

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260

АЗУ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	50	45	5	4,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	96	62,4	9,6	6,24
с 01.03 по 31.07	104	62,4	10,4	6,24
с 01.08 по 31.08	78	62,4	7,8	6,24
с 01.09 по 31.10	83,2	62,4	8,32	6,24
с 01.11 по 31.12	89,14	62,4	8,91	6,24
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,1	7,8	0,91	0,78
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ 1800	0 шт.	1	0 шт.	0,1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,4	7,8	1,04	0,78
с 01.09 по 31.12	9,75	7,8	0,98	0,78
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
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, нарезанное брусочками по 10-15 г, обжаривают, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат в течение 40-50 мин в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель и тушат еще 15-20 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,5	В1, мг	0,1	Са, мг	16,7
Жиры, г	12,2	С, мг	5,5	Mg, мг	24,8

Углеводы, г	11,0
Энергетическая ценность, ккал	192,9

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

Р, мг	109,0
Fe, мг	1,7
К, мг	531,8
І, мкг	6,9
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № АПЕЛЬСИН

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
АПЕЛЬСИН	142,86	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	0,9	В1, мг	0	Са, мг	34
Жиры, г	0,2	С, мг	60	Mg, мг	13
Углеводы, г	8,1	А, мг	0	P, мг	23
Энергетическая ценность, ккал	43	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,3
		Д, мкг	0	К, мг	197
		В2, мг	0	I, мкг	2
				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 др.).

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	55,56	50	5,56	5
СВИНИНА МЯСНАЯ	37,6	32	3,76	3,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	14,4	14,4	1,44	1,44
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	22,9	19,2	2,29	1,92
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,01 шт.	0,5	1 шт.	0,05
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.

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).

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.

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;

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,0	В1, мг	0,1	Са, мг	16,0
Жиры, г	23,1	С, мг	0,8	Mg, мг	21,9
Углеводы, г	8,6	А, мг	0	Р, мг	139,5

Энергетическая ценность, ккал	300,0
-------------------------------	-------

Е, мг	2,6
Д, мкг	0
В2, мг	0,1

Fe, мг	2,0
К, мг	307,1
І, мкг	6,4
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 62

БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	32,2	29	3,22	2,9
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	38,4	28,8	3,84	2,88
с 01.09 по 31.12	36	28,8	3,6	2,88
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	22,5	18	2,25	1,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,8	5,8	0,68	0,58
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	15,6	11,7	1,56	1,17
с 01.09 по 31.12	14,63	11,7	1,46	1,17
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	55,38	36	5,54	3,6
с 01.03 по 31.07	60	36	6	3,6
с 01.08 по 31.08	45	36	4,5	3,6
с 01.09 по 31.10	48	36	4,8	3,6
с 01.11 по 31.12	51,43	36	5,14	3,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
УКРОП Сушен.	2,16 шт.	1,6	216 шт.	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	126	126	12,6	12,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 180				

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.

Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу припускают с томатом, морковь и лук припускают. В кипящий бульон последовательно закладывают картофель, капусту, варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, соль и варят 10 минут. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения. Подают с отварной говядиной, для детей

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	6,9	В1, мг	0	Са, мг	39,0
Жиры, г	8,1	С, мг	8,3	Mg, мг	27,9

Углеводы, г	10,3
Энергетическая ценность, ккал	143,1

А, мг	0,2
Е, мг	1,8
Д, мкг	0
В2, мг	0

Р, мг	89,2
Fe, мг	1,8
К, мг	454,6
І, мкг	7,2
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 467

БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	18,5	18,5	1,85	1,85
САХАР ПЕСОК	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,4	6,4	0,64	0,64
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,01 шт.	0,4	1 шт.	0,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ДРОЖЖИ	0,05 шт.	0,5	5 шт.	0,05
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	18,6	18,6	1,86	1,86
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,7	0,7	0,07	0,07

Выход: 65

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.

Приготавливают булочку домашнюю из дрожжевого теста с влажностью 34% формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков перед выпечкой посыпают сахаром-песком.

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 круглая, поверхность посыпана сахаром;
- цвет — от золотистого до светло-коричневого;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, слобный, свежесыпеченной дрожжевой булочки.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,6
Жиры, г	6,6
Углеводы, г	16,6
Энергетическая ценность, ккал	136,8

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

Са, мг	25,1
Mg, мг	5,2
P, мг	31,7
Fe, мг	0,2
K, мг	54,6
I, мкг	2,1
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	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	0,6
Жиры, г	0,7
Углеводы, г	15,5
Энергетическая ценность, ккал	70,8

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

Са, мг	3,2
Mg, мг	2
P, мг	7,2
Fe, мг	0,3
K, мг	28
I, мкг	0
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	68	54,4	6,8	5,44
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,9	1,9	0,19	0,19
ТОМАТНАЯ ПАСТА 525	0 шт.	1,1	0 шт.	0,11
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	1,47	1,1	0,15	0,11
с 01.09 по 31.12	1,38	1,1	0,14	0,11
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,3	1,9	0,23	0,19
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0 шт.	0,004	0 шт.	0,0004
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,8	0,8	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,4	16,4	1,64	1,64
ГОВЯДИНА Б/К	86	77,4	8,6	7,74
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.

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	15,2	В1, мг	0	Са, мг	31,4
Жиры, г	13,9	С, мг	10,1	Mg, мг	22,9
Углеводы, г	3,6	А, мг	0	Р, мг	134,3
Энергетическая ценность, ккал	199,8	Е, мг	1,2	Fe, мг	2,2
		Д, мкг	0	К, мг	369,0
		В2, мг	0,1	І, мкг	7,5
				F, мг	0

Se, мг	0
--------	---

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ", 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 ЗЕЛЕНЫЙ", 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 ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ 400	0 шт.	1	0 шт.	0,1
Выход: 50				

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	В1, мг	0	Са, мг	0,2
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	0,2
Углеводы, г	0,1	А, мг	0	P, мг	0,5
Энергетическая ценность, ккал	0,4	Е, мг	0	Fe, мг	0
		Д, мкг	0	К, мг	1
		В2, мг	0	I, 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
ГОВЯДИНА Б/К	61,11	55	6,11	5,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	86,2	86,2	8,62	8,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,6	4,6	0,46	0,46
ТОМАТНАЯ ПАСТА 500	0,01 шт.	4,6	1 шт.	0,46
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	119,05	100	11,91	10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	133,33	100	13,33	10
с 01.09 по 31.12	125	100	12,5	10
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.

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

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	13,3	В1, мг	0,2	Са, мг	85,7
Жиры, г	9,9	С, мг	6,8	Mg, мг	60,2
Углеводы, г	18,7	А, мг	2	Р, мг	191,3
Энергетическая ценность, ккал	218,3	Е, мг	1,5	Fe, мг	3,1
		Д, мкг	0	К, мг	600,6
		В2, мг	0,2	І, мкг	12,5

F, мг	0,1
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ГУЛЯШ ИЗ ФИЛЕ КУР

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ФИЛЕ КУР	23	23	2,3	2,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	80	8	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,6	1,4	0,16	0,14
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	1,87	1,4	0,19	0,14
с 01.09 по 31.12	1,75	1,4	0,18	0,14
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	29	29	2,9	2,9
Выход: 80				

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.

