

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № БАНАН

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАНАН", 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
БАНАН	142,9	100	14,29	10
Выход: 100				

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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,5	В1, мг	0	Са, мг	8
Жиры, г	0,5	С, мг	10	Mg, мг	42
Углеводы, г	21	А, мг	0	Р, мг	28
Энергетическая ценность, ккал	96	Е, мг	0	Fe, мг	0,6
		Д, мкг	0	К, мг	348
		В2, мг	0,1	І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 272

БИТОЧЕК ИЗ ГОВЯДИНЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИТОЧЕК ИЗ ГОВЯДИНЫ", 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 ИЗ ГОВЯДИНЫ", 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	49,3	44,4	4,93	4,44
СВИНИНА МЯСНАЯ	23,53	20	2,35	2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,01 шт.	0,5	1 шт.	0,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	12	12	1,2	1,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4	4	0,4	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5	0,6	0,5
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно готовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.

Изделия укладывают на разогретую до 160-170° С смазанную маслом поверхность сковороды, противня или функциональной емкости и обжаривают на плите 3-5 мин. До готовности доводят в жарочном шкафу при температуре 250-280° С (5-7 мин). Температура внутри изделия не ниже 85° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелку укладывают гарнир, обжаренное изделие поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным или рядом подливают соус.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

Соусы — сметанный, сметанный с томатом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — мясное изделие: котлета — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточек — кругло-приплюснутой, шницель — овально-плоской формы, с тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон, полито маслом или соус подлит сбоку. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет поверхности изделий — коричневый, в разрезе — от светлосерого до серого;
- вкус, запах — приятный, умеренно соленый, характерный для жареного мяса без привкуса хлеба, с приятным оттенком панировочных сухарей;
- консистенция — однородная, сочная, пышная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,0	В1, мг	0,1	Са, мг	22,0
Жиры, г	17,1	С, мг	0,2	Mg, мг	16,7
Углеводы, г	6,2	А, мг	0	Р, мг	108,4

Энергетическая ценность, ккал	224,9
-------------------------------	-------

Е, мг	2,0
Д, мкг	0
В2, мг	0,1

Fe, мг	1,6
К, мг	227,1
І, мкг	4,8
F, мг	0
Se, 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	22,4	22,4	2,24	2,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	67,2	67,2	6,72	6,72
САХАР ПЕСОК	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	11	11	1,1	1,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,01 шт.	0,5	1 шт.	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,02	0,02	0,002	0,002
Выход: 80				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Варят густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 4 кг каши, охлаждают до 60-70° 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 2.3/2.4.3590-20 - 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	2,6
Жиры, г	3,8
Углеводы, г	18,9
Энергетическая ценность, ккал	119,0

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	1,9
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	18,5
Mg, мг	5,5
Р, мг	26,0
Fe, мг	0,2
К, мг	46,2
І, мкг	1,1
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 204

БИТОЧКИ ИЛИ КОТЛЕТЫ МАННЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИТОЧКИ ИЛИ КОТЛЕТЫ 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 ИЛИ КОТЛЕТЫ 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	22,4	22,4	2,24	2,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	67,2	67,2	6,72	6,72
САХАР ПЕСОК	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,01 шт.	0,5	1 шт.	0,05
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	110	110	11	11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 80				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Варят густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 4 кг каши, охлаждают до 60-70° 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 2.3/2.4.3590-20 - 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	5,4
Жиры, г	10,0
Углеводы, г	23,4
Энергетическая ценность, ккал	205,6

В1, мг	0
С, мг	0,6
А, мг	0
Е, мг	2,0
Д, мкг	0,1
В2, мг	0,1

Ca, мг	119,8
Mg, мг	16,6
P, мг	97,9
Fe, мг	0,3
K, мг	191,3
I, мкг	10,0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 239

БИТОЧКИ РЫБНЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИТОЧКИ РЫБНЫЕ", 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 РЫБНЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ	59,1	39,6	5,91	3,96
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	12	12	1,2	1,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4	4	0,4	0,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	1	2 шт.	0,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,002	0,002	0,0002	0,0002
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным сырым 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 2.3/2.4.3590-20 - 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 изделие 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	8,9	B1, мг	0,1	Ca, мг	23,3
Жиры, г	7,4	C, мг	0,2	Mg, мг	15,2
Углеводы, г	5,8	A, мг	0	P, мг	84,9
Энергетическая ценность, ккал	124,7	E, мг	2,2	Fe, мг	0,5
		D, мкг	0	K, мг	150,0
		B2, мг	0,1	I, мкг	20,0
				F, мг	0,2

Se, мг	0
--------	---

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И СЛИВКАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И 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 "БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И 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
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	33,2	24,9	3,32	2,49
с 01.09 по 31.12	31,13	24,9	3,11	2,49
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15,6	12,4	1,56	1,24
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	19,08	12,4	1,91	1,24
с 01.03 по 31.07	20,67	12,4	2,07	1,24
с 01.08 по 31.08	15,5	12,4	1,55	1,24
с 01.09 по 31.10	16,53	12,4	1,65	1,24
с 01.11 по 31.12	17,71	12,4	1,77	1,24
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,27	6,2	0,83	0,62
с 01.09 по 31.12	7,75	6,2	0,78	0,62
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,4	6,2	0,74	0,62
ТОМАТНАЯ ПАСТА 500	0 шт.	1,7	0 шт.	0,17
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	124,4	124,4	12,44	12,44
СЛИВКИ ПАСТЕР. 10% ЖИРНОСТИ	0 шт.	1,7	0 шт.	0,17
ГОВЯДИНА Б/К	16,6	14,9	1,66	1,49
ФАСОЛЬ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ 425	0 шт.	1,7	0 шт.	0,17
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,05	0,05	0,01	0,01
Выход: 150/15/10				

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на 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
Жиры, г	5,1
Углеводы, г	6,7
Энергетическая ценность, ккал	91,2

В1, мг	0
С, мг	4,9
А, мг	0,2
Е, мг	0,2
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	29,9
Mg, мг	18,6
Р, мг	58,0
Fe, мг	1,1
К, мг	273,3
І, мкг	4,7
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

БУТЕРБРОД ГОРЯЧИЙ С СЫРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД ГОРЯЧИЙ 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 "БУТЕРБРОД ГОРЯЧИЙ 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
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ)	26,04	25	2,6	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Хлеб пшеничный нарезают тонкими ломтиками, укладывают на них кусочки сливочного масла, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт расплавленным сыром с румяной корочкой;
- цвет хлеба, сыра — в соответствии с требованиями технических нормативных документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба, масла;
- консистенция хлеба — слегка хрустящая, сыра — 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	8,2	В1, мг	0	Са, мг	252,5
Жиры, г	11,9	С, мг	0,7	Mg, мг	22,4
Углеводы, г	15,1	А, мг	0,1	Р, мг	171,2
Энергетическая ценность, ккал	202,2	Е, мг	0,8	Fe, мг	0,8
		Д, мкг	0,1	К, мг	63,3
		В2, мг	0,1	І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 453

ВАТРУШКА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВАТРУШКА ", 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 ", 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	0,9	0,9	0,09	0,09
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,1	0,1	0,01	0,01
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,7	2 шт.	0,07
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	40	40	4	4
ДРОЖЖИ	0,57 шт.	6,3	57 шт.	0,63
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,6	3,6	0,36	0,36
ПОВИДЛО 870	0 шт.	1,7	0 шт.	0,17
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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.

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 2.3/2.4.3590-20 - 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 свежеспеченного пирожка, фарша — свежий;
- вкус — свежеспеченного 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	2,2	В1, мг	0	Са, мг	55,0
Жиры, г	1,6	С, мг	0,2	Mg, мг	8,4
Углеводы, г	3,6	А, мг	0	Р, мг	56,0
Энергетическая ценность, ккал	37,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,3
		Д, мкг	0	К, мг	100,2
		В2, мг	0,1	І, мкг	4,0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ВАФЛИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ВАФЛИ", 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
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	7	7	0,7	0,7
Выход: 7				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2	В1, мг	0	Са, мг	1,1
Жиры, г	0,2	С, мг	0	Mg, мг	0,7
Углеводы, г	5,4	А, мг	0	Р, мг	2,5
Энергетическая ценность, ккал	24,8	Е, мг	0	Fe, мг	0,1
		Д, мкг	0	К, мг	9,8
		В2, мг	0	І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	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
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	16	12	1,6	1,2
с 01.09 по 31.12	15	12	1,5	1,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12	9	1,2	0,9
с 01.09 по 31.12	11,25	9	1,13	0,9
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ 1800	0 шт.	1,3	0 шт.	0,13
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ 400	0 шт.	1,3	0 шт.	0,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,6	9	1,06	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16	2	1,6
Выход: 60				

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.

Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в винегрет

Вкус: продуктов, входящих в винегрет

Запах: продуктов, входящих в винегрет

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	1,0
Жиры, г	3,6
Углеводы, г	5,6
Энергетическая ценность, ккал	59,4

В1, мг	0
С, мг	5,2
А, мг	0,2
Е, мг	1,6
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	19,5
Mg, мг	12,6
P, мг	27,3
Fe, мг	0,8
K, мг	186,3
I, мкг	2,9
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 262 ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С КАПУСТОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С КАПУСТОЙ", 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	54,4	43,5	5,44	4,35
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ТОМАТНАЯ ПАСТА 500	шт.	0,9	0 шт.	0,09
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	1,2	0,9	0,12	0,09
с 01.09 по 31.12	1,13	0,9	0,11	0,09
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,8	1,5	0,18	0,15
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,1	13,1	1,31	1,31
ГОВЯДИНА Б/К	68,8	61,9	6,88	6,19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 120				

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.

Говядину нарезают на кусочки массой 20-30 г, соединяют со слегка обжаренным луком, нарезанным мелкими кубиками, и еще обжаривают 10-15 мин. Добавляют воду (30 г на одну порцию), мелко нарезанные помидоры, закрывают крышкой и тушат 20-25 мин. Затем добавляют бланшированный мелко нарезанный перец сладкий, капусту тушеную и тушат до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают говядину вместе с соусом и овощами. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на тарелке уложено мясо с капустой, тушенной в соусе;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, капусты и овощей — натуральный;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и капусты, с ароматом лука и специй, умеренно соленый, острый;
- консистенция мяса и капусты — сочная, 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	12,1	В1, мг	0	Са, мг	25,7
Жиры, г	14,0	С, мг	8,1	Mg, мг	18,4
Углеводы, г	2,7	А, мг	0	Р, мг	108,2
Энергетическая ценность, ккал	185,6	Е, мг	1,1	Fe, мг	1,8
		Д, мкг	0,1	К, мг	295,8
		В2, мг	0,1	І, мкг	5,9
				F, мг	0

Se, мг	0
--------	---

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ", 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
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ 400	0 шт.	1,7	0 шт.	0,17
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "к/к", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Банки обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, вскрывают, горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 минут, затем отвар сливают и отпускают горошек как гарнир.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	В1, мг	0	Са, мг	0,3
Жиры, г	0	С, мг	0,1	Mg, мг	0,4
Углеводы, г	0,1	А, мг	0	Р, мг	1
Энергетическая ценность, ккал	0,7	Е, мг	0	Fe, мг	0
		Д, мкг	0	К, мг	1,7
		В2, мг	0	І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 259

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ", 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	75,4	75,4	7,54	7,54
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,7	1,4	0,17	0,14
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ГОВЯДИНА Б/К	111,7	100,5	11,17	10,05
ТОМАТНАЯ ПАСТА 500	0 шт.	1,7	0 шт.	0,17
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16	12	1,6	1,2
с 01.09 по 31.12	15	12	1,5	1,2
Выход: 70				

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают мясо вместе с соусом, рядом укладывают гарнир.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом, капуста тушеная.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом, рядом — гарнир;
- цвет — мяса — светло-коричневый;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса с жареным луком и специями, слегка острый;
- консистенция мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

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	18,8	В1, мг	0,1	Са, мг	19,9
Жиры, г	19,6	С, мг	0,5	Mg, мг	24,2
Углеводы, г	3,9	А, мг	0,2	Р, мг	162,5
Энергетическая ценность, ккал	266,7	Е, мг	2,4	Fe, мг	2,3
		Д, мкг	0	К, мг	374,2

B2, мг	0,1
--------	-----

I, мкг	8,1
F, мг	0,1
Se, мг	0

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	64,4	58	6,44	5,8
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	90,15	58,6	9,02	5,86
с 01.03 по 31.07	97,67	58,6	9,77	5,86
с 01.08 по 31.08	73,25	58,6	7,33	5,86
с 01.09 по 31.10	78,13	58,6	7,81	5,86
с 01.11 по 31.12	83,71	58,6	8,37	5,86
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,8	7,4	0,88	0,74
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
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
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход: 110				

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 2.3/2.4.3590-20 - 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:

Белки, г	12,0	В1, мг	0,1	Са, мг	17,8
Жиры, г	12,1	С, мг	5,3	Mg, мг	27,8
Углеводы, г	10,8	А, мг	0,2	Р, мг	128,4

Энергетическая ценность, ккал	199,9
-------------------------------	-------

Е, мг	1,8
Д, мкг	0
В2, мг	0,1

Fe, мг	2,0
К, мг	561,3
І, мкг	8,0
F, мг	0
Se, мг	0

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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	106,62	69,3	10,66	6,93
с 01.03 по 31.07	115,5	69,3	11,55	6,93
с 01.08 по 31.08	86,63	69,3	8,66	6,93
с 01.09 по 31.10	92,4	69,3	9,24	6,93
с 01.11 по 31.12	99	69,3	9,9	6,93
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,4	8,7	1,04	0,87
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
ТОМАТНАЯ ПАСТА 500	0 шт.	1,7	0 шт.	0,17
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	18,9	13,6	1,89	1,36
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,67	6,5	0,87	0,65
с 01.09 по 31.12	8,13	6,5	0,81	0,65
Выход: 130				

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 2.3/2.4.3590-20 - 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:

Белки, г	4,1	В1, мг	0,1	Са, мг	15,9
Жиры, г	6,1	С, мг	6,5	Mg, мг	20,8

Углеводы, г	12,4
Энергетическая ценность, ккал	121,1

А, мг	0,2
Е, мг	1,6
Д, мкг	0
В2, мг	0

Р, мг	65,8
Fe, мг	1,0
К, мг	463,2
І, мкг	5,1
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ЗЕФИР

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗЕФИР", 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
ЗЕФИР	10	10	1	1
Выход: 10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	В1, мг	0	Са, мг	2,5
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	0,6
Углеводы, г	8	А, мг	0	Р, мг	1,2
Энергетическая ценность, ккал	32,6	Е, мг	0	Fe, мг	0,1
		Д, мкг	0	К, мг	4,6
		В2, мг	0	I, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ИКРА КАБАЧКОВАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ИКРА КАБАЧКОВАЯ ", 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 ", 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
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	0 шт.	1,7	0 шт.	0,17
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Са, мг	0,7
Жиры, г	0,2	С, мг	0,1	Mg, мг	0,3
Углеводы, г	0,1	А, мг	0	Р, мг	0,6
Энергетическая ценность, ккал	2	Е, мг	0	Fe, мг	0
		Д, мкг	0	К, мг	5,4
		В2, мг	0	І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЙОГУРТ 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 "ЙОГУРТ 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
ЙОГУРТ 3,2% ЖИРНОСТИ СЛАДКИЙ 95	1 шт.	95	100 шт.	9,5
Выход: 95				

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,8	В1, мг	0	Ca, мг	113,1
Жиры, г	3	С, мг	0,6	Mg, мг	13,3
Углеводы, г	8,1	А, мг	0	P, мг	91,2
Энергетическая ценность, ккал	82,7	Е, мг	0	Fe, мг	0,1
		Д, мкг	0	К, мг	133
		В2, мг	0,1	I, мкг	8,6
				F, мг	0
				Se, мг	0

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	0,02 шт.	2	2 шт.	0,2
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	92	92	9,2	9,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	65	65	6,5	6,5
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,1	В1, мг	0	Са, мг	98,9
Жиры, г	3,1	С, мг	0,5	Mg, мг	18,6
Углеводы, г	12,2	А, мг	0	Р, мг	78,0
Энергетическая ценность, ккал	90,0	Е, мг	0	Fe, мг	0,5
		Д, мкг	0	К, мг	164,9
		В2, мг	0,1	І, мкг	8,3
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 346

КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ", 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	45	40,5	4,5	4,05
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	172	137,6	17,2	13,76
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	3,2	2,4	0,32	0,24
с 01.09 по 31.12	3	2,4	0,3	0,24
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,7	4,8	0,57	0,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход: 120				

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 очищают от верхних листьев, промывают, удаляют кочерыгу, нарезают соломкой. Морковь промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук перебирают, очищают и промывают в холодной проточной воде.

