течение 5 минут. Процедить, добавить горячее молоко, охладить до температуры 40-45 град., после чего разлить по стаканам.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

ай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид, консистенция чая с сахаром и молоком — не прозрачная жидкость;

• цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чай с сахаром и молоком — сладкий.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,6	В1, мг	0	Са, мг	26,2
Жиры, г	0,6	С, мг	0	Mg, мг	5,0
Углеводы, г	4,3	А, мг	0	Р, мг	18,5
Энергетическая ценность, ккал	25,1	Е, мг	0	Fe, мг	0,4

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 79

## СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ (С ГРЕНКАМИ)

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ (С ГРЕНКАМИ)", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	17,1	14,4	1,71	1,44
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	77,54	50,4	7,75	5,04
с 01.03 по 31.07	84	50,4	8,4	5,04
с 01.08 по 31.08	63	50,4	6,3	5,04
с 01.09 по 31.10	67,2	50,4	6,72	5,04
с 01.11 по 31.12	72	50,4	7,2	5,04
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,6	7,2	0,96	0,72
с 01.09 по 31.12	9	7,2	0,9	0,72
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	126	126	12,6	12,6
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	25,2	18,9	2,52	1,89
<b>Выход: 180</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Картофель варят в подсоленной воде до готовности. Морковь варят отдельно до готовности. Овощи протирают. Муку прогревают в жарочном шкафу до светло кремового цвета и разводят водой или овощным отваром и соединяют с протертыми овощами. Готовый суп вместо льезона заправляют горячим кипяченым молоком со сливочным маслом. Отпускают с гренками.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная протертая масса

Консистенция: пюреобразная, гренков - хрустящая

Цвет: светло-оранжевый, гренков коричневато-кремовый

Вкус: вареного картофеля, моркови, молока

Запах: продуктов, входящих в суп

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	5,8	В1, мг	0,1	Са, мг	17,2
Жиры, г	5,0	С, мг	4,2	Mg, мг	19,4

Углеводы, г	17,0
Энергетическая ценность, ккал	135,5

А, мг	0,2
Е, мг	0,2

Р, мг	68,4
Fe, мг	1,1

## **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30** **САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ**

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	23,08	15	2,31	1,5
с 01.03 по 31.07	25	15	2,5	1,5
с 01.08 по 31.08	18,75	15	1,88	1,5
с 01.09 по 31.10	20	15	2	1,5
с 01.11 по 31.12	21,43	15	2,14	1,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	17,6	13,2	1,76	1,32
с 01.09 по 31.12	16,5	13,2	1,65	1,32
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	12,6	10,2	1,26	1,02
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,2	1,2	1,02
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	0 шт.	6,6	0 шт.	0,66
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
<b>Выход: 60</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Очищенный сырой картофель нарезают соломкой и бланшируют в подсоленной воде 5 мин. Подготовленную сырую морковь и очищенные от кожицы соленые огурцы нарезают соломкой, лук репчатый мелко шинкуют. Горошек зеленый консервированный проваривают в рассоле в течение 3-5 мин, охлаждают. Картофель и овощи соединяют, добавляют зеленый горошек, растительное масло и перемешивают.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку, оформляют овощами, входящими в состав салата, и зеленью петрушки (2-3 г нетто на порцию). Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, украшены продуктами, входящими в состав салата, заправлены маслом растительным;
- цвет — пестрый от натуральных овощей: картофеля, горошка, огурцов, моркови, типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — характерный для используемых сырых и вареных овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей вареных — мягкая, сырых — упругая, хрустящая.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Углеводы, г	4,68000	Е, мг	2,76000	Р, мг	27,60000
Белки, г	2,16000	С, мг	4,80000	Mg, мг	12,00000

Жиры, г	6,12000
Энергетическая ценность, ккал	82,20000

B1, мг	0,04000
A, мг	0,27000

Ca, мг	12,00000
Fe, мг	0,54000

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 284 ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ В ТОМАТНОМ СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРП - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	63,3	57	6,33	5,7
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12	12	1,2	1,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	36	30	3,6	3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,9	3,9	0,39	0,39
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4,13	3,1	0,41	0,31
с 01.09 по 31.12	3,88	3,1	0,39	0,31
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,2	1	0,12	0,1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,4	5,4	0,54	0,54
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
КРУПА РИСОВАЯ	0	0	0	0
<b>Выход: 90/40</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды, и тушат 8-10 мин.

Температура внутри готового изделия не ниже 85° С.

Соусы — томатный, сметанный с томатом.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают 2-3 шарика тефтелей с соусом, в котором они тушились.