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	7,1	В1, мг	0	Са, мг	13,6
Жиры, г	4,5	С, мг	0,2	Mg, мг	9,3
Углеводы, г	19,9	А, мг	0	P, мг	58,3
Энергетическая ценность, ккал	148,2	Е, мг	0	Fe, мг	0,7
		Д, мкг	0	К, мг	85,5
		В2, мг	0	I, мкг	1,9
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТВОРОГ НЕЖИРНЫЙ	40	40	4	4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
КРУПА МАННАЯ	4,3	4,3	0,43	0,43
САХАР ПЕСОК	3,7	3,7	0,37	0,37
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,01 шт.	0,4	1 шт.	0,04
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	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.

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

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

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,5	В1, мг	0	Са, мг	44,9
Жиры, г	1,8	С, мг	0,1	Mg, мг	8,6
Углеводы, г	7,8	А, мг	0	Р, мг	65,1
Энергетическая ценность, ккал	77,4	Е, мг	0,5	Fe, мг	0,1
		Д, мкг	0	К, мг	53,2
		В2, мг	0,1	І, мкг	0,1
				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	0 шт.	0,1
Выход: 50				

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
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	0,1
Энергетическая ценность, ккал	1,2

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

Са, мг	0,4
Mg, мг	0,2
Р, мг	0,4
Fe, мг	0
К, мг	3,2
I, 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 др.).

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 115	115 шт.	115	11500 шт.	11,5
Выход: 115				

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	5,8
Жиры, г	3,7
Углеводы, г	9,8
Энергетическая ценность, ккал	100,1

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

Са, мг	136,9
Mg, мг	16,1
P, мг	110,4
Fe, мг	0,1
K, мг	161
I, мкг	10,4
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 433

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 шт.	3,6	0 шт.	0,36
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	99	99	9,9	9,9
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
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.

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, оставший кипяток и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 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 — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый;
- запах — шоколадный, с ароматом кипяченого молока;
- вкус — приятный, шоколадный, умеренно сладкий;
- консистенция — хорошо концентрированная 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	3,4	В1, мг	0	Са, мг	100,1
Жиры, г	3,3	С, мг	0,5	Mg, мг	24,8
Углеводы, г	9,4	А, мг	0	Р, мг	86,0
Энергетическая ценность, ккал	81,9	Е, мг	0	Fe, мг	0,8
		Д, мкг	0	К, мг	186,2
		В2, мг	0,1	І, мкг	8,1
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 333

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	200	130	20	13
с 01.03 по 31.07	216,67	130	21,67	13
с 01.08 по 31.08	162,5	130	16,25	13
с 01.09 по 31.10	173,33	130	17,33	13
с 01.11 по 31.12	185,71	130	18,57	13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	5,2	5,2	0,52	0,52
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.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля) и варят 30-40 мин. После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают отварной картофель целыми клубнями, поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен), политы маслом;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус, запах — свежесваренного картофеля;
- консистенция — пылеват или умеренно плотная

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,5	В1, мг	0,2	Са, мг	29,5
Жиры, г	5,4	С, мг	10,4	Mg, мг	27,9
Углеводы, г	20,6	А, мг	0	P, мг	72,3
Энергетическая ценность, ккал	140,7	Е, мг	0,2	Fe, мг	1,4
		Д, мкг	0,1	К, мг	739,8
		В2, мг	0,1	I, мкг	6,5
				F, мг	0
				Se, мг	0

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

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	15,2	15	1,52	1,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	1,8	1,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
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 перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду вместе с солью и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар и перемешивают. Варят на слабом огне под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - 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	6,8	В1, мг	0,2	Са, мг	188,9
Жиры, г	9,7	С, мг	0,9	Mg, мг	47,5
Углеводы, г	20,9	А, мг	0	P, мг	170,8
Энергетическая ценность, ккал	199,8	Е, мг	1,1	Fe, мг	1,2
		Д, мкг	0,1	К, мг	320,7
		В2, мг	0,2	I, мкг	16,7
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323

КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ", 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 РАССЫПЧАТАЯ", 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 др.).

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	25,25	25	2,53	2,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	99,7	99,7	9,97	9,97
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
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.

Крупы перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет гречневой каши — коричневый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, 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	3,1
Жиры, г	5,7
Углеводы, г	13,9
Энергетическая ценность, ккал	118,3

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

Са, мг	13,5
Mg, мг	46,2
P, мг	68,9
Fe, мг	1,6
K, мг	96,3
I, мкг	0,8
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ", 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 РАССЫПЧАТАЯ", 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 др.).

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	30,3	30	3,03	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	103,9	103,9	10,39	10,39
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
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.

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным, можно отпускать с маслом сливочным и сахаром, соответственно увеличив предусмотренную в рецептуре норму выхода блюда. Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

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 набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,7	В1, мг	0,1	Са, мг	15,2
Жиры, г	5,9	С, мг	0	Mg, мг	55,2
Углеводы, г	16,6	А, мг	0	P, мг	82,4
Энергетическая ценность, ккал	133,2	Е, мг	2,1	Fe, мг	1,9
		Д, мкг	0,1	К, мг	115,3
		В2, мг	0,1	I, мкг	1
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА МАННАЯ	30	30	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	76	76	7,6	7,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
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.

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	87,6
Жиры, г	7,5	С, мг	0,4	Mg, мг	14,0
Углеводы, г	26,0	А, мг	0	P, мг	79,1
Энергетическая ценность, ккал	191,3	Е, мг	0,9	Fe, мг	0,4
		Д, мкг	0,1	К, мг	151,3
		В2, мг	0,1	I, мкг	6,8
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 416

КАША МАННАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША МАННАЯ", 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", 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	20,8	20,8	2,08	2,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	87,1	87,1	8,71	8,71
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	103,8	103,8	10,38	10,38
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
САХАР ПЕСОК	11	11	1,1	1,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,05	0,05	0,01	0,01
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.

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	4,9
Жиры, г	7,3
Углеводы, г	29,8
Энергетическая ценность, ккал	204,1

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

Са, мг	114,1
Mg, мг	15,7
P, мг	91,3
Fe, мг	0,3
K, мг	179,8
I, мкг	9,3
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189 КАША МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ" ГЕРКУЛЕС "ЖИДКАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	23	23	2,3	2,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	53	53	5,3	5,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
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.

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 падает.

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	В1, мг	0,2	Са, мг	169,1
Жиры, г	9,5	С, мг	0,8	Mg, мг	44,2
Углеводы, г	23,8	А, мг	0	Р, мг	177,0
Энергетическая ценность, ккал	208,8	Е, мг	0,8	Fe, мг	1,0
		Д, мкг	0,1	К, мг	295,9
		В2, мг	0,1	І, мкг	14,9
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 324

КАША ПЕРЛОВАЯ ВЯЗКАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПЕРЛОВАЯ 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 ПЕРЛОВАЯ 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 ПЕРЛОВАЯ	32	32	3,2	3,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	119	119	11,9	11,9
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	110	110	11	11
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 перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, хорошо разваренные, каша держится на тарелке горкой, полита маслом;
- цвет перловой каши — светло-серый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — густая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,0	В1, мг	0	Ca, мг	133,6
Жиры, г	7,8	С, мг	0,6	Mg, мг	25,2
Углеводы, г	27,3	А, мг	0	P, мг	174,1
Энергетическая ценность, ккал	203,9	Е, мг	1,3	Fe, мг	0,6
		Д, мкг	0,1	К, мг	216,9
		В2, мг	0,1	I, мкг	9,9
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 324

КАША ПЕРЛОВАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПЕРЛОВАЯ ", 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 ПЕРЛОВАЯ ", 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 ПЕРЛОВАЯ	32	32	3,2	3,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	119	119	11,9	11,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
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.