Капусту закладывают в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, масло, пассерованную томатную пасту и тушат капусту при периодическом помешивании до полуготовности. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь и лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — смесь тушеной капусты с овощами; овощи в виде соломки;
- цвет — светло-коричневый;
- вкус, запах - характерный для тушеной капусты, с ароматом томата, овощей и пряностей;
- консистенция — сочная, слабо 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:

Белки, г	9,8
Жиры, г	10,3
Углеводы, г	6,9
Энергетическая ценность, ккал	160,6

В1, мг	0
С, мг	25,0
А, мг	0,1
Е, мг	2,0
Д, мкг	0
В2, мг	0,2

Са, мг	69,0
Mg, мг	28,6
Р, мг	103,9
Fe, мг	2,2
К, мг	399,9
І, мкг	7,2
F, мг	0

Se, мг	0
--------	---

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 318

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 28.02	153,85	100	15,39	10
с 01.03 по 31.07	166,67	100	16,67	10
с 01.08 по 31.08	125	100	12,5	10
с 01.09 по 31.10	133,33	100	13,33	10
с 01.11 по 31.12	142,86	100	14,29	10
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 100				

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.

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При отпуске картофель поливают сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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	0,1	Са, мг	9,7
Жиры, г	3,2	С, мг	8	Mg, мг	20,7
Углеводы, г	15,8	А, мг	0	Р, мг	52,9
Энергетическая ценность, ккал	100,1	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,9
		Д, мкг	0,1	К, мг	568,5
		В2, мг	0,1	І, мкг	5
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ 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 ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ 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
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	30,2	30,2	3,02	3,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38,1	38,1	3,81	3,81
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 120				

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.

Гречневую крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой или воду), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши 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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью 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	6,2	В1, мг	0,1	Ca, мг	101,3
Жиры, г	6,2	С, мг	0,5	Mg, мг	65,1
Углеводы, г	22,0	А, мг	0	P, мг	146,8
Энергетическая ценность, ккал	169,0	Е, мг	2,1	Fe, мг	2,0
		Д, мкг	0	К, мг	246,9
		В2, мг	0,2	I, мкг	9,1
				F, мг	0
				Se, мг	0

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	29,8	29,4	2,98	2,94
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	92,9	92,9	9,29	9,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,005	0,005	0,001	0,001
Выход: 120				

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 2.3/2.4.3590-20 - 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	3,6	В1, мг	0,1	Са, мг	9,5
Жиры, г	4	С, мг	0	Mg, мг	53,7
Углеводы, г	16,3	А, мг	0	Р, мг	79,4
Энергетическая ценность, ккал	115,4	Е, мг	2,1	Fe, мг	1,9
		Д, мкг	0,1	К, мг	112,6
		В2, мг	0,1	І, мкг	1
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША МАННАЯ 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 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	17,8	17,8	1,78	1,78
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	120	120	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	2,3	2,3	0,23	0,23
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
Выход: 120				

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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью 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	5,1	В1, мг	0	Са, мг	127,6
Жиры, г	6,9	С, мг	0,6	Mg, мг	16,4
Углеводы, г	19,8	А, мг	0	Р, мг	101,0
Энергетическая ценность, ккал	163,0	Е, мг	0,6	Fe, мг	0,3
		Д, мкг	0,1	К, мг	199,0
		В2, мг	0,1	І, мкг	10,8
				F, мг	0
				Se, мг	0

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"	18,2	18,2	1,82	1,82
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42,1	42,1	4,21	4,21
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	62,7	62,7	6,27	6,27
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	2,4	2,4	0,24	0,24
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 120				

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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью 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	3,8	В1, мг	0,1	Са, мг	76,2
Жиры, г	6,2	С, мг	0,3	Mg, мг	28,7
Углеводы, г	16,0	А, мг	0	Р, мг	99,8
Энергетическая ценность, ккал	137,0	Е, мг	0,7	Fe, мг	0,7
		Д, мкг	0,1	К, мг	152,4
		В2, мг	0,1	І, мкг	6,7
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕННАЯ 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 ПШЕННАЯ 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
ПШЕНО	30	29,7	3	2,97
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
Выход: 150				

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 (пшено — не более 10 мин), 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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью 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	5,4	В1, мг	0,1	Са, мг	89,4
Жиры, г	7,1	С, мг	0,4	Mg, мг	31,3
Углеводы, г	26,7	А, мг	0	Р, мг	118,3
Энергетическая ценность, ккал	193,5	Е, мг	0,9	Fe, мг	0,9
		Д, мкг	0,1	К, мг	174,9
		В2, мг	0,1	I, мкг	8,1
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША РИСОВАЯ 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 РИСОВАЯ 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 РИСОВАЯ	17,8	17,8	1,78	1,78
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	41	41	4,1	4,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	61,1	61,1	6,11	6,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	2,3	2,3	0,23	0,23
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 120				

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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью 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	2,9
Жиры, г	4,5
Углеводы, г	17,8
Энергетическая ценность, ккал	123,7

В1, мг	0
С, мг	0,3
А, мг	0
Е, мг	0,2
Д, мкг	0
В2, мг	0,1

Са, мг	67,1
Mg, мг	15,4
P, мг	68,9
Fe, мг	0,3
K, мг	107,7
I, мкг	5,7
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 415

КАША РИСОВАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША РИСОВАЯ", 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 РИСОВАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
КРУПА РИСОВАЯ	25,8	25,5	2,58	2,55
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0,3	0,3
Выход: 120				

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, доводят до загустения, добавляют горячее молоко, соль, размешивают, накрывают крышкой. Сухую смесь «Нутринор» разводят до полного растворения в 20 мл теплой кипяченой воды (20 мл воды входит в общее количество воды по рецептуре). Кашу варят на медленном огне при закрытой крышке. За 5 минут до готовности вводят подготовленную сухую смесь «Нутринор». Время варки - до 30 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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы белого цвета, частично разварены

Консистенция: вязкая

Вкус: свойственный крупе и молоку, не имеет привкуса

Запах: соответствует каше, не имеет постороннего запаха

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	104,0
Жиры, г	6,2	С, мг	0,5	Mg, мг	22,2
Углеводы, г	26,3	А, мг	0	Р, мг	102,0
Энергетическая ценность, ккал	178,6	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,5
		Д, мкг	0,1	К, мг	157,9
		В2, мг	0,1	I, мкг	8,5
				F, мг	0
				Se, мг	0

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	19,5	19,3	1,95	1,93
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	44,5	44,5	4,45	4,45
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	66,2	66,2	6,62	6,62
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
Выход: 130				

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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью 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	3,6	В1, мг	0,1	Са, мг	85,2
Жиры, г	4,3	С, мг	0,4	Мg, мг	16,6
Углеводы, г	17,6	А, мг	0	Р, мг	108,1
Энергетическая ценность, ккал	125,6	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,5
		Д, мкг	0	К, мг	136,9
		В2, мг	0,1	І, мкг	6
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 418

КАША ЯЧНЕВАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ЯЧНЕВАЯ", 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", 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	25,8	25,5	2,58	2,55
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	65,8	65,8	6,58	6,58
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	120	120	12	12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
САХАР ПЕСОК	0,01	0,01	0,001	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,001	0,001	0,0001	0,0001
Выход: 120				

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. Смесь сухую «Нутринор» разводят до полного растворения в 30 мл теплой кипяченой воды (30 мл воды входят в общее количество воды по рецептуре). Кашу варят при слабом кипении до загустения, добавляют горячее молоко, хорошо перемешивают и доводят до готовности на медленном огне. За 7 минут до готовности вводят подготовленную сухую смесь «Нутринор». Время варки 40-60 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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зёрна полностью набухшие и хорошо разварены

Консистенция: вязкая

Вкус: свойственный каше с молоком, не имеет 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	5,9
Жиры, г	7,1
Углеводы, г	21,6
Энергетическая ценность, ккал	175,5

В1, мг	0,1
С, мг	0,6
А, мг	0
Е, мг	0,1
Д, мкг	0,1
В2, мг	0,1

Са, мг	143,9
Mg, мг	25,5
Р, мг	165,8
Fe, мг	0,6
К, мг	228,3
I, мкг	10,8
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № КОМПОТ АССОРТИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ АССОРТИ", 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 АССОРТИ", 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
КОМПОТ Ассорти 850	0 шт.	1,7	0 шт.	0,17
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Са, мг	0,3
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	0,1
Углеводы, г	7,2	А, мг	0	Р, мг	0,1
Энергетическая ценность, ккал	28,7	Е, мг	0	Fe, мг	0
		Д, мкг	0	К, мг	1,0
		В2, мг	0	І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