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

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	12,3	В1, мг	0	Са, мг	18,1
----------	------	--------	---	--------	------

Жиры, г	14,1
Углеводы, г	12,3
Энергетическая ценность, ккал	225,1

С, мг	2,3
А, мг	0,1
Е, мг	2,5

Mg, мг	19,3
P, мг	117,0
Fe, мг	1,7

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 453**  
**ВАТРУШКА ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВАТРУШКА ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

**3. РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
<b>ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ</b>		<b>58</b>		<b>5,8</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	37,1	37,1	3,71	3,71
САХАР ПЕСОК	2,7	2,7	0,27	0,27
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,03	10 шт.	8,761
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ДРОЖЖИ	1,3	1,3	0,13	0,13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,9	9,9	0,99	0,99
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,74	1,7	0,17	0,17
ПОВИДЛО	30,3	30,3	3,03	3,03
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,25	0,25	0,03	0,03
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,61	4 шт.	0,16
<b>Выход: 75</b>				

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формируют шарики массой 58 г, укладывают на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой по 30 г соответственно.

После полной расстойки ватрушки смазывают смесью яйца и выпекают при температуре 230-240° С 6-8 мин.

При приготовлении ватрушек с повидлом яйцом смазывают только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом.

Тесто дрожжевое сдобное

Дрожжевое тестоприготавливают двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто приготавливают преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Тесто дрожжевое сдобное

Дрожжевое тестоприготавливают двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто приготавливают преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — форма правильная круглая, края ровные, фарш размещен по середине изделия, поверхность глянцевая (смазана яйцом);
- цвет поверхности основы и фарша — от золотистого до светло-коричневого, в разрезе — светло-кремовый; запах свежесдобитого пирожка, фарша — свежий;
- вкус — свежесдобитого пирожка с фаршем;
- консистенция основы — пышная, эластичная, хорошо пропеченная, слои пропечены.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	4,00000
Жиры, г	1,50000
Энергетическая ценность, ккал	214,00000
Углеводы, г	46,40000

A, мг	0,01000
C, мг	12,00000
E, мг	0,60000
B1, мг	0,07000

Mg, мг	9,00000
Ca, мг	15,00000
P, мг	37,00000
Fe, мг	0

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 232

## СОЛЯНКА ОВОЩНАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОЛЯНКА ОВОЩНАЯ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	363	290,4	36,3	29,04
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,8	4,8	0,48	0,48
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	12	12	1,2	1,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,4	9,6	1,14	0,96
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	15,51	11,63	1,55	1,16
с 01.09 по 31.12	14,54	11,63	1,45	1,16
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	161,54	105	16,15	10,5
с 01.03 по 31.07	175	105	17,5	10,5
с 01.08 по 31.08	131,25	105	13,13	10,5
с 01.09 по 31.10	140	105	14	10,5
с 01.11 по 31.12	150	105	15	10,5
<b>Выход: 120</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Сырую рыбу нарезают на порционные куски, посыпают солью. В сотейник, смазанный растительным маслом, укладывают ровный слой шинкованной капусты с добавлением пассерованных томатной пасты и репчатого лука. Затем равномерно укладывают порционные куски рыбы, которые накрывают таким же слоем капусты. Поверхность посыпают солью и поливают растительным маслом. Сотейник накрывают крышкой и ставят для тушения на плиту. Продолжительность тепловой обработки до готовности солянки 45 мин. Температура в толще кусков рыбы не ниже 80° С.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске солянку порционируют и аккуратно переукладывают на подогретые тарелки, поливая соком от тушения. Для естественной витаминизации целесообразно блюдо посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и зеленого лука, включив их дополнительно в рецептуру. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — солянка имеет на разрезе слоистую структуру. Поверхность в местах расположения рыбы несколько выпуклая неровная, характерная для шинкованной капусты;
- цвет поверхности солянки серовато-желтый с розовым от томата оттенком;
- вкус — приятный, сладковато-кислый, слегка солоноватый;
- запах - характерный для определенного вида припущенной рыбы с приятным оттенком припущенной капусты и пассерованного лука;
- консистенция - сочная, форма слегка расплывается.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	7,5
Жиры, г	12,3
Углеводы, г	32,3
Энергетическая ценность, ккал	274,7

В1, мг	0,2
С, мг	62,2
А, мг	0,2
Е, мг	5,4

Са, мг	143,9
Mg, мг	71,1
P, мг	149,8
Fe, мг	3,9

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 417

## КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПШЕНО	34,2	33,9	3,42	3,39
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	106,5	106,5	10,65	10,65
МОЛОКО СТЕРИЛ. 3,2% ЖИРНОСТИ	13,5	13,5	1,35	1,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 150</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду. Сухую смесь «Нутринор» разводят до полного растворения в 40 мл теплой кипяченой воды (40 мл воды входят в общее количество воды по рецептуре). Кашу варят под крышкой на слабом огне, до готовности. За 7 минут до готовности вводят подготовленную сухую смесь «Нутринор». Время варки - 15-20 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы желтого цвета, частично разварившиеся