Крупы перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, хорошо разваренные, каша держится на тарелке горкой, полита маслом;
- цвет перловой каши — светло-серый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — густая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,9
Жиры, г	4,4
Углеводы, г	20,8
Энергетическая ценность, ккал	134,1

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

Са, мг	18,4
Mg, мг	12,7
Р, мг	94,4
Fe, мг	0,5
К, мг	56,3
І, мкг	0
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	30,3	30	3,03	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	59,5	59,5	5,95	5,95
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
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.

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	7,7	В1, мг	0,2	Са, мг	165,5
Жиры, г	9,1	С, мг	0,8	Mg, мг	39,9
Углеводы, г	30,9	А, мг	0	P, мг	172,1
Энергетическая ценность, ккал	236,4	Е, мг	0,9	Fe, мг	1,0
		Д, мкг	0,1	К, мг	283,4
		В2, мг	0,1	I, мкг	14,9
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 417

КАША ПШЕННАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕННАЯ", 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", 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	30,3	30	3,03	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	127,7	127,7	12,77	12,77
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,8	5,8	0,58	0,58
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду. Сухую смесь «Нутринор» разводят до полного растворения в 40 мл теплой кипяченой воды (40 мл воды входят в общее количество воды по рецептуре). Кашу варят под крышкой на слабом огне, до готовности. За 7 минут до готовности вводят подготовленную сухую смесь «Нутринор». Время варки - 15-20 минут. Отпускают с

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 желтого цвета, частично разварившиеся

Консистенция: вязкая

Вкус: свойственный пшениной каше, молока, не имеет постороннего привкуса

Запах: продуктов. входящих в состав блюда

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,7	В1, мг	0,2	Са, мг	166,1
Жиры, г	10,2	С, мг	0,8	Mg, мг	40,4
Углеводы, г	31,3	А, мг	0	Р, мг	171,8
Энергетическая ценность, ккал	247,3	Е, мг	0,9	Fe, мг	1,0
		Д, мкг	0,1	К, мг	283,7
		В2, мг	0,1	І, мкг	14,9
				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	43,43	43	4,34	4,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51,3	51,3	5,13	5,13
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	76,4	76,4	7,64	7,64
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
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, 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	5,0	В1, мг	0	Са, мг	85,7
Жиры, г	7,6	С, мг	0,4	Mg, мг	28,6
Углеводы, г	36,2	А, мг	0	P, мг	114,5
Энергетическая ценность, ккал	234,7	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,5
		Д, мкг	0,1	К, мг	155,8
		В2, мг	0,1	I, мкг	7,5
				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	27,1	26,8	2,71	2,68
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	61,6	61,6	6,16	6,16
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	91,7	91,7	9,17	9,17
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	3,5	3,5	0,35	0,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
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.

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	5,2	В1, мг	0,1	Са, мг	118,0
Жиры, г	6,0	С, мг	0,5	Mg, мг	23,0
Углеводы, г	24,6	А, мг	0	P, мг	149,8
Энергетическая ценность, ккал	174,5	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,6
		Д, мкг	0,1	К, мг	189,7
		В2, мг	0,1	I, мкг	8,3
				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)	19	19	1,9	1,9
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	176,4	176,4	17,64	17,64
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.

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, сироповатая, наличие остаточного жидкого и вязкого остатка в сиропе отсутствует.

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	0,1
Углеводы, г	17,0
Энергетическая ценность, ккал	71,2

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

Са, мг	20,9
Mg, мг	8,8
P, мг	22,1
Fe, мг	0,5
K, мг	158,4
I, 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)	19,4	19,4	1,94	1,94
САХАР ПЕСОК	15,6	15,6	1,56	1,56
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	196	196	19,6	19,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0 шт.	0,04	0 шт.	0,004
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	В1, мг	0	Ca, мг	22,2
Жиры, г	0,1	С, мг	0	Mg, мг	9,1
Углеводы, г	27,5	А, мг	0	P, мг	22,5
Энергетическая ценность, ккал	113,2	Е, мг	0	Fe, мг	0,5
		Д, мкг	0	K, мг	162,1
		В2, мг	0	I, 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)	19	19	1,9	1,9
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	176,4	176,4	17,64	17,64
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.

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, сиропообразная, наличие остаточного жидкого и вязкого остатка в сиропе отсутствует.

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	0,1
Углеводы, г	17,0
Энергетическая ценность, ккал	71,2

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

Са, мг	20,9
Mg, мг	8,8
P, мг	22,1
Fe, мг	0,5
K, мг	158,4
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
САХАР ПЕСОК	11,7	11,7	1,17	1,17
КОМПОТ Ассорти 850	0 шт.	1	0 шт.	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	59,4	59,4	5,94	5,94
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: плоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом

Консистенция: компота - жидкая, ягод - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодов

Запах: типичный для вареных плодов

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1,

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Са, мг	2,7
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	0,6
Углеводы, г	11,5	А, мг	0	P, мг	0,1
Энергетическая ценность, ккал	46,2	Е, мг	0	Fe, мг	0
		Д, мкг	0	К, мг	1,1
		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)	18	18	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	21,6	21,6	2,16	2,16
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0 шт.	0,2	0 шт.	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189	189	18,9	18,9
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.

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, сухофрукты мягкие, равномерно жидкой и вязкой массой в сиропе, без комочков.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,09000
Белки, г	0,54000
Углеводы, г	28,53000
Энергетическая ценность, ккал	117,90000

С, мг	0,00000
Е, мг	0,45000
В1, мг	0,02000
А, мг	0,01000
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	18,90000
Р, мг	20,70000
Mg, мг	14,40000
Fe, мг	0,63000
К, мг	0
І, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № КОНФЕТА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОНФЕТА ", 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
КОНФЕТЫ МОЛОЧНЫЕ	14	14	1,4	1,4
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	0,4
Жиры, г	0
Углеводы, г	11,2
Энергетическая ценность, ккал	46,2

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

Ca, мг	9,2
Mg, мг	1,4
P, мг	7,3
Fe, мг	0
K, мг	11,9
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	31,11	28	3,11	2,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,2	19,2	1,92	1,92
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,05	0,05	0,01	0,01
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	1	2 шт.	0,1
СВИНИНА МЯСНАЯ	31,76	27	3,18	2,7
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.

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).

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.

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;

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	В1, мг	0,1	Са, мг	5,2
Жиры, г	14,2	С, мг	0	Mg, мг	10,5
Углеводы, г	0	А, мг	0	Р, мг	79,2
Энергетическая ценность, ккал	163,0	Е, мг	0,6	Fe, мг	1,0

Д, мкг	0
В2, мг	0

К, мг	169,8
І, мкг	4,0
Ғ, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 139

КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ", 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	190,62	123,9	19,06	12,39
с 01.03 по 31.07	206,5	123,9	20,65	12,39
с 01.08 по 31.08	154,88	123,9	15,49	12,39
с 01.09 по 31.10	165,2	123,9	16,52	12,39
с 01.11 по 31.12	177	123,9	17,7	12,39
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,7	12 шт.	0,47
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7,7	7,7	0,77	0,77
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
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.

Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. В протертый картофель, охлажденный до 40-50 °С, добавляют яйца, массу перемешивают, из нее формируют котлеты (по 2-3 шт. на порцию), панируют в муке или сухарях. Подготовленные котлеты укладывают на смазанный маслом лист и запекают в жарочном шкафу при температуре 220 °С в течение 15-20 мин до готовности. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом молочным или сметанным.

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: форма овально-приплюснутая с одним заостренным концом, поверхность

без трещин, равномерно запечена

Консистенция: мягкая, корочки - плотная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - желтый

Вкус: умеренно соленый, свойственный картофелю

Запах: свежеприготовленного картофеля

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	15,2
Жиры, г	6,4	С, мг	9,9	Mg, мг	27,3
Углеводы, г	24,8	А, мг	0	Р, мг	79,3
Энергетическая ценность, ккал	173,0	Е, мг	1,3	Fe, мг	1,3
		Д, мкг	0,2	К, мг	720,4

B2, мГ	0,1
--------	-----

I, МКГ	7,2
F, мГ	0
Se, мГ	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 313

КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ КУР

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ КУР", вырабатываемое и реализуемое МКДОУ ЦРР - детский сад "Колокольчик" п.Витим.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ФИЛЕ КУР	30	30	3	3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	1	2 шт.	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	142,86	120	14,29	12
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.

В разрез большого филе вкладывают малое, края большого филе подворачивают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму.

Подготовленное филе птицы жарят с обеих сторон на масле сливочном на сковороде, разогретой до 130-140° С, 15-20 мин

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Котлету укладывают на подогретую тарелку и поливают растопленным прокипяченным маслом, сбоку — гарнир. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарнир — картофель отварной.

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 — филе птицы овальной формы полито сливочным маслом; гарнир положен сбоку; блюдо оформлено аккуратно;
- цвет корочки — светло-кремовый с золотистым оттенком; в разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;
- вкус, запах — характерный для жареной птицы, приятный, умеренно соленый;
- консистенция корочки — хрустящая; внутри — 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	7,0	В1, мг	0,1	Ca, мг	39,9
Жиры, г	5,6	С, мг	5,0	Mg, мг	20,2
Углеводы, г	9,5	А, мг	0	P, мг	109,3
Энергетическая ценность, ккал	118,6	Е, мг	0,3	Fe, мг	1,6
		Д, мкг	0	К, мг	269,6
		В2, мг	0	I, мкг	5,6
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 395

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

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	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
НАПИТОК КОФЕЙНЫЙ	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно 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: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,5
Жиры, г	2,8
Углеводы, г	13,8
Энергетическая ценность, ккал	91,1

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

Са, мг	96,4
Mg, мг	11,1
Р, мг	64,8
Fe, мг	0,1
К, мг	132,0
І, мкг	8,1
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 319

КУРЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	33,33	24	3,33	2,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,76	4	0,48	0,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5,33	4	0,53	0,4
с 01.09 по 31.12	5	4	0,5	0,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	29	29	2,9	2,9
ТОМАТНАЯ ПАСТА 500	0 шт.	1	0 шт.	0,1
Выход: 90				

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 батоном, 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 оливочным 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;

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,5	В1, мг	0	Са, мг	15,2
Жиры, г	5,0	С, мг	0,7	Mg, мг	10,7
Углеводы, г	20,5	А, мг	0,1	Р, мг	63,5
Энергетическая ценность, ккал	156,0	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,7

Д, мкг	0
В2, мг	0

К, мг	105,9
І, мкг	2,2
Ғ, 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 др.).

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	114	82,08	11,4	8,21
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
ЧЕСНОК	7,06	6	0,71	0,6
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.

Мякоть кур без кожи измельчают на мясорубке (решетки с диаметром отверстий 9 и 5 мм). Измельченную массу соединяют с замоченным в молоке или воде батонном, 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 оливочным 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;

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	14,9	В1, мг	0,1	Са, мг	24,8
Жиры, г	15,6	С, мг	0,8	Mg, мг	15,1
Углеводы, г	1,7	А, мг	0,1	P, мг	128,0
Энергетическая ценность, ккал	206,8	Е, мг	0,6	Fe, мг	1,3
		Д, мкг	0	К, мг	174,9
		В2, мг	0,1	I, мкг	4,9
				F, мг	0,1
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 317

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

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	45	45	4,5	4,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,6	4,6	0,46	0,46
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,01	0,01	0,001	0,001
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.

Способ приготовления - см. блюда из макаронных изделий.

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: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом

Консистенция: мягкая, но упругая

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый

Запах: вареных макаронных изделий 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	4,9	В1, мг	0,1	Са, мг	8,2
Жиры, г	4,3	С, мг	0	Mg, мг	6,5
Углеводы, г	30,7	А, мг	0	P, мг	36,0
Энергетическая ценность, ккал	180,9	Е, мг	1,0	Fe, мг	0,8
		Д, мкг	0,1	К, мг	56,1
		В2, мг	0	I, мкг	0,7
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 317

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	51	51	5,1	5,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4	4	0,4	0,4
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Способ приготовления - см. блюда из макаронных изделий.

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: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом

Консистенция: мягкая, но упругая

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый

Запах: вареных макаронных изделий 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	5,4	В1, мг	0,1	Са, мг	22,4
Жиры, г	4,7	С, мг	0	Mg, мг	8,2
Углеводы, г	34,9	А, мг	0	P, мг	43,5
Энергетическая ценность, ккал	203,5	Е, мг	1,2	Fe, мг	1,0
		Д, мкг	0,1	К, мг	63,9
		В2, мг	0	I, мкг	0,8
				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

Ca, мг	35
Mg, мг	11
P, мг	17
Fe, мг	0,1
K, мг	154,8
I, 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	20	20	2	2
Выход: 20				

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	0,3	В1, мг	0	Са, мг	2,3
Жиры, г	1,7	С, мг	0	Mg, мг	7
Углеводы, г	12,4	А, мг	0	P, мг	7,6
Энергетическая ценность, ккал	67,7	Е, мг	0	Fe, мг	0,5
		Д, мкг	0	К, мг	23
		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	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.