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)	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147	147	14,7	14,7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,03 шт.	0,3	3 шт.	0,03
Выход: 150				

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 2.3/2.4.3590-20 - 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	0,3	В1, мг	0	Са, мг	16,9
Жиры, г	0,1	С, мг	0	Mg, мг	7,1
Углеводы, г	21,2	А, мг	0	Р, мг	17,5
Энергетическая ценность, ккал	87,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,5
		Д, мкг	0	К, мг	125,3
		В2, мг	0	І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА ", 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 ", 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)	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147	147	14,7	14,7
Выход: 150				

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 2.3/2.4.3590-20 - 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	0,3	В1, мг	0	Са, мг	16,9
Жиры, г	0,1	С, мг	0	Mg, мг	7,1
Углеводы, г	21,2	А, мг	0	Р, мг	17,5
Энергетическая ценность, ккал	87,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,5
		Д, мкг	0	К, мг	125,3
		В2, мг	0	I, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

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

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ КУРАГИ 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 КУРАГИ 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
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147	147	14,7	14,7
Выход: 150				

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 2.3/2.4.3590-20 - 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	0,8	В1, мг	0	Са, мг	27,7
Жиры, г	0	С, мг	0,2	Mg, мг	15,6
Углеводы, г	19,1	А, мг	0,1	Р, мг	19,7
Энергетическая ценность, ккал	80,3	Е, мг	0	Fe, мг	0,5
		Д, мкг	0	К, мг	258,4
		В2, мг	0	I, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

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)	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	18	18	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	157,5	157,5	15,75	15,75
Выход: 150				

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 2.3/2.4.3590-20 - 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	В1, мг	0	Ca, мг	6,8
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	1,4
Углеводы, г	17,5	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	69,6	Е, мг	0	Fe, мг	0
		Д, мкг	0	К, мг	1,0
		В2, мг	0	I, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 272

КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ", 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	49,4	44,4	4,94	4,44
СВИНИНА МЯСНАЯ	49,41	42	4,94	4,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,19 шт.	7,65	19 шт.	0,77
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,86	2,4	0,29	0,24
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно готовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.

Изделия укладывают на разогретую до 160-170° С смазанную маслом поверхность сковороды, противня или функциональной емкости и обжаривают на плите 3-5 мин. До готовности доводят в жарочном шкафу при температуре 250-280° С (5-7 мин). Температура внутри изделия не ниже 85° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелку укладывают гарнир, обжаренное изделие поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным или рядом подливают соус.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

Соусы — сметанный, сметанный с томатом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — мясное изделие: котлета — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточек — кругло-приплюснутой, шницель — овально-плоской формы, с тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон, полито маслом или соус подлит сбоку. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет поверхности изделий — коричневый, в разрезе — от светлосерого до серого;
- вкус, запах — приятный, умеренно соленый, характерный для жареного мяса без привкуса хлеба, с приятным оттенком панировочных сухарей;
- консистенция — однородная, сочная, пышная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,4	В1, мг	0,1	Са, мг	16,4
Жиры, г	24,4	С, мг	0,1	Mg, мг	23,0
Углеводы, г	10,0	А, мг	0	Р, мг	152,1

Энергетическая ценность, ккал	324,1
-------------------------------	-------

Е, мг	2,2
Д, мкг	0,2
В2, мг	0,2

Fe, мг	2,2
К, мг	305,2
І, мкг	7,6
F, мг	0
Se, мг	0

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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	152,78	110	15,28	11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,07	0,07	0,01	0,01
Выход: 70				

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — паровые изделия округлой формы, без трещин и разрывов, политы алиновым 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	19,4
Жиры, г	19,7
Углеводы, г	0
Энергетическая ценность, ккал	254,5

В1, мг	0,1
С, мг	0,8
А, мг	0,1
Е, мг	0,2
Д, мкг	0
В2, мг	0,2

Са, мг	17,4
Мg, мг	17,9
Р, мг	163,8
Fe, мг	1,6
К, мг	213,4
І, мкг	6,6
F, мг	0,1
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	57,6	41,5	5,76	4,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	9	9	0,9	0,9
ЧЕСНОК	0,24	0,2	0,02	0,02
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Мякоть вареных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, в массу вводят соус молочный густой, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, вымешивают, придают форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков в жарочном шкафу, доводят до готовности 20-25 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Суфле выкладывают из формы на подогретую тарелку. Сбоку укладывают гарнир. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры — рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре из моркови или свеклы.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — изделия правильной формы; сбоку уложен гарнир;
- 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	7,4	В1, мг	0	Са, мг	19,5
Жиры, г	16,1	С, мг	0,3	Mg, мг	7,7
Углеводы, г	0,1	А, мг	0	Р, мг	64,8
Энергетическая ценность, ккал	174,6	Е, мг	3,9	Fe, мг	0,7
		Д, мкг	0	К, мг	81,4
		В2, мг	0,1	І, мкг	2,5
				F, мг	0,1
				Se, мг	0

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	28	28	2,8	2,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,4	2,4	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48	48	4,8	4,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ)	4,17	4	0,42	0,4
Выход: 120				

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, 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	3,9	В1, мг	0	Са, мг	48,4
Жиры, г	4,8	С, мг	0	Mg, мг	6,7
Углеводы, г	19,1	А, мг	0	Р, мг	42,8
Энергетическая ценность, ккал	135,4	Е, мг	0,7	Fe, мг	0,6
		Д, мкг	0,1	К, мг	39,1
		В2, мг	0	І, мкг	0,4
				F, мг	0
				Se, мг	0

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	30,3	30,3	3,03	3,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	52	52	5,2	5,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ)	5,21	5	0,52	0,5
Выход: 130				

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, 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	4,4	В1, мг	0,1	Са, мг	50,9
Жиры, г	5,9	С, мг	0	Мg, мг	6,9
Углеводы, г	20,8	А, мг	0	Р, мг	48,1
Энергетическая ценность, ккал	153,8	Е, мг	0,7	Fe, мг	0,5
		Д, мкг	0,1	К, мг	43,1
		В2, мг	0	І, мкг	0,5
				F, мг	0
				Se, мг	0

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 ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ)	20,83	20	2,08	2
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Макароны 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, 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	8,4	В1, мг	0,1	Са, мг	185,4
Жиры, г	10,4	С, мг	0,2	Мg, мг	14,1
Углеводы, г	24	А, мг	0,1	Р, мг	123,2
Энергетическая ценность, ккал	223,9	Е, мг	0,9	Fe, мг	0,8
		Д, мкг	0,1	К, мг	63,4
		В2, мг	0,1	І, мкг	0,5
				F, мг	0
				Se, мг	0

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	135	99,9	13,5	9,99
Выход: 100				

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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,8
Жиры, г	0,2
Углеводы, г	7,5
Энергетическая ценность, ккал	38

В1, мг	0,1
С, мг	38
А, мг	0
Е, мг	0,2
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	35
Mg, мг	11
Р, мг	17
Fe, мг	0,1
К, мг	154,8
І, мкг	0
F, мг	0,1
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № МАРМЕЛАД

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАРМЕЛАД", 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
МАРМЕЛАД ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ ФОРМОВОЙ	10	10	1	1
Выход: 10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2	В1, мг	0	Ca, мг	1,2
Жиры, г	0,9	С, мг	0	Mg, мг	3,5
Углеводы, г	6,2	А, мг	0	P, мг	3,8
Энергетическая ценность, ккал	33,9	Е, мг	0	Fe, мг	0,3
		Д, мкг	0	К, мг	11,5
		В2, мг	0	I, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

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	5	5	0,5	0,5
Выход: 5				

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — кусочки 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:

Белки, г	0
Жиры, г	4,1
Углеводы, г	0
Энергетическая ценность, ккал	37,4

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0,1
Д, мкг	0,1
В2, мг	0

Са, мг	0,6
Mg, мг	0
Р, мг	1
Fe, мг	0
К, мг	0,8
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

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
Выход: 150				

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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;
- 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
		Д, мкг	0	К, мг	230
		В2, мг	0,1	І, мкг	14,2
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 398

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	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Фрукты шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: напиток налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: темно-красный

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника

Запах: шиповника

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	14,3
Жиры, г	0,2	С, мг	66	Mg, мг	3,7
Углеводы, г	13,8	А, мг	0,2	Р, мг	2,3
Энергетическая ценность, ккал	68,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,5
		Д, мкг	0	К, мг	8,2
		В2, мг	0	І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

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	20	12	2	1,2
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147	147	14,7	14,7
Выход: 150				