Консистенция: вязкая

Вкус: свойственный пшениной каше, молока, не имеет постороннего привкуса

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	4,2	В1, мг	0,1	Са, мг	27,1
Жиры, г	5,2	С, мг	0	Мg, мг	27,8
Углеводы, г	28,7	А, мг	0	Р, мг	81,6
Энергетическая ценность, ккал	177,8	Е, мг	1,0	Fe, мг	0,9

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 397

## КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	80	8	8
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	0	0	0	0
<b>Выход: 180</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,5	В1, мг	0	Са, мг	5,5
Жиры, г	0,3	С, мг	0	Mg, мг	8,4
Углеводы, г	0,2	А, мг	0	Р, мг	11,8
Энергетическая ценность, ккал	5,6	Е, мг	0	Fe, мг	0,4

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ГРУША

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГРУША", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГРУША	126,7	114	12,67	11,4
<b>Выход: 114</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	0,5	В1, мг	0	Са, мг	21,7
Жиры, г	0,3	С, мг	5,7	Mg, мг	13,7
Углеводы, г	11,7	А, мг	0	Р, мг	18,2
Энергетическая ценность, ккал	53,6	Е, мг	0,4	Fe, мг	2,3

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

## БОРЩ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " Борщ ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	38,4	28,8	3,84	2,88
с 01.09 по 31.12	36	28,8	3,6	2,88
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18	14,4	1,8	1,44
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	22,15	14,4	2,22	1,44
с 01.03 по 31.07	24	14,4	2,4	1,44
с 01.08 по 31.08	18	14,4	1,8	1,44
с 01.09 по 31.10	19,2	14,4	1,92	1,44
с 01.11 по 31.12	20,57	14,4	2,06	1,44
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,6	7,2	0,96	0,72
с 01.09 по 31.12	9	7,2	0,9	0,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,2	2,2	0,22	0,22
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6	6	0,6	0,6
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	21,7	15,6	2,17	1,56
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
<b>Выход: 180/10/5</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, лимонную кислоту, морскую капусту, сметану. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (3 г муки на 250 г борща).

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция свеклы, овощей — мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	4,2	В1, мг	0	Са, мг	40,0
Жиры, г	6,7	С, мг	6,0	Mg, мг	19,6
Углеводы, г	7,0	А, мг	0,2	Р, мг	59,2
Энергетическая ценность, ккал	107,9	Е, мг	0,1	Fe, мг	1,1

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 256

## ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	141	131,1	14,1	13,11
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,4	4,4	0,44	0,44
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42,4	42,4	4,24	4,24
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10,8	10,8	1,08	1,08
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	14,4	14,4	1,44	1,44
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,6	3,6	0,36	0,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
<b>Выход: 90/40</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью. Кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным, добавляют томатную пасту, размешивают и доводят до кипения.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают печень вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку. Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — печень, нарезанная тонкими брусочками, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, сбоку — гарнир;
- цвет печени — светло-коричневый, соуса — светло-красный;
- вкус, запах — характерные для жареной печени с ароматом сметаны;
- консистенция — мягкая, в меру сочная.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	24,0	В1, мг	0,3	Ca, мг	29,0
Жиры, г	15,6	С, мг	17,9	Mg, мг	22,8
Углеводы, г	4,3	А, мг	8,3	Р, мг	344,5
Энергетическая ценность, ккал	286,6	Е, мг	1,9	Fe, мг	7,5

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331

## МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	44,2	44,2	4,42	4,42
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
<b>Выход: 130</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Макароны варят 20-30 мин, лапшу — 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус, запах — характерный для отварных макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — мягкая, упругая.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Углеводы, г	27,23000	В1, мг	0,05000	Mg, мг	6,09000
Энергетическая ценность, ккал	166,17000	Е, мг	0,70000	Р, мг	31,32000
Белки, г	4,79000	А, мг	0,03000	Са, мг	9,57000
Жиры, г	4,18000	С, мг	0	Fe, мг	0,70000