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или лангетной 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:

Энергетическая ценность, ккал	52,50000	А, мг	0,05000	Mg, мг	0,00000
Жиры, г	5,81000	Е, мг	0,07000	P, мг	1,40000
Белки, г	0,07000	С, мг	0,00000	Ca, мг	0,70000
Углеводы, г	0,07000	В1, мг	0,00000	Fe, мг	0,00000
		Д, мкг	0	K, мг	0
		В2, мг	0	I, 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	P, 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	I, мкг	14,2
				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	210	210	21	21
Выход: 200				

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	5,9	В1, мг	0,1	Ca, мг	214,2
Жиры, г	6,5	С, мг	1,1	Mg, мг	23,5
Углеводы, г	9,6	А, мг	0,1	P, мг	151,2
Энергетическая ценность, ккал	122,2	Е, мг	0	Fe, мг	0,2
		Д, мкг	0	К, мг	306,6
		В2, мг	0,2	I, мкг	18,9
				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	262,5	262,5	26,25	26,25
Выход: 250				

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	7,4	В1, мг	0,1	Ca, мг	267,8
Жиры, г	8,1	С, мг	1,4	Mg, мг	29,4
Углеводы, г	11,9	А, мг	0,1	P, мг	189
Энергетическая ценность, ккал	152,8	Е, мг	0	Fe, мг	0,2
		Д, мкг	0	К, мг	383,3
		В2, мг	0,3	I, мкг	23,6
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 441

НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ШИПОВНИК СУХОЙ	11	11	1,1	1,1
САХАР ПЕСОК	11	11	1,1	1,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
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.

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно 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 сырья;
- запах — приятный запах шиповника;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- консистенция — однородная, жидкая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	В1, мг	0	Са, мг	13,4
Жиры, г	0,2	С, мг	48,4	Mg, мг	3,3
Углеводы, г	15,8	А, мг	0,1	P, мг	1,7
Энергетическая ценность, ккал	72,9	Е, мг	0	Fe, мг	0,3
		Д, мкг	0	К, мг	6,3
		В2, мг	0	I, 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	24	14,4	2,4	1,44
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	176,4	176,4	17,64	17,64
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.

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	12,4
Жиры, г	0	С, мг	2,3	Mg, мг	3,1
Углеводы, г	5,3	А, мг	0	P, мг	2,9
Энергетическая ценность, ккал	24,2	Е, мг	0	Fe, мг	0,1
		Д, мкг	0	К, мг	24,2
		В2, мг	0	I, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ", 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 СОЛЕНЫЙ", 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	1 шт.	1	100 шт.	0,1
Выход: 50				

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
Жиры, г	0
Углеводы, г	0
Энергетическая ценность, ккал	0,1

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

Са, мг	0,2
Mg, мг	0,1
Р, мг	0,2
Fe, мг	0
К, мг	1,4
I, 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.)	0,02 шт.	1	2 шт.	0,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
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.

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	4,4
Жиры, г	5,8
Углеводы, г	6,9
Энергетическая ценность, ккал	97,6

В1, мг	0,1
С, мг	0,8
А, мг	0
Е, мг	0,4
Д, мкг	0
В2, мг	0,1

Са, мг	156,5
Mg, мг	17,1
P, мг	110,3
Fe, мг	0,2
K, мг	220,5
I, мкг	13,7
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к 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	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	1,5
Жиры, г	2
Углеводы, г	14,9
Энергетическая ценность, ккал	83,4

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

Са, мг	5,8
Mg, мг	4
P, мг	18
Fe, мг	0,4
K, мг	22
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	25,13	25	2,51	2,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
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.

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

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 свежеваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,6
Жиры, г	4,4
Углеводы, г	11,6
Энергетическая ценность, ккал	108,9

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

Са, мг	21,0
Mg, мг	19,8
Р, мг	51,8
Fe, мг	1,6
К, мг	183,6
I, мкг	1,3
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	1 шт.	90	100 шт.	9
Выход: 90				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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	0,5	В1, мг	0	Са, мг	9,7
Жиры, г	0,2	С, мг	0,6	Mg, мг	5,7
Углеводы, г	16,6	А, мг	0	Р, мг	13,8
Энергетическая ценность, ккал	71,6	Е, мг	0	Fe, мг	1,1
		Д, мкг	0	К, мг	111,6
		В2, мг	0	І, мкг	0
				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	22,4	22,4	2,24	2,24
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
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

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	2,5	В1, мг	0,1	Са, мг	33,9
Жиры, г	4,3	С, мг	8,3	Mg, мг	23,8
Углеводы, г	17,3	А, мг	0	Р, мг	70,6
Энергетическая ценность, ккал	118,4	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,9
		Д, мкг	0,1	К, мг	614,9
		В2, мг	0,1	І, мкг	7,1

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	196,92	128	19,69	12,8
с 01.03 по 31.07	213,33	128	21,33	12,8
с 01.08 по 31.08	160	128	16	12,8
с 01.09 по 31.10	170,67	128	17,07	12,8
с 01.11 по 31.12	182,86	128	18,29	12,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	28	28	2,8	2,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
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.

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

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	3,3	В1, мг	0,2	Са, мг	42,3
Жиры, г	6,3	С, мг	10,4	Mg, мг	29,7
Углеводы, г	21,6	А, мг	0	P, мг	88,3
Энергетическая ценность, ккал	155,5	Е, мг	0,2	Fe, мг	1,2
		Д, мкг	0,1	К, мг	768,8
		В2, мг	0,1	I, мкг	8,9

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	1 шт.	90	100 шт.	9
Выход: 90				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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	0,5	В1, мг	0	Са, мг	9,7
Жиры, г	0,2	С, мг	0,6	Mg, мг	5,7
Углеводы, г	16,6	А, мг	0	Р, мг	13,8
Энергетическая ценность, ккал	71,6	Е, мг	0	Fe, мг	1,1
		Д, мкг	0	К, мг	111,6
		В2, мг	0	І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 90 РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ С КУРОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ 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 "РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ 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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	13	9,4	1,3	0,94
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	14,55	14,4	1,46	1,44
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	83,08	54	8,31	5,4
с 01.03 по 31.07	90	54	9	5,4
с 01.08 по 31.08	67,5	54	6,75	5,4
с 01.09 по 31.10	72	54	7,2	5,4
с 01.11 по 31.12	77,14	54	7,71	5,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,6	7,2	0,96	0,72
с 01.09 по 31.12	9	7,2	0,9	0,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ 1800	10,8 шт.	10,8	1080 шт.	1,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129,6	129,6	12,96	12,96
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
УКРОП Сушен.	0,19 шт.	1	19 шт.	0,1
Выход: 180/10/5				

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

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
Жиры, г	5,5
Углеводы, г	19,2
Энергетическая ценность, ккал	144,6

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

Са, мг	30,8
Mg, мг	24,7
P, мг	95,7
Fe, мг	1,3
K, мг	395,8
I, мкг	3,9
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 254

РАССТЕГАЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАССТЕГАЙ", 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	41,7	41,7	4,17	4,17
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	9,2	9,2	0,92	0,92
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	1	2 шт.	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ДРОЖЖИ	0,09 шт.	1	9 шт.	0,1
РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ.САЙРА БЛАНШИРОВАН.	0,15 шт.	37	15 шт.	3,7
КРУПА РИСОВАЯ	35,35	35	3,54	3,5
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.

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 овсяная, 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	11,4
Жиры, г	5,1
Углеводы, г	33,2
Энергетическая ценность, ккал	224,7

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

Са, мг	49,6
Mg, мг	22,6
P, мг	90,3
Fe, мг	0,5
K, мг	114,5
I, мкг	4,6
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	97,01	65	9,7	6,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,55	5,5	0,66	0,55
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,33	7	0,93	0,7
с 01.09 по 31.12	8,75	7	0,88	0,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 80				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Филе рыбы нарезают 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 овсяная, 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	13,1
Жиры, г	5,1
Углеводы, г	1,0
Энергетическая ценность, ккал	101,6

В1, мг	0,1
С, мг	0,6
А, мг	0,2
Е, мг	0,4
Д, мкг	0
В2, мг	0,1

Са, мг	17,8
Mg, мг	20,8
Р, мг	123,7
Fe, мг	0,6
К, мг	241,4
І, мкг	33,1
F, мг	0,3
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 др.).