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 2.3/2.4.3590-20 - 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	10,4
Жиры, г	0	С, мг	1,9	Mg, мг	2,7
Углеводы, г	12,0	А, мг	0	Р, мг	2,3
Энергетическая ценность, ккал	50,5	Е, мг	0	Fe, мг	0,1
		Д, мкг	0	К, мг	20,4
		В2, мг	0	І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ 1800	0 шт.	1,7	0 шт.	0,17
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Са, мг	0,4
Жиры, г	0	С, мг	0,1	Mg, мг	0,2
Углеводы, г	0	А, мг	0	Р, мг	0,4
Энергетическая ценность, ккал	0,2	Е, мг	0	Fe, мг	0
		Д, мкг	0	К, мг	2,4
		В2, мг	0	І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ", 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 НАТУРАЛЬНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,46 шт.	58,77	146 шт.	5,88
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	21,8	21,8	2,18	2,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 80				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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 2.3/2.4.3590-20 - 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	7,9	В1, мг	0	Са, мг	53,7
Жиры, г	10,8	С, мг	0,1	Mg, мг	9,1
Углеводы, г	1,4	А, мг	0,2	Р, мг	117,8
Энергетическая ценность, ккал	133,6	Е, мг	2,7	Fe, мг	1,4
		Д, мкг	1,3	К, мг	114,2
		В2, мг	0,3	I, мкг	13,8
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПЕЧЕНЬЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	7	7	0,7	0,7
Выход: 7				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5	В1, мг	0	Са, мг	2
Жиры, г	0,7	С, мг	0	Mg, мг	1,4
Углеводы, г	5,2	А, мг	0	Р, мг	6,3
Энергетическая ценность, ккал	29,2	Е, мг	0	Fe, мг	0,1
		Д, мкг	0	К, мг	7,7
		В2, мг	0	І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	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	70,2	63,2	7,02	6,32
КРУПА РИСОВАЯ	27,5	27,2	2,75	2,72
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,7	4,8	0,57	0,48
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,53	6,4	0,85	0,64
с 01.09 по 31.12	8	6,4	0,8	0,64
ТОМАТНАЯ ПАСТА 500	1,7 шт.	1,7	170 шт.	0,17
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 120				

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 посыпает 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 2.3/2.4.3590-20 - 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:

Белки, г	13,5	В1, мг	0	Са, мг	11,8
Жиры, г	16,4	С, мг	0,6	Mg, мг	26,9
Углеводы, г	20,6	А, мг	0,2	Р, мг	139,1
Энергетическая ценность, ккал	283,8	Е, мг	2,3	Fe, мг	1,8
		Д, мкг	0	К, мг	269,8
		В2, мг	0,1	І, мкг	5,6
				F, мг	0

Se, мг	0
--------	---

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 428

ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ", 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 ФРУКТОВОЕ", 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
ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ 90	0,02 шт.	1,7	2 шт.	0,17
Выход: 90				

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.

Яблоки очищают, удаляют семенные коробки, нарезают, припускают до готовности, при помешивании добавляют сухую смесь «Нутринор», тщательно перемешивают, проваривают в течение 5-7 минут. Подают к блюдам из круп, муки и творога.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Са, мг	0,2
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	0,1
Углеводы, г	0,3	А, мг	0	Р, мг	0,3
Энергетическая ценность, ккал	1,4	Е, мг	0	Fe, мг	0
		Д, мкг	0	К, мг	2,1
		В2, мг	0	I, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 321

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 28.02	131,54	85,5	13,15	8,55
с 01.03 по 31.07	142,5	85,5	14,25	8,55
с 01.08 по 31.08	106,88	85,5	10,69	8,55
с 01.09 по 31.10	114	85,5	11,4	8,55
с 01.11 по 31.12	122,14	85,5	12,21	8,55
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0,3	0,3
Выход: 100				

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.

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

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

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,0	В1, мг	0,1	Са, мг	33,2
Жиры, г	3,6	С, мг	6,9	Mg, мг	20,0
Углеводы, г	14,2	А, мг	0	Р, мг	58,1
Энергетическая ценность, ккал	97,9	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,9
		Д, мкг	0,1	К, мг	508,3
		В2, мг	0,1	I, мкг	5,7

F, мг	0
Se, мг	0

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 28.02	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
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 120				

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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — протертая картофельная масса 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	2,4	В1, мг	0,1	Са, мг	30,0
Жиры, г	4,2	С, мг	8,3	Mg, мг	23,4
Углеводы, г	17,1	А, мг	0	Р, мг	67,8
Энергетическая ценность, ккал	116,1	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,9
		Д, мкг	0,1	К, мг	609,1
		В2, мг	0,1	І, мкг	6,8

F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 351

РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ ", 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 С МЯСОМ ", 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	0,11	0,1	0,01	0,01
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	49,23	32	4,92	3,2
с 01.03 по 31.07	53,33	32	5,33	3,2
с 01.08 по 31.08	40	32	4	3,2
с 01.09 по 31.10	42,67	32	4,27	3,2
с 01.11 по 31.12	45,71	32	4,57	3,2
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	9,3	8	0,93	0,8
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25,3	20	2,53	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,2	28,2	2,82	2,82
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
ТОМАТНАЯ ПАСТА 500	0 шт.	1,7	0 шт.	0,17
УКРОП Сушен.	0,19 шт.	1	19 шт.	0,1
Выход: 100				

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — овощи 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	1,4
Жиры, г	4,5
Углеводы, г	8,1
Энергетическая ценность, ккал	79,6

В1, мг	0
С, мг	7,5
А, мг	0,3
Е, мг	0,7
Д, мкг	0,1
В2, мг	0

Са, мг	27,4
Mg, мг	18,0
Р, мг	37,5
Fe, мг	0,8
К, мг	284,2
І, мкг	3,4
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 90

РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ С КУРОЙ И СЛИВКАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ С КУРОЙ И 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 "РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ С КУРОЙ И 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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	10,8	7,8	1,08	0,78
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	0,05	0,05	0,01	0,01
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.07	75	45	7,5	4,5
с 01.08 по 31.08	56,25	45	5,63	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
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
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ 1800	0 шт.	1,7	0 шт.	0,17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,05	0,05	0,01	0,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,1	0,1	0,01	0,01
УКРОП Сушен.	2,9 шт.	15	290 шт.	1,5
СЛИВКИ ПАСТЕР. 10% ЖИРНОСТИ	0 шт.	1,7	0 шт.	0,17
Выход: 150/10/5				

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид - на 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 кореньев, 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	2,9
Жиры, г	2,1
Углеводы, г	9,0
Энергетическая ценность, ккал	66,6

В1, мг	0,1
С, мг	9,9
А, мг	0,2
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	46,2
Mg, мг	24,3
Р, мг	55,3
Fe, мг	1,1
К, мг	348,2
І, мкг	3,5
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 315

РИС ОТВАРНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РИС 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 "РИС 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
КРУПА РИСОВАЯ	36,1	35,7	3,61	3,57
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4	4	0,4	0,4
Выход: 100				

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 рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,4	В1, мг	0	Са, мг	16,2
Жиры, г	4,0	С, мг	0	Mg, мг	16,9
Углеводы, г	25,6	А, мг	0	Р, мг	51,6
Энергетическая ценность, ккал	148,0	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,5
		Д, мкг	0,1	К, мг	36,8
		В2, мг	0	І, мкг	0,5
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 254

РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ", 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", 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 ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ	56,72	38	5,67	3,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4,8	3,6	0,48	0,36
с 01.09 по 31.12	4,5	3,6	0,45	0,36
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,29	7,8	0,93	0,78
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
Выход: 60				

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.: Делли принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Филе рыбы нарезают порционными кусками. Часть рыбы выкладывают на смазанный маслом противень, заливают соусом молочным со взбитыми яйцами, сверху укладывают вторую часть рыбы, заливают оставшимся соусом, посыпают сухарями и запекают. Гарниры - каша вязкая, пюре картофельное, пюре из тыквы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,7	В1, мг	0,1	Ca, мг	12,0
Жиры, г	6,6	С, мг	0,5	Mg, мг	12,7
Углеводы, г	0,8	А, мг	0,1	P, мг	74,7
Энергетическая ценность, ккал	93,5	Е, мг	1,8	Fe, мг	0,3
		Д, мкг	0	К, мг	148,2
		В2, мг	0,1	I, мкг	19,4
				F, мг	0,2
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 267

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ", 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 С ОВОЩАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ	58,5	39,2	5,85	3,92
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5	4,2	0,5	0,42
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8,3	8,3	0,83	0,83
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,3	3,3	0,33	0,33
Выход: 100				