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 55

## ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (СОК ЧЕРНИЧНЫЙ)	105,9	105,9	10,59	10,59
<b>Выход: 100</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, запекают в жарочном шкафу и измельчают. Шинкованную белокочанную капусту тушат до полуготовности, добавляют пассерованный с томатом репчатый лук и тушат до готовности капусты. В конце тушения добавляют кабачки, заправляют лимонной кислотой, солью. Отпускают по 50-100 г на порцию.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Икру аккуратно укладывают в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — икра аккуратно уложена на тарелку или в салатник;
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом масла растительного;
- консистенция — густая, однородная.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	11,2	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	44,9	Е, мг	0	Fe, мг	0

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 333

## КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	230,77	150	23,08	15
с 01.03 по 31.07	250	150	25	15
с 01.08 по 31.08	187,5	150	18,75	15
с 01.09 по 31.10	200	150	20	15
с 01.11 по 31.12	214,29	150	21,43	15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 150</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля) и варят 30-40 мин. После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают отварной картофель целыми клубнями, поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 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), политы маслом;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус, запах — свежесваренного картофеля;
- консистенция — рыхлая или умеренно плотная.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	2,90000	Е, мг	0,20000	Са, мг	21,00000
Жиры, г	4,70000	А, мг	0,04000	Fe, мг	1,20000
Углеводы, г	23,50000	С, мг	21,00000	Mg, мг	30,00000
Энергетическая ценность, ккал	148,00000	В1, мг	0,15000	Р, мг	79,00000

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 60

## СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА СЕЛЬДЬ ТИХООКЕАНСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ	52	25	5,2	2,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	24	20	2,4	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 50</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами.

Блюдо поливают растительным маслом. К блюду можно отпускать отварной картофель (30-50 г).

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены, поверхность блестящая;
- цвет — натуральный, типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом масла растительного;
- консистенция лука — сочная, хрустящая; сельди — нежная.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Энергетическая ценность, ккал	99,00000	Е, мг	2,50000	Р, мг	79,00000
Жиры, г	7,10000	С, мг	2,00000	Са, мг	26,00000
Углеводы, г	1,60000	А, мг	0,01000	Mg, мг	13,00000
Белки, г	7,10000	В1, мг	0,02000	Fe, мг	0,50000

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214

## ОМЛЕТ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,82 шт.	73,26	182 шт.	7,33
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	27,3	27,3	2,73	2,73
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
<b>Выход: 100</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

К обработанным яйцам добавляют молоко (или воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную сливочным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин.

Готовый омлет нарезают на порции.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника, политы растопленным сливочным маслом;
- цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;
- вкус — свежих яиц, умеренно соленый;
- запах — жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного;
- консистенция — нежная, пышная, сочная.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	9,8	В1, мг	0,1	Са, мг	67,6
Жиры, г	17,0	С, мг	0,2	Mg, мг	11,1
Углеводы, г	1,8	А, мг	0,2	Р, мг	147,7
Энергетическая ценность, ккал	199,5	Е, мг	3,5	Fe, мг	1,6

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

## САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	26,4	21	2,64	2,1
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	24	19,2	2,4	1,92
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	17,4	15	1,74	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
<b>Выход: 60</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Огурцы, помидоры тщательно перебирают, промывают в проточной воде, а затем ошпаривают, удаляют плодоножки, огурцы грунтовые очищают, овощи нарезают тонкими ломтиками. Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.

Подготовленные овощи перемешивают, перед подачей заправляют растительным маслом.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
- цвет — типичный для смеси используемых овощей;
- вкус, запах характерный для смеси используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция салата — сочная, компонентов — плотная, сочная.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,90000	С, мг	15,60000	Р, мг	22,20000
Энергетическая ценность, ккал	69,00000	В1, мг	0,02000	Mg, мг	12,00000
Углеводы, г	2,64000	А, мг	0,02000	Fe, мг	0,48000
Жиры, г	6,06000	Е, мг	2,82000	Ca, мг	15,60000

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ЯБЛОКО

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯБЛОКО", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	122,7	108	12,27	10,8
<b>Выход: 108</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,4	В1, мг	0	Са, мг	17,3
Жиры, г	0,4	С, мг	10,8	Mg, мг	8,6
Углеводы, г	10,6	А, мг	0	Р, мг	11,9
Энергетическая ценность, ккал	50,8	Е, мг	0,7	Fe, мг	2,4

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 62**  
**САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ (КОНСЕРВЫ)**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ (КОНСЕРВЫ)", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

**3. РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОРСКАЯ КАПУСТА	51	50	5,1	5
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	13	10	1,3	1
<b>Выход: 60</b>				

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

Салат дальневосточный (консервы) раскладывают на порции и посыпают шинкованным зеленым луком.

**5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены, салат посыпан зеленым луком;
- цвет морской капусты — темно-зеленый, лука — зеленый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых компонентов, острый от зеленого лука;
- консистенция морской капусты — упругая, сочная, лука зеленого — слегка хрустящая, сочная.