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	88,3	59,2	8,83	5,92
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,9	6,7	0,79	0,67
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20	15	2	1,5
с 01.09 по 31.12	18,75	15	1,88	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	12,5	12,5	1,25	1,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
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.

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 гастроемкость, сверху - овощи, нарезанные короткой соломкой и перемешанные с яйцами, маслом растительным. Запекают в духовке при 180°С в течение 15-20 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: 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	12,0	В1, мг	0,1	Ca, мг	21,4
Жиры, г	15,8	С, мг	0,8	Mg, мг	22,0
Углеводы, г	1,5	А, мг	0,3	P, мг	118,4
Энергетическая ценность, ккал	197,1	Е, мг	5,4	Fe, мг	0,7
		Д, мкг	0	К, мг	240,1
		В2, мг	0,1	I, мкг	30,6
				F, мг	0,3
				Se, мг	0

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

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

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	137,69	89,5	13,77	8,95
с 01.03 по 31.07	149,17	89,5	14,92	8,95
с 01.08 по 31.08	111,88	89,5	11,19	8,95
с 01.09 по 31.10	119,33	89,5	11,93	8,95
с 01.11 по 31.12	127,86	89,5	12,79	8,95
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	104,4	78,3	10,44	7,83
с 01.09 по 31.12	97,88	78,3	9,79	7,83
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ 1800	0 шт.	1,7	0 шт.	0,17
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,8	9,07	1,08	0,91
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ 400	0,03 шт.	10	3 шт.	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,7	3,7	0,37	0,37
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
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.

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,1	В1, мг	0,1	Са, мг	55,8
----------	-----	--------	-----	--------	------

Жиры, г	4,2
Углеводы, г	21,0
Энергетическая ценность, ккал	135,4

С, мг	13,1
А, мг	2
Е, мг	2,3
Д, мкг	0
В2, мг	0,2

Mg, мг	52,1
P, мг	102,3
Fe, мг	1,8
K, мг	693,3
I, мкг	8,7
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	0 шт.	1	0 шт.	0,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,2	1	0,12	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
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.

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно 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: кукуруза сохранила форму

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный консервированной кукурузе

Вкус: умеренно сладкий

Запах: консервированной кукурузы с растительным маслом

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1,

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Са, мг	0,5
Жиры, г	2,9	С, мг	0	Mg, мг	0,3
Углеводы, г	0,2	А, мг	0	P, мг	1,1
Энергетическая ценность, ккал	27,0	Е, мг	1,3	Fe, мг	0
		Д, мкг	0	К, мг	2,8
		В2, мг	0	I, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЧЕСНОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

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	293,33	220	29,33	22
с 01.09 по 31.12	275	220	27,5	22
ЧЕСНОК	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
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.

Сырую очищенную морковь нарезают на тонкие ломтиками и припускают в небольшом количестве воды. Курагу тщательно промывают, заливают кипящей водой и дают набухнуть. Подготовленную курагу нарезают ломтиками, затем смешивают с морковью и сахаром.

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 и курага равномерно перемешаны, салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

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	2,8	В1, мг	0,1	Са, мг	101,6
Жиры, г	0,7	С, мг	4,4	Mg, мг	75,3
Углеводы, г	14,8	А, мг	4,4	Р, мг	109,3
Энергетическая ценность, ккал	79,7	Е, мг	1,6	Fe, мг	2
		Д, мкг	0	К, мг	441
		В2, мг	0,2	І, мкг	11
				F, мг	0,1
				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
ЧЕСНОК	0,01	0,01	0,001	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
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	В1, мг	0	Са, мг	23,7
Жиры, г	0	С, мг	1	Mg, мг	16,5
Углеводы, г	3,2	А, мг	1	Р, мг	24,2
Энергетическая ценность, ккал	16,3	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,5
		Д, мкг	0	К, мг	96
		В2, мг	0	І, мкг	2,4
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

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	293,33	220	29,33	22
с 01.09 по 31.12	275	220	27,5	22
ЧЕСНОК	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

Продукты перемешивают и заправляют маслом растительным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,2	В1, мг	0	Ca, мг	75,5
Жиры, г	1,2	С, мг	8,8	Mg, мг	43,8
Углеводы, г	18,9	А, мг	0	P, мг	85,7
Энергетическая ценность, ккал	98,9	Е, мг	0,7	Fe, мг	2,8
		Д, мкг	0	K, мг	634,1
		В2, мг	0,1	I, мкг	15,4
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ 1800	0 шт.	1	0 шт.	0,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,6	0,9	0,76
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ 400	0 шт.	1	0 шт.	0,1
Выход: 50				

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 тонкими помтиками, добавляют шинкованный репчатый лук и поливают растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, политы растительным маслом;
- цвет огурцов — оливковый, лука репчатого — белый или светло-кремовый;
- вкус, запах — характерный для соленых огурцов, приятный, в меру кисло-соленый, слегка острый, без постороннего вкуса, с ароматом масла растительного;

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	Ca, мг	2,8
Жиры, г	0,5	С, мг	0,9	Mg, мг	1,4
Углеводы, г	0,7	А, мг	0	P, мг	5,1
Энергетическая ценность, ккал	8,1	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,1
		Д, мкг	0	K, мг	15,7
		В2, мг	0	I, мкг	0,2
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 75

СВЕКОЛЬНИК

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	62,5	45	6,25	4,5
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	38,4	28,8	3,84	2,88
с 01.09 по 31.12	36	28,8	3,6	2,88
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,6	7,2	0,96	0,72
с 01.09 по 31.12	9	7,2	0,9	0,72
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	57,4	37,31	5,74	3,73
с 01.03 по 31.07	62,18	37,31	6,22	3,73
с 01.08 по 31.08	46,64	37,31	4,66	3,73
с 01.09 по 31.10	49,75	37,31	4,98	3,73
с 01.11 по 31.12	53,3	37,31	5,33	3,73
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА 525	1 шт.	1	100 шт.	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ЧЕСНОК	0,94	0,8	0,09	0,08
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 кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения и варят 10-15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, лимонную кислоту. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной

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). 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	9,4
Жиры, г	15,0
Углеводы, г	9,8
Энергетическая ценность, ккал	211,9

В1, мг	0
С, мг	5,2
А, мг	0,2
Е, мг	1,9
Д, мкг	0,1
В2, мг	0,1

Са, мг	32,4
Mg, мг	26,0
P, мг	106,9
Fe, мг	1,6
K, мг	420,9
I, мкг	7,3
F, мг	0,1
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 60

СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА СЕЛЬДЬ ТИХООКЕАНСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ	87,72	50	8,77	5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	24	20	2,4	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами.