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.: Делли принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Замороженный рыбный фарш нарезают, не размораживая, на бруски размером 6х4 см затем замороженные бруски нарезают на порционные куски толщиной 1,5—2 см. Подготовленные порционные куски рыбного фарша кладут на противень или в гостроемкость, сверху - овощи, нарезанные короткой соломкой и перемешанные с яйцами, маслом растительным. Запекают в жарочном шкафу 15-20 мин при температуре 160-180 °С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи имеют слегка запеченную корочку, уложены горкой

Консистенция: овощей запеченных - упругая, рыбы - мягкая, сочная

Цвет: свойственный овощному набору, корочки - золотистый, рыбного фарша - серый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,0	В1, мг	0,1	Ca, мг	23,7
Жиры, г	10,5	С, мг	0,6	Mg, мг	15,1
Углеводы, г	1,0	А, мг	0,2	P, мг	80,3
Энергетическая ценность, ккал	130,7	Е, мг	3,6	Fe, мг	0,4
		Д, мкг	0	К, мг	159,0
		В2, мг	0,1	I, мкг	20,2
				F, мг	0,2
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ "ЗИМНИЙ"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ "ЗИМНИЙ", 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 КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ "ЗИМНИЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	68,31	44,4	6,83	4,44
с 01.03 по 31.07	74	44,4	7,4	4,44
с 01.08 по 31.08	55,5	44,4	5,55	4,44
с 01.09 по 31.10	59,2	44,4	5,92	4,44
с 01.11 по 31.12	63,43	44,4	6,34	4,44
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	11,87	8,9	1,19	0,89
с 01.09 по 31.12	11,13	8,9	1,11	0,89
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ 400	0,03 шт.	7,6	3 шт.	0,76
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5	0,6	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ 1800	0 шт.	1,1	0 шт.	0,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,3	3,3	0,33	0,33
Выход: 50				

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.

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель, морковь, огурцы нарезаны мелкими ломтиками, салат уложен горкой, сверху посыпан мелко нарезанным зеленым луком

Консистенция: слегка плотноватая, огурцов - хрустящая

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: вареных овощей и свежего огурца

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

6.2. Микробиологические показатели 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	1,3	В1, мг	0,1	Са, мг	22,1
Жиры, г	2,7	С, мг	4,3	Mg, мг	15,1
Углеводы, г	8,5	А, мг	0,2	Р, мг	37,1

Энергетическая ценность, ккал	63,9
-------------------------------	------

Е, мг	1,3
Д, мкг	0
В2, мг	0

Fe, мг	0,8
К, мг	288,2
І, мкг	2,8
F, мг	0
Se, мг	0

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	38,4	28,8	3,84	2,88
с 01.09 по 31.12	36	28,8	3,6	2,88
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 30				

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 2.3/2.4.3590-20 - 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	0,4	В1, мг	0	Са, мг	13,2
Жиры, г	0	С, мг	0,6	Mg, мг	9,8
Углеводы, г	3,4	А, мг	0,6	Р, мг	14,2
Энергетическая ценность, ккал	15,6	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,3
		Д, мкг	0	К, мг	57,6
		В2, мг	0	І, мкг	1,4
				F, мг	0
				Se, мг	0

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	64	48	6,4	4,8
с 01.09 по 31.12	60	48	6	4,8
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 50				

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 2.3/2.4.3590-20 - 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	0,6
Жиры, г	0
Углеводы, г	5,6
Энергетическая ценность, ккал	26,0

В1, мг	0
С, мг	1
А, мг	1
Е, мг	0,3
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	22,2
Mg, мг	16,4
P, мг	23,8
Fe, мг	0,5
K, мг	96,1
I, мкг	2,4
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 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	30,3	28,8	3,03	2,88
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,5	9,7	1,15	0,97
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
Выход: 40				

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 помидоры нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук мелко шинкуют, бланшируют. Подготовленный зеленый лук мелко шинкуют. Помидоры и лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью, 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны не ранее чем за 30-40 мин до отпуска.

Консистенция: помидоров - упругая, сочная

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

Вкус: умеренно соленый

Запах: свежих помидоров 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	0,4	В1, мг	0	Ca, мг	6,3
Жиры, г	2,4	С, мг	3,3	Mg, мг	6,5
Углеводы, г	1,9	А, мг	0	P, мг	11,8
Энергетическая ценность, ккал	31,6	Е, мг	1,1	Fe, мг	0,4
		Д, мкг	0	К, мг	100,5
		В2, мг	0	I, мкг	0,9
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ", 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", 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	28,5	3,8	2,85
с 01.09 по 31.12	35,63	28,5	3,56	2,85
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ЧЕСНОК	0,35	0,3	0,04	0,03
Выход: 30				

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.

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы 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	0,4
Жиры, г	1,7
Углеводы, г	2,5
Энергетическая ценность, ккал	27,7

В1, мг	0
С, мг	1,2
А, мг	0
Е, мг	0,8
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	10,0
Mg, мг	5,8
Р, мг	11,4
Fe, мг	0,4
К, мг	82,9
І, мкг	2
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

СОК ПЕРСИКОВЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК ПЕРСИКОВЫЙ", 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 ПЕРСИКОВЫЙ", 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
Выход: 100				

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 2.3/2.4.3590-20 - 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
		Д, мкг	0	К, мг	152
		В2, мг	0	І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 399

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 ЯБЛОЧНЫЙ	100	100	10	10
Выход: 100				

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.

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 150-180 мл непосредственно перед отпуском.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

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	6,3
Жиры, г	0,1	С, мг	0,8	Mg, мг	3,6
Углеводы, г	9,8	А, мг	0	Р, мг	6,3
Энергетическая ценность, ккал	41,7	Е, мг	0	Fe, мг	1,3
		Д, мкг	0	К, мг	120
		В2, мг	0	І, мкг	1
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 351

СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)", 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 МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья 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	15	15	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
ПОВИДЛО 870	0 шт.	1,7	0 шт.	0,17
Выход: 30				

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, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде. Подают соус к пудингам, запеканкам, крупяным и овощным блюдам.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков

неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная

Цвет: кремовый

Вкус: нежный, сладкий, молочный

Запах: кипяченого молока, аромат ванилина

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	15,7
Жиры, г	1,7	С, мг	0,1	Mg, мг	1,8
Углеводы, г	1,8	А, мг	0	Р, мг	11,2
Энергетическая ценность, ккал	23,3	Е, мг	0	Fe, мг	0
		Д, мкг	0	К, мг	24,3
		В2, мг	0	I, мкг	1,4
				F, мг	0
				Se, мг	0

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	30	30	3	3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,14	0,14
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	2,4	1,8	0,24	0,18
с 01.09 по 31.12	2,25	1,8	0,23	0,18
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,8	0,6	0,08	0,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 30				

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 2.3/2.4.3590-20 - 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	0,2	В1, мг	0	Са, мг	3,6
Жиры, г	0	С, мг	0	Мg, мг	1,3
Углеводы, г	1,1	А, мг	0	Р, мг	2,5
Энергетическая ценность, ккал	5,4	Е, мг	0	Fe, мг	0

Д, мкг	0
В2, мг	0

К, мг	6,5
І, мкг	0,1
Ғ, мг	0
Se, мг	0

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	35	35	3,5	3,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	2,8	2,1	0,28	0,21
с 01.09 по 31.12	2,63	2,1	0,26	0,21
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,8	0,7	0,08	0,07
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 35				

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 коренья, 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 2.3/2.4.3590-20 - 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	0,2	В1, мг	0	Са, мг	4,5
Жиры, г	1,3	С, мг	0	Mg, мг	1,6
Углеводы, г	1,3	А, мг	0,1	Р, мг	3,3

Энергетическая ценность, ккал	17,7
-------------------------------	------

Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Fe, мг	0
К, мг	7,7
І, мкг	0,1
F, мг	0
Se, мг	0

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
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
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 45				

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 коренья, 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 2.3/2.4.3590-20 - 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	0,2	В1, мг	0	Са, мг	5,4
Жиры, г	0,7	С, мг	0	Mg, мг	1,9
Углеводы, г	1,7	А, мг	0,1	Р, мг	3,8

Энергетическая ценность, ккал	13,9
-------------------------------	------

Е, мг	0,3
Д, мкг	0
В2, мг	0

Fe, мг	0
К, мг	9,5
І, мкг	0,1
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 348

СОУС ТОМАТНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОУС ТОМАТНЫЙ", 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", 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	35	35	3,5	3,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	2,8	2,1	0,28	0,21
с 01.09 по 31.12	2,63	2,1	0,26	0,21
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,8	0,7	0,08	0,07
ТОМАТНАЯ ПАСТА 500	0 шт.	1,7	0 шт.	0,17
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 35				

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 2.3/2.4.3590-20 - 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	0,3	В1, мг	0	Са, мг	4,6
Жиры, г	0	С, мг	0,3	Mg, мг	2,4
Углеводы, г	1,6	А, мг	0,1	Р, мг	4,2

Энергетическая ценность, ккал	7,7
-------------------------------	-----

Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Fe, мг	0
К, мг	22,4
І, мкг	0,3
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 366

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
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	17,5	17,5	1,75	1,75
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,5	17,5	1,75	1,75
ПОВИДЛО 870	0 шт.	1,7	0 шт.	0,17
Выход: 35				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Используют соус к котлетам натуральным и к жареному мясу.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — однородная масса с гладкой поверхностью;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус — нежный, умеренно соленый;
- запах — кипяченого молока;
- консистенция — густой сметаны.