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

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,60000	С, мг	4,00000	Fe, мг	8,10000
Энергетическая ценность, ккал	5,00000	В1, мг	0,02000	Mg, мг	87,00000
Жиры, г	0,10000	Е, мг	0,10000	Ca, мг	30,00000
Углеводы, г	0,30000	А, мг	0,03000	Р, мг	30,00000

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

## СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, КУРОЙ И ГРЕНКАМИ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, КУРОЙ И ГРЕНКАМИ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	13,7	11,5	1,37	1,15
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	55,38	36	5,54	3,6
с 01.03 по 31.07	60	36	6	3,6
с 01.08 по 31.08	45	36	4,5	3,6
с 01.09 по 31.10	48	36	4,8	3,6
с 01.11 по 31.12	51,43	36	5,14	3,6
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	14,4	14,4	1,44	1,44
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,6	7,2	0,96	0,72
с 01.09 по 31.12	9	7,2	0,9	0,72
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129,6	129,6	12,96	12,96
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	19,5	14	1,95	1,4
<b>Выход: 180/15/10</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют.

Подготовленный фасоль, горох, кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, фасоль (кроме гороха лущеного и чечевицы) — в виде целых, неразварившихся зерен. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет светло-желтый (горчичный) — супа горохового; светло-коричневый — супа фасолевого; овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корней, умеренно соленый;
- консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	7,4	В1, мг	0,1	Са, мг	29,5
Жиры, г	6,0	С, мг	3,5	Mg, мг	27,1
Углеводы, г	19,2	А, мг	0,2	Р, мг	83,7
Энергетическая ценность, ккал	161,6	Е, мг	1,4	Fe, мг	1,8

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 258

## ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	87,78	79	8,78	7,9
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	123,08	80	12,31	8
с 01.03 по 31.07	133,33	80	13,33	8
с 01.08 по 31.08	100	80	10	8
с 01.09 по 31.10	106,67	80	10,67	8
с 01.11 по 31.12	114,29	80	11,43	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
<b>Выход: 150</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Мясо нарезают по 2-4 куску на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат 40-50 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Блюдо можно готовить без томатной пасты.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают жаркое в тарелке.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — мясо и овощи, сохранившие форму нарезки, вместе с соусом уложены в тарелке или горшочке;
- цвет — мяса и соуса — коричневый, картофеля — желтый с оранжевым оттенком;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и овощей, умеренно острый;
- консистенция — мяса — мягкая, нежная, блюда — сочная.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Углеводы, г	13,40000	Е, мг	2,20000	Са, мг	21,00000
Энергетическая ценность, ккал	266,00000	С, мг	5,00000	Р, мг	190,00000
Жиры, г	16,10000	А, мг	0,01000	Fe, мг	3,00000
Белки, г	16,90000	В1, мг	0,10000	Mg, мг	36,00000

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 446

## ОЛАДЫ С ЯБЛОКАМИ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОЛАДЫ С ЯБЛОКАМИ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
<b>ТЕСТО ДЛЯ ОЛАДИЙ</b>		<b>60</b>		<b>6</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	28,9	28,9	2,89	2,89
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,61	4 шт.	3,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,9	28,9	2,89	2,89
ДРОЖЖИ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1	0,11	0,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЯБЛОКИ	8,3	6	0,83	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
<b>Выход: 60</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В тесто для оладий (ТК № 443) перед выпеканием добавляют предварительно очищенные от кожицы и семенного гнезда и нарезанные мелкими кубиками или соломкой яблоки.

Оладьи выпекают с обеих сторон на разогретых чугунных сковородах, толстостенных противнях или электросковородах, смазанных маслом. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

#### Тесто для оладий

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40° С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (30-40° С) на 3-4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

#### Тесто для оладий

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40° С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (30-40° С) на 3-4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают оладьи по 2 шт. на порцию, поливают растопленным доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — форма оладий овальная или круглая, изделия толщиной 5-6 мм, хорошо пропечены, политы сливочным маслом;
- цвет поверхности от золотисто-желтого до светло-коричневого, в разрезе — желтый;
- консистенция — крупнопористая, мягкая, эластичная (при надавливании образуется углубление, которое сразу выравнивается);
- запах — жареного дрожжевого теста;
- вкус — сладкий, слегка кисловатый, жареного дрожжевого теста и яблок.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	4,50000	С, мг	0,75000	Са, мг	45,75000
Жиры, г	7,13000	Е, мг	1,50000	Мg, мг	9,75000
Углеводы, г	20,63000	А, мг	0,05000	Р, мг	66,75000
Энергетическая ценность, ккал	165,00000	В1, мг	0,07000	Fe, мг	0,75000