Блюдо поливают растительным маслом. К блюду можно отпускать отварной картофель (30-50 г)

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены, поверхность блестящая;
- цвет — натуральный, типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом масла растительного;
- консистенция лука — сочная, хрустящая; сельди — нежная

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,0	В1, мг	0	Ca, мг	42,2
Жиры, г	9,1	С, мг	2,7	Mg, мг	38,3
Углеводы, г	1,6	А, мг	0	P, мг	126,6
Энергетическая ценность, ккал	124,7	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,9
		Д, мкг	0	K, мг	92,5
		В2, мг	0,1	I, мкг	0,6
				F, мг	0,2
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

СЛОЖНЫЙ ГАРНИР

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СЛОЖНЫЙ ГАРНИР", 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	128	102,4	12,8	10,24
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	141,54	92	14,15	9,2
с 01.03 по 31.07	153,33	92	15,33	9,2
с 01.08 по 31.08	115	92	11,5	9,2
с 01.09 по 31.10	122,67	92	12,27	9,2
с 01.11 по 31.12	131,43	92	13,14	9,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,3	3,6	0,43	0,36
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5,6	4,2	0,56	0,42
с 01.09 по 31.12	5,25	4,2	0,53	0,42
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

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	3,9
Жиры, г	6,4
Углеводы, г	20,5
Энергетическая ценность, ккал	156,5

В1, мг	0,1
С, мг	26,2
А, мг	0,1
Е, мг	1,3
Д, мкг	0,1
В2, мг	0,1

Са, мг	69,5
Mg, мг	37,3
P, мг	90,1
Fe, мг	1,7
K, мг	744,8
I, мкг	9,1
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

СОК ЯБЛОЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья 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 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:

Жиры, г	0,10000
Углеводы, г	9,90000
Белки, г	0,50000
Энергетическая ценность, ккал	43,00000

Е, мг	0,10000
В1, мг	0,01000
С, мг	2,00000
А, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Fe, мг	1,40000
P, мг	7,00000
Mg, мг	4,00000
Ca, мг	7,00000
K, мг	0
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

СОК ЯБЛОЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	180	18	18
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.

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	0,9
Жиры, г	0,2
Углеводы, г	18,2
Энергетическая ценность, ккал	77,4

В1, мг	0
С, мг	3,6
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	12,6
Mg, мг	7,2
P, мг	12,6
Fe, мг	2,5
K, мг	216
I, мкг	1,8
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	22,5	22,5	2,25	2,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
ПОВИДЛО 870	0 шт.	1	0 шт.	0,1
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, 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

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: сладкого молока, сметаны, 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	0,9
Жиры, г	2,3
Углеводы, г	3,2
Энергетическая ценность, ккал	36,8

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

Ca, мг	23,7
Mg, мг	3,0
P, мг	18,1
Fe, мг	0
K, мг	36,9
I, мкг	2
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	20	20	2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
ПОВИДЛО 870	0,01 шт.	6	1 шт.	0,6
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.

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

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 незварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная

Цвет: кремовый

Вкус: нежный, сладкий, молочный

Запах: сладкого молока, сметаны, 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	0,6
Жиры, г	4,0
Углеводы, г	4,8
Энергетическая ценность, ккал	58,2

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

Са, мг	21,5
Mg, мг	2,6
P, мг	15,5
Fe, мг	0,1
K, мг	37,5
I, мкг	1,8
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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	29	29	2,9	2,9
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	160	120	16	12
с 01.09 по 31.12	150	120	15	12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	142,86	120	14,29	12
ТОМАТНАЯ ПАСТА 500	0 шт.	1	0 шт.	0,1
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

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	0,2	Са, мг	97,5
Жиры, г	5,6	С, мг	7,4	Mg, мг	61,3

Углеводы, г	37,5
Энергетическая ценность, ккал	227,0

А, мг	2,4
Е, мг	1,1
Д, мкг	0,1
В2, мг	0,1

Р, мг	146,3
Fe, мг	2,5
К, мг	495,2
І, мкг	10,1
F, мг	0,1
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП ИЗ ОВОЩЕЙ 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 ИЗ ОВОЩЕЙ 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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	13	9,4	1,3	0,94
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18	14,4	1,8	1,44
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	184,62	120	18,46	12
с 01.03 по 31.07	200	120	20	12
с 01.08 по 31.08	150	120	15	12
с 01.09 по 31.10	160	120	16	12
с 01.11 по 31.12	171,43	120	17,14	12
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,6	7,2	0,96	0,72
с 01.09 по 31.12	9	7,2	0,9	0,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	136,8	136,8	13,68	13,68
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
УКРОП Сушен.	0,19 шт.	1	19 шт.	0,1
СЛИВКИ ПАСТЕР. 10% ЖИРНОСТИ	0 шт.	1	0 шт.	0,1
Выход: 180/10/5				

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.

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - 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 — капуста, коренья, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных кореньев, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,4
Жиры, г	10,7
Углеводы, г	20,9
Энергетическая ценность, ккал	197,9

В1, мг	0,1
С, мг	13,2
А, мг	0,2
Е, мг	1,7
Д, мкг	0,1
В2, мг	0,1

Са, мг	37,4
Mg, мг	34,0
Р, мг	91,4
Fe, мг	1,6
К, мг	759,3
І, мкг	7,7
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 79 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ (С ГРЕНКАМИ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	34,5	24,84	3,45	2,48
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	52,46	34,1	5,25	3,41
с 01.03 по 31.07	56,83	34,1	5,68	3,41
с 01.08 по 31.08	42,63	34,1	4,26	3,41
с 01.09 по 31.10	45,47	34,1	4,55	3,41
с 01.11 по 31.12	48,71	34,1	4,87	3,41
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,61	10,96	1,46	1,1
с 01.09 по 31.12	13,7	10,96	1,37	1,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	126	126	12,6	12,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,33	10,36	1,23	1,04
ЧЕСНОК	3,53	3	0,35	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
УКРОП Сушен.	0,19 шт.	1	19 шт.	0,1
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная протертая масса

Консистенция: пюреобразная, гренков - хрустящая

Цвет: светло-оранжевый, гренков коричневато-кремовый

Вкус: вареного картофеля, моркови, молока

Запах: продуктов, входящих в суп

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,1
Жиры, г	6,3
Углеводы, г	11,9
Энергетическая ценность, ккал	129,4

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

Са, мг	30,2
Mg, мг	21,3
P, мг	75,5
Fe, мг	1,1
K, мг	303,9
I, мкг	4,0
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	19,5	14	1,95	1,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	11,5	11,5	1,15	1,15
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	184,62	120	18,46	12
с 01.03 по 31.07	200	120	20	12
с 01.08 по 31.08	150	120	15	12
с 01.09 по 31.10	160	120	16	12
с 01.11 по 31.12	171,43	120	17,14	12
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	14,4	14,4	1,44	1,44
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	35,71	30	3,57	3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	66,67	50	6,67	5
с 01.09 по 31.12	62,5	50	6,25	5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129,6	129,6	12,96	12,96
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4	4	0,4	0,4
УКРОП Сушен.	0,19 шт.	1	19 шт.	0,1
Выход: 180/15/10				

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.