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	19,1
Жиры, г	2,2	С, мг	0,1	Mg, мг	2,3
Углеводы, г	1,9	А, мг	0	Р, мг	13,1
Энергетическая ценность, ккал	29,8	Е, мг	0	Fe, мг	0
		Д, мкг	0	К, мг	28,2
		В2, мг	0	І, мкг	1,6
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92

СУП С КЛЕЦКАМИ И КУРОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП С КЛЕЦКАМИ И КУРОЙ", 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 КЛЕЦКАМИ И КУРОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	27,78	20	2,78	2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,8	6,6	0,88	0,66
с 01.09 по 31.12	8,25	6,6	0,83	0,66
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,2	3,2	0,32	0,32
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,8	2 шт.	0,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,9	1,9	0,19	0,19
Выход: 150/10				

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 и "овощи нарезают кубиками. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Приготовление клецек: Яйца обрабатывают в соответствии с санитарными правилами,

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящая поверхность масла. В жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-серый, прозрачный, овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — приятный, картофеля, пассерованных овощей, умеренно соленый;
- консистенция кореньев, картофеля и лука — 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	5,7	В1, мг	0,1	Са, мг	22,1
Жиры, г	6,3	С, мг	6,9	Мг, мг	23,8

Углеводы, г	15,7
Энергетическая ценность, ккал	143,3

А, мг	0,2
Е, мг	1,1
Д, мкг	0
В2, мг	0,1

Р, мг	83,1
Fe, мг	1,3
К, мг	522,1
І, мкг	5,9
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92 **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И КУРОЙ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И КУРОЙ", 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 КЛЕЦКАМИ И КУРОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	18,06	13	1,81	1,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,81	2 шт.	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,8	4,8	0,48	0,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	104,31	67,8	10,43	6,78
с 01.03 по 31.07	113	67,8	11,3	6,78
с 01.08 по 31.08	84,75	67,8	8,48	6,78
с 01.09 по 31.10	90,4	67,8	9,04	6,78
с 01.11 по 31.12	96,86	67,8	9,69	6,78
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
Выход: 150/10				

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 и "овощи нарезают кубиками. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Приготовление клецек: Яйца обрабатывают в соответствии с санитарными правилами,

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящие капли масла. В жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-серый, прозрачный, овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — приятный, картофеля, пассерованных овощей, умеренно соленый;
- консистенция корневого картофеля и лука — 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	4,3	В1, мг	0,1	Са, мг	14,2
----------	-----	--------	-----	--------	------

Жиры, г	3,0
Углеводы, г	13,8
Энергетическая ценность, ккал	99,3

С, мг	5,8
А, мг	0,1
Е, мг	0,2
Д, мкг	0
В2, мг	0

Mg, мг	19,5
P, мг	65,1
Fe, мг	1,0
K, мг	437,8
I, мкг	4,9
F, мг	0
Se, мг	0

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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	16,2	11,7	1,62	1,17
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
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
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
УКРОП Сушен.	0,19 шт.	1	19 шт.	0,1
Выход: 150/15/10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют.

Подготовленный фасоль, горох, кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящая поверхность 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 корневищ, 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	7,0
Жиры, г	5,4
Углеводы, г	21,1
Энергетическая ценность, ккал	161,2

В1, мг	0,1
С, мг	3,2
А, мг	0,1
Е, мг	2,8
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	29,0
Mg, мг	27,9
Р, мг	79,7
Fe, мг	1,8
К, мг	332,8
І, мкг	3,3
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 100

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРОЙ", 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 МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	42,62	27,7	4,26	2,77
с 01.03 по 31.07	46,17	27,7	4,62	2,77
с 01.08 по 31.08	34,63	27,7	3,46	2,77
с 01.09 по 31.10	36,93	27,7	3,69	2,77
с 01.11 по 31.12	39,57	27,7	3,96	2,77
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	8,6	8,6	0,86	0,86
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,27	6,2	0,83	0,62
с 01.09 по 31.12	7,75	6,2	0,78	0,62
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,4	6,2	0,74	0,62
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	116,9	116,9	11,69	11,69
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	11,1	8	1,11	0,8
Выход: 150/10				

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

В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Добавляют 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 2.3/2.4.3590-20 - 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. Форма нарезки картофеля и овощей соответствует виду используемых макаронных изделий. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных овощей, специй, умеренно соленый;
- консистенция картофеля, 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	3,2
Жиры, г	3,2
Углеводы, г	11,2
Энергетическая ценность, ккал	84,9

В1, мг	0
С, мг	2,5
А, мг	0,2
Е, мг	0,2
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	18,7
Mg, мг	12,8
Р, мг	40,5
Fe, мг	0,8
К, мг	207,5
І, мкг	2,5
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 94

СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ И СЛИВКАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ И 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 "СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ И 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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	7,78	5,6	0,78	0,56
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	22,8	18	2,28	1,8
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	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
ПШЕНО	6,06	6	0,61	0,6
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
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	132	132	13,2	13,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,001	0,001	0,0001	0,0001
УКРОП Сушен.	0,19 шт.	1	19 шт.	0,1
СЛИВКИ ПАСТЕР. 10% ЖИРНОСТИ	0 шт.	1,7	0 шт.	0,17
Выход: 150				

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.

Крупы промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи. Крупу закладывают одновременно с овощами.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — капуста, нарезанная шашками, картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены, крупа — хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-серый, прозрачный, овощей и крупы — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных овощей, вареной крупы, умеренно соленый;
- консистенция корней, 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	2,5
Жиры, г	4,5
Углеводы, г	8,3
Энергетическая ценность, ккал	84,0

В1, мг	0
С, мг	5,1
А, мг	0,1
Е, мг	1,5
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	24,4
Mg, мг	15,9
Р, мг	41,6
Fe, мг	0,9
К, мг	170,3
I, мкг	2,6
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ", 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 МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	120	120	12	12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50,4	50,4	5,04	5,04
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	9,6	9,6	0,96	0,96
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 120				

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. При отпуске заправляют прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет молочно-белый, сливочного масла — желтый;
- вкус, запах — молочно-мучнистый, сладковатый, умеренно соленый с привкусом сливочного масла;
- консистенция макаронных изделий — хорошо набухшие, мягкие, 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	4,5	В1, мг	0	Ca, мг	126,3
Жиры, г	4,6	С, мг	0,6	Mg, мг	15,3
Углеводы, г	14,4	А, мг	0	P, мг	94,2
Энергетическая ценность, ккал	118,2	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,3
		Д, мкг	0	К, мг	187,5
		В2, мг	0,1	I, мкг	10,9
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 109

СУП РИСОВЫЙ С КУРОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП РИСОВЫЙ С КУРОЙ", 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 РИСОВЫЙ С КУРОЙ", 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	9	9	0,9	0,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА 500	0 шт.	1,2	0 шт.	0,12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	18,06	13	1,81	1,3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.07	75	45	7,5	4,5
с 01.08 по 31.08	56,25	45	5,63	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,67	11	1,47	1,1
с 01.09 по 31.12	13,75	11	1,38	1,1
Выход: 150/10				

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 засыпают подготовленную крупу рисовую, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные лук репчатый, разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту и доводят суп до готовности. Бульон после варки мяса добавляют в суп.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Рис хорошо сварен, лук мелко нашинкован. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — полупрозрачный, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — мясного бульона, риса с ароматом и привкусом пассерованных корней, специй, умеренно соленый;
- консистенция мяса и лука — мягкая, рис хорошо разварившийся, но зерна целые; 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	4,1
Жиры, г	3,8
Углеводы, г	15,1
Энергетическая ценность, ккал	111,1