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 90 РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18	14,4	1,8	1,44
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	83,08	54	8,31	5,4
с 01.03 по 31.07	90	54	9	5,4
с 01.08 по 31.08	67,5	54	6,75	5,4
с 01.09 по 31.10	72	54	7,2	5,4
с 01.11 по 31.12	77,14	54	7,71	5,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,6	7,2	0,96	0,72
с 01.09 по 31.12	9	7,2	0,9	0,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	12,2	10,8	1,22	1,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129,6	129,6	12,96	12,96
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,6	3,6	0,36	0,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	13	9,4	1,3	0,94
<b>Выход: 180/10/5</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящую воду закладывают шинкованную капусту, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный брусочками, а через 5-7 мин добавляют пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до готовности кладут соль.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид - на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками или дольками). Овощи не переварены, перловая крупа — хорошо разварившаяся. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности -желтый;
- вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- консистенция корнеьев, картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	3,4	В1, мг	0,1	Са, мг	32,9
Жиры, г	5,2	С, мг	7,7	Mg, мг	21,2
Углеводы, г	10,6	А, мг	0,2	Р, мг	59,4
Энергетическая ценность, ккал	106,0	Е, мг	0,2	Fe, мг	1,1

## **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30** **САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ**

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	17,38	11,3	1,74	1,13
с 01.03 по 31.07	18,83	11,3	1,88	1,13
с 01.08 по 31.08	14,13	11,3	1,41	1,13
с 01.09 по 31.10	15,07	11,3	1,51	1,13
с 01.11 по 31.12	16,14	11,3	1,61	1,13
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,2	9,9	1,32	0,99
с 01.09 по 31.12	12,38	9,9	1,24	0,99
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	9,5	7,7	0,95	0,77
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,7	0,9	0,77
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ	0 шт.	5	0 шт.	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
<b>Выход: 45</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Очищенный сырой картофель нарезают соломкой и бланшируют в подсоленной воде 5 мин. Подготовленную сырую морковь и очищенные от кожицы соленые огурцы нарезают соломкой, лук репчатый мелко шинкуют. Горошек зеленый консервированный проваривают в рассоле в течение 3-5 мин, охлаждают. Картофель и овощи соединяют, добавляют зеленый горошек, растительное масло и перемешивают.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку, оформляют овощами, входящими в состав салата, и зеленью петрушки (2-3 г нетто на порцию). Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, украшены продуктами, входящими в состав салата, заправлены маслом растительным;
- цвет — пестрый от натуральных овощей: картофеля, горошка, огурцов, моркови, типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — характерный для используемых сырых и вареных овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей вареных — мягкая, сырых — упругая, хрустящая.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Жиры, г	4,59000	А, мг	0,20000	Fe, мг	0,41000
Углеводы, г	3,51000	С, мг	3,60000	Ca, мг	9,00000

Белки, г	1,62000
Энергетическая ценность, ккал	61,65000

Е, мг	2,07000
В1, мг	0,03000

Mg, мг	9,00000
P, мг	20,70000

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304

## ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ И РИСОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ И РИСОМ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	47,6	37,7	4,76	3,77
ГОВЯДИНА Б/К	26,5	23,8	2,65	2,38
КРУПА РИСОВАЯ	3,5	3,5	0,35	0,35
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,4	5,2	0,64	0,52
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ №371</b>		<b>29</b>		<b>2,9</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22	22	2,2	2,2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,5	7,5	0,75	0,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 90</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Кочаны белокочанной капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыгу, варят, периодически снимая с кочанов верхние сварившиеся листья. Их разравнивают, слегка отбивают. На лист капусты укладывают фарш и завертывают его, придавая изделию цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный жиром противень и обжаривают в жарочном шкафу, после чего заливают соусом и запекают около часа при температуре 220-250° С.

Для фарша: сырое мясо пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленый пассерованный лук, рассыпчатый рис, соль и перемешивают.

Соусы — сметанный, сметанный с томатом.