В1, мг	0,1
С, мг	4,3
А, мг	0,2
Е, мг	0,1
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	22,1
Mg, мг	22,2
P, мг	65,2
Fe, мг	1,0
K, мг	333,6
I, мкг	4,1
F, мг	0
Se, мг	0

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.САЙРА БЛАНШИРОВАН.	0,01 шт.	1,7	1 шт.	0,17
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	64,62	42	6,46	4,2
с 01.03 по 31.07	70	42	7	4,2
с 01.08 по 31.08	52,5	42	5,25	4,2
с 01.09 по 31.10	56	42	5,6	4,2
с 01.11 по 31.12	60	42	6	4,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,8	9,6	1,28	0,96
с 01.09 по 31.12	12	9,6	1,2	0,96
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,7	4,8	0,57	0,48
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	3,03	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4	4	0,4	0,4
УКРОП Сушен.	0,1 шт.	0,5	10 шт.	0,05
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,6	В1, мг	0,1	Са, мг	29,7
Жиры, г	2,3	С, мг	4,0	Mg, мг	15,9
Углеводы, г	9,6	А, мг	0,2	Р, мг	41,2
Энергетическая ценность, ккал	66,3	Е, мг	1,1	Fe, мг	0,7
		Д, мкг	0	К, мг	273,9
		В2, мг	0	І, мкг	2,7

F, мг	0
Se, мг	0

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 ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ)	6,25	6	0,63	0,6
Выход: 6				

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 2.3/2.4.3590-20 - 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:

Белки, г	1,4	В1, мг	0	Са, мг	58,8
Жиры, г	1,8	С, мг	0,2	Mg, мг	3
Углеводы, г	0	А, мг	0	Р, мг	34,8
Энергетическая ценность, ккал	22,5	Е, мг	0	Fe, мг	0
		Д, мкг	0	К, мг	5,7
		В2, мг	0	I, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНО - ПШЕНИЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО - ПШЕНИЧНЫЙ", 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 РЖАНО - ПШЕНИЧНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30,6	30,6	3,06	3,06
Выход: 35				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,9	В1, мг	0,1	Ca, мг	5
Жиры, г	0,3	С, мг	0	Mg, мг	5,2
Углеводы, г	12,6	А, мг	0	P, мг	23,9
Энергетическая ценность, ккал	60,5	Е, мг	0,7	Fe, мг	1,1
		Д, мкг	0	К, мг	41,6
		В2, мг	0	I, мкг	1,7
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое 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	20	20	2	2
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,3	В1, мг	0	Са, мг	3,6
Жиры, г	0,2	С, мг	0	Mg, мг	3,8
Углеводы, г	8,5	А, мг	0	Р, мг	17,4
Энергетическая ценность, ккал	40,8	Е, мг	0,4	Fe, мг	0,8
		Д, мкг	0	К, мг	27,2
		В2, мг	0	І, мкг	1,1
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое 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	30	30	3	3
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2	В1, мг	0,1	Са, мг	5,4
Жиры, г	0,3	С, мг	0	Mg, мг	5,7
Углеводы, г	12,7	А, мг	0	Р, мг	26,1
Энергетическая ценность, ккал	61,2	Е, мг	0,7	Fe, мг	1,2
		Д, мкг	0	К, мг	40,8
		В2, мг	0	І, мкг	1,7
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое 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	40	40	4	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,6
Жиры, г	0,4
Углеводы, г	17
Энергетическая ценность, ккал	81,6

В1, мг	0,1
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0,9
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	7,2
Mg, мг	7,6
Р, мг	34,8
Fe, мг	1,6
К, мг	54,4
І, мкг	2,2
F, мг	0
Se, мг	0

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 ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,3	В1, мг	0	Ca, мг	6,9
Жиры, г	0,2	С, мг	0	Mg, мг	9,9
Углеводы, г	15,1	А, мг	0	P, мг	25,2
Энергетическая ценность, ккал	71	Е, мг	0,6	Fe, мг	0,6
		Д, мкг	0	К, мг	38,7
		В2, мг	0	I, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

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 ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,1	В1, мг	0,1	Ca, мг	9,2
Жиры, г	0,2	С, мг	0	Mg, мг	13,2
Углеводы, г	20,1	А, мг	0	P, мг	33,6
Энергетическая ценность, ккал	94,7	Е, мг	0,8	Fe, мг	0,8
		Д, мкг	0	К, мг	51,6
		В2, мг	0	I, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 393

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
САХАР ПЕСОК	9,3	9,3	0,93	0,93
ЛИМОН	5,9	3,5	0,59	0,35
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 150/7/3				

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.

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

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	3,3
Жиры, г	0	С, мг	0,6	Mg, мг	2,0
Углеводы, г	9,3	А, мг	0	Р, мг	3,7
Энергетическая ценность, ккал	38,2	Е, мг	0	Fe, мг	0,3
		Д, мкг	0	К, мг	15,9
		В2, мг	0	І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

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
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	9,8	9,8	0,98	0,98
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	40	40	4	4
Выход: 150				

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид, 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	1,3
Жиры, г	1,3
Углеводы, г	11,5
Энергетическая ценность, ккал	62,4

В1, мг	0
С, мг	0,2
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0,1

Са, мг	43,3
Mg, мг	6,5
Р, мг	32,5
Fe, мг	0,4
К, мг	71,1
I, мкг	3,6
F, мг	0
Se, мг	0

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
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	11,7	11,7	1,17	1,17
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
Выход: 180				

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид, 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
Жиры, г	2,8
Углеводы, г	15,6
Энергетическая ценность, ккал	98,9

В1, мг	0
С, мг	0,5
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0,1

Са, мг	94,3
Mg, мг	12,1
Р, мг	68,5
Fe, мг	0,5
К, мг	144,2
І, мкг	8,1
F, мг	0
Se, мг	0

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	9,2	9,2	0,92	0,92
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 150				

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 2.3/2.4.3590-20 - 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	2,0
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	1,6
Углеводы, г	9,1	А, мг	0	Р, мг	3
Энергетическая ценность, ккал	36,6	Е, мг	0	Fe, мг	0,3
		Д, мкг	0	К, мг	10,2
		В2, мг	0	І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

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	11	11	1,1	1,1
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 180				

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 2.3/2.4.3590-20 - 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	2,5
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	2
Углеводы, г	10,9	А, мг	0	Р, мг	3,7
Энергетическая ценность, ккал	43,8	Е, мг	0	Fe, мг	0,4
		Д, мкг	0	К, мг	12,7
		В2, мг	0	І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 391

ЧАЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ", 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", 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	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	162	162	16,2	16,2
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,3	В1, мг	0	Са, мг	13,3
Жиры, г	0	С, мг	0,1	Mg, мг	7,3
Углеводы, г	0,6	А, мг	0	Р, мг	11,2
Энергетическая ценность, ккал	3,6	Е, мг	0	Fe, мг	1,1
		Д, мкг	0	К, мг	37,7
		В2, мг	0	І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СЛИВКАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И 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 ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И 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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	28,9	20,8	2,89	2,08
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,5	30	3,75	3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	27,69	18	2,77	1,8
с 01.03 по 31.07	30	18	3	1,8
с 01.08 по 31.08	22,5	18	2,25	1,8
с 01.09 по 31.10	24	18	2,4	1,8
с 01.11 по 31.12	25,71	18	2,57	1,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА 500	0 шт.	1,7	0 шт.	0,17
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
СЛИВКИ ПАСТЕР. 10% ЖИРНОСТИ	0 шт.	1,7	0 шт.	0,17
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Капусту нарезают квадратиками, картофель — дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками

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

Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в щи

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
Жиры, г	7,0
Углеводы, г	5,6
Энергетическая ценность, ккал	105,7

В1, мг	0
С, мг	7,7
А, мг	0,2
Е, мг	1,3
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	25,3
Mg, мг	15,6
P, мг	57,8
Fe, мг	1,0
K, мг	240,4
I, мкг	4,0
F, мг	0
Se, мг	0

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	113,6	100	11,36	10
Выход: 100				

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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4
Жиры, г	0,4
Углеводы, г	9,8
Энергетическая ценность, ккал	47

В1, мг	0
С, мг	10
А, мг	0
Е, мг	0,6
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	16
Mg, мг	8
Р, мг	11
Fe, мг	2,2
К, мг	278
І, мкг	2
F, мг	0
Se, мг	0