#### Соус сметанный №371

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

#### Соус сметанный №371

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

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Голубцы подают вместе с соусом по 1 шт. на порцию. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — голубцы прямоугольной формы, залитые соусом; на поверхности — нежная корочка;
- цвет — поверхности при использовании сметанного соуса — кремовый, сметанного с томатом — светло-розовый;
- вкус, запах — вареной свежей капусты, мяса, риса, с привкусом и ароматом сметаны, томата;
- консистенция капусты — мягкая, фарша — сочная.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	6,15000	А, мг	0,01000	Са, мг	26,10000
Жиры, г	5,86000	В1, мг	0,03000	Fe, мг	1,16000
Углеводы, г	5,34000	Е, мг	0,99000	Mg, мг	13,34000
Энергетическая ценность, ккал	98,60000	С, мг	8,70000	Р, мг	60,32000

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ЙОГУРТ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЙОГУРТ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
<b>Выход: 150</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов йогурт наливают непосредственно в стаканы.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	4,2	В1, мг	0	Са, мг	180
Жиры, г	3,8	С, мг	1,1	Mg, мг	21
Углеводы, г	6,8	А, мг	0	Р, мг	142,5
Энергетическая ценность, ккал	84,8	Е, мг	0	Fe, мг	0

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 204

## БИТОЧКИ МАННЫЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИТОЧКИ МАННЫЕ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА МАННАЯ	28	28	2,8	2,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	84	84	8,4	8,4
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	120	120	12	12
<b>Выход: 100</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Варят густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 4 кг каши, охлаждают до 60-700 С, добавляют сырые яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая изделиям круглую (биточки) или овальную форму с одним заостренным концом (котлеты), панируют в сухарях и жарят на масле сливочном 10 мин.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — биточки — кругло-приплюснутой, котлеты — овально-приплюснутой формы, равномерно обжаренные;
- цвет корочки — от золотистого до светло-коричневого, на разрезе от белого до кремового;
- вкус — сладковатый, соответствующий вкусу каши, с приятным привкусом поджаренной корочки, в меру соленый;
- запах — жареного изделия из каши;
- консистенция — мягкая.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	6,7	В1, мг	0	Са, мг	132,6
Жиры, г	7,9	С, мг	0,6	Mg, мг	22,3
Углеводы, г	30,9	А, мг	0	Р, мг	120,7
Энергетическая ценность, ккал	221,1	Е, мг	2,4	Fe, мг	0,7

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 358

## СОУС ФРУКТОВЫЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОУС ФРУКТОВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
АБРИКОСЫ СВЕЖИЕ	20,5	20,5	2,05	2,05
САХАР ПЕСОК	24	24	2,4	2,4
<b>Выход: 40</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Землянику, или малину, или вишню перебирают, удаляют плодоножку, промывают, у вишен удаляют косточки, пересыпают сахаром и оставляют в холодном месте на 2-3 часа для выделения сока, затем варят 15-20 мин. Готовый соус охлаждают

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная гладкая масса без пленки

Консистенция: вязкая, эластичная

Цвет: свойственный использованным ягодам

Вкус: кисло-сладкий, насыщенный

Запах: свойственный использованным ягодам

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0	В1, мг	0	Са, мг	0,5
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	23,3	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	92,9	Е, мг	0	Fe, мг	0

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213

## ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	40,25	100 шт.	4,03
<b>Выход: 80</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Подают яйца очищенными по 1 и 1/2 шт. на порцию.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок - белый, желток - желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	4,9	В1, мг	0	Са, мг	19,9
Жиры, г	4,5	С, мг	0	Mg, мг	4,3
Углеводы, г	0,3	А, мг	0,1	Р, мг	69,6
Энергетическая ценность, ккал	61,3	Е, мг	0,8	Fe, мг	0,9

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 55

## ИКРА КАБАЧКОВАЯ (КОНСЕРВЫ, ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ)

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ИКРА КАБАЧКОВАЯ (КОНСЕРВЫ, ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ)", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАБАЧКИ	80,4	64,2	8,04	6,42
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	16,8	13,2	1,68	1,32
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,8	6,6	0,78	0,66
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,4	2,4	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,2	4,2	0,42	0,42
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 60</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, запекают в жарочном шкафу и измельчают. Шинкованную белокочанную капусту тушат до полуготовности, добавляют пассерованный с томатом репчатый лук и тушат до готовности капусты. В конце тушения добавляют кабачки, заправляют лимонной кислотой, солью. Отпускают по 50-100 г на порцию.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Икру аккуратно укладывают в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — икра аккуратно уложена на тарелку или в салатник;
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом масла растительного;
- консистенция — густая, однородная.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,8	В1, мг	0	Са, мг	16,8
Жиры, г	3,2	С, мг	7,6	Mg, мг	9,1
Углеводы, г	4,5	А, мг	0	Р, мг	15,7
Энергетическая ценность, ккал	50,5	Е, мг	1,3	Fe, мг	0,3

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

## ЩИ СО СЛИВКАМИ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЩИ СО СЛИВКАМИ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	72	50	7,2	5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	38,46	25	3,85	2,5
с 01.03 по 31.07	41,67	25	4,17	2,5
с 01.08 по 31.08	31,25	25	3,13	2,5
с 01.09 по 31.10	33,33	25	3,33	2,5
с 01.11 по 31.12	35,71	25	3,57	2,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1	1	0,1	0,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	18,06	13	1,81	1,3
<b>Выход: 250/10/10</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту, тушенную с томатной пастой, и варят с момента закипания 15-20 мин, добавляют пассерованные овощи и доводят до готовности. Щи можно приготовить и без томатной пасты.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящая поверхность масла. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками или дольками). Овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — светло-желтый, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — вареной квашеной капусты, пассерованных овощей с томатом, кисло-сладкий, без лишней кислотности, умеренно соленый;
- консистенция кореньев, картофеля и лука — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	4,2	В1, мг	0	Са, мг	49,3
Жиры, г	8,0	С, мг	8,9	Mg, мг	22,1
Углеводы, г	7,6	А, мг	0,2	Р, мг	62,9
Энергетическая ценность, ккал	124,6	Е, мг	0,2	Fe, мг	1,0

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265

## ПЛОВ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЛОВ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	87,78	79	8,78	7,9
КРУПА РИСОВАЯ	34	34	3,4	3,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7	6	0,7	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,2	3,2	0,32	0,32
<b>Выход: 150</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают 10-15 мин, добавляют пассерованные с томатной пастой морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (80 г на порцию), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности 20-25 мин. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин.

Плов можно готовить без томатной пасты.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают плов, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — плов уложен на тарелке горкой, мясо, рис и овощи равномерно распределены;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, риса — светло-розовый;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и риса, с ароматом лука, моркови и специй, умеренно соленый;
- консистенция — мягкая, рассыпчатая.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Жиры, г	17,10000	Е, мг	3,20000	Fe, мг	3,00000
Углеводы, г	25,20000	В1, мг	0,06000	Ca, мг	17,00000
Белки, г	17,20000	С, мг	1,00000	Mg, мг	37,00000
Энергетическая ценность, ккал	324,00000	А, мг	0,15000	P, мг	197,00000

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 394

## КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	40,5	36	4,05	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,8	154,8	15,48	15,48
САХАР ПЕСОК	21,6	21,6	2,16	2,16
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 180</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин. В горячий сахарный сироп погружают нарезанные плоды. Яблоки варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстро-разваривающиеся сорта яблок и очень спелые груши кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порционно разливают в стаканы или чашки, равномерно распределяя плоды в сиропе.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах или чашках. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения.
- цвет — у яблок — от желтого до оранжевого разной интенсивности;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе плодов;
- запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов;

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Углеводы, г	25,11000	В1, мг	0,01000	Р, мг	3,60000
Белки, г	0,18000	А, мг	0,00000	Mg, мг	3,60000
Энергетическая ценность, ккал	103,50000	С, мг	1,80000	Fe, мг	0,90000
Жиры, г	0,18000	Е, мг	0,09000	Ca, мг	6,30000

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к БИОЙОГУРТ ОБОГАЩЕННЫЙ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИОЙОГУРТ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
<b>Выход: 100</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Биойогурт в промышленной упаковке.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Биойогурт в промышленной упаковке.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;

- цвет — белый;
- запах — кисло-сладкий, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	2,8	В1, мг	0	Са, мг	120
Жиры, г	2,5	С, мг	0,7	Mg, мг	14
Углеводы, г	4,5	А, мг	0	Р, мг	95
Энергетическая ценность, ккал	56,5	Е, мг	0	Fe, мг	0

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 413

## КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	33	33	3,3	3,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	35	35	3,5	3,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 155</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную крупу засыпают в кипящую смесь молока с водой. Сухую смесь «Нутринор» разводят до полного растворения в 20 мл теплой кипяченой воды (20 мл воды входит в общее количество воды по рецептуре). Варят на медленном огне с закрытой крышкой до готовности, не допуская слипания хлопьев. За 3 минуты до готовности вводят подготовленную сухую смесь «Нутринор». Время варки - 8-10 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: хлопья «Геркулес» частично разварены, не разделяются между собой

Консистенция: вязкая

Цвет: кремовый

Вкус: свойственный крупе и молоку, без постороннего привкуса

Запах: продуктов входящих в состав блюда

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	5	В1, мг	0,1	Са, мг	55,4
Жиры, г	7,0	С, мг	0,2	Mg, мг	43,0
Углеводы, г	21,4	А, мг	0	Р, мг	123,4
Энергетическая ценность, ккал	169,4	Е, мг	1,2	Fe, мг	1,2