Подготовленную 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 блески масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, фасоль (кроме гороха лущеного и чечевицы) — в виде целых, неразварившихся зерен. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет светло-желтый (горчичный) — супа горохового; светло-коричневый — супа фасолевого; овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных кореньев, умеренно соленый;
- консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует

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	9,9
Жиры, г	7,0
Углеводы, г	37,2
Энергетическая ценность, ккал	250,8

В1, мг	0,2
С, мг	12,3
А, мг	1
Е, мг	3,5
Д, мкг	0
В2, мг	0,1

Са, мг	78,4
Mg, мг	65,4
P, мг	165,5
Fe, мг	3,3
K, мг	985,6
I, мкг	10,9
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 105 СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП 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 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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	116,92	76	11,69	7,6
с 01.03 по 31.07	126,67	76	12,67	7,6
с 01.08 по 31.08	95	76	9,5	7,6
с 01.09 по 31.10	101,33	76	10,13	7,6
с 01.11 по 31.12	108,57	76	10,86	7,6
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,5	1,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	173,7	173,7	17,37	17,37
УКРОП Сушен.	0,17 шт.	0,9	17 шт.	0,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4	4	0,4	0,4
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	37,5	27	3,75	2,7
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 кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 мин, затем добавляют пассерованные овощи, томатную пасту и варят суп до готовности. Перед окончанием варки кладут соль.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - 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. Форма нарезки овощей соответствует виду используемых макаронных изделий. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных овощей, специй, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая; макаронные изделия не переварены, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей

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	8,1
Жиры, г	6,4
Углеводы, г	23,7
Энергетическая ценность, ккал	183,3

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

Са, мг	41,3
Mg, мг	28,9
Р, мг	103,1
Fe, мг	1,7
К, мг	536,5
І, мкг	6,2
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 шт.	1	0 шт.	0,1
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	184,62	120	18,46	12
с 01.03 по 31.07	200	120	20	12
с 01.08 по 31.08	150	120	15	12
с 01.09 по 31.10	160	120	16	12
с 01.11 по 31.12	171,43	120	17,14	12
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	15,33	11,5	1,53	1,15
с 01.09 по 31.12	14,38	11,5	1,44	1,15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,9	5,8	0,69	0,58
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
УКРОП Сушен.	0,24 шт.	1,3	24 шт.	0,13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
Выход: 180				

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. Поваряют 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	3,0	В1, мг	0,1	Са, мг	27,5
Жиры, г	1,0	С, мг	10,5	Mg, мг	32,9
Углеводы, г	22,7	А, мг	0,2	Р, мг	82,9
Энергетическая ценность, ккал	112,4	Е, мг	0,5	Fe, мг	1,4
		Д, мкг	0	К, мг	725,8
		В2, мг	0,1	І, мкг	6,8
				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)	6,2	6	0,62	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
Жиры, г	1,8
Углеводы, г	0
Энергетическая ценность, ккал	22,5

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

Са, мг	58,8
Mg, мг	3
P, мг	34,8
Fe, мг	0
K, мг	5,7
I, мкг	0
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)	7,29	7	0,73	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.

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	1,7
Жиры, г	2,1
Углеводы, г	0
Энергетическая ценность, ккал	26,3

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

Са, мг	68,6
Mg, мг	3,5
P, мг	40,6
Fe, мг	0
K, мг	6,7
I, мкг	0
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)	8,33	8	0,83	0,8
Выход: 8				

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	1,9
Жиры, г	2,4
Углеводы, г	0
Энергетическая ценность, ккал	30

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

Са, мг	78,4
Mg, мг	4
P, мг	46,4
Fe, мг	0,1
K, мг	7,6
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 284

ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	28,1	25,29	2,81	2,53
СВИНИНА МЯСНАЯ	26,8	22,78	2,68	2,28
КРУПА РИСОВАЯ	18,6	18,5	1,86	1,85
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	15,1	15,1	1,51	1,51
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,45	7,84	1,05	0,78
с 01.09 по 31.12	9,8	7,84	0,98	0,78
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	3,02	0,36	0,3
ТОМАТНАЯ ПАСТА 525	0 шт.	0,9	0 шт.	0,09
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,01 шт.	0,4	1 шт.	0,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
Выход: 80/40				

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.

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

Температура внутри готового изделия не ниже 85° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

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

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590.20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой (без трещин) пропитаны соусом. Рядом аккуратно уложен гарнир;

- цвет тефтелей — коричневый, соуса — светло-коричневый, коричневый или оранжевый;

- вкус, запах — тушеного мяса, приятный, умеренно соленый и острый, с ароматом лука и соуса;

- консистенция тефтелей — в меру плотная сочная, однородная, соуса — эластичная, однородная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1,

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,9	В1, мг	0,1	Са, мг	15,0
Жиры, г	15,2	С, мг	0,5	Mg, мг	23,3

Углеводы, г	24,5
Энергетическая ценность, ккал	277,7

А, мг	0,2
Е, мг	1,7
Д, мкг	0
В2, мг	0

Р, мг	112,0
Fe, мг	1,4
К, мг	213,8
І, мкг	4,5
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 245

ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ТЕФТЕЛИ 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 "ТЕФТЕЛИ 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	44,78	30	4,48	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16	16	1,6	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,4	11,2	1,44	1,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,4	6,4	0,64	0,64
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	1	2 шт.	0,1
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.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в воде или молоке черствым батонem. В полученную массу добавляют соль, тщательно перемешивают, выбивают и формируют шарики по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 мин.

Это блюдо можно приготавливать, заменяя хлеб рисом, припущенным из расчета закладки сырого риса в количестве 4 г. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры — рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное.

Соусы — томатный, томатный с овощами, сметанный с томатом.

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 — кулинарное изделие круглой формы, в разрезе — однородная масса, тефтели в соусе, гарнир сбоку;
- цвет — поверхности светло-коричневого, в разрезе соответствует данному виду рыбы;
- вкус — приятный тушеного изделия из котлетной массы рыбы с привкусом лука слегка солоноватый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы с приятным оттенком репчатого лука;
- консистенция — сочная, пылая, сохраняет форму

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	В1, мг	0,1	Са, мг	12,2
Жиры, г	5,0	С, мг	0,5	Mg, мг	10,8
Углеводы, г	5,3	А, мг	0	Р, мг	67,0
Энергетическая ценность, ккал	93,8	Е, мг	1,3	Fe, мг	0,4
		Д, мкг	0	К, мг	129,3
		В2, мг	0	І, мкг	15,6
				F, мг	0,1

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	50	50	5	5
Выход: 50				

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	3,3
Жиры, г	0,4
Углеводы, г	21,2
Энергетическая ценность, ккал	102

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

Са, мг	9
Mg, мг	9,5
Р, мг	43,5
Fe, мг	2
К, мг	68
I, мкг	2,8
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
Жиры, г	0,2
Углеводы, г	20,1
Энергетическая ценность, ккал	94,7

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

Са, мг	9,2
Mg, мг	13,2
P, мг	33,6
Fe, мг	0,8
K, мг	51,6
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	50	50	5	5
Выход: 50				

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	3,8
Жиры, г	0,3
Углеводы, г	25,1
Энергетическая ценность, ккал	118,4

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

Ca, мг	11,5
Mg, мг	16,5
P, мг	42
Fe, мг	1
K, мг	64,5
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	11	11	1,1	1,1
ЛИМОН	7	4,2	0,7	0,42
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 180/7/3				

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
Жиры, г	0
Углеводы, г	10,9
Энергетическая ценность, ккал	44,7

В1, мг	0
С, мг	0,7
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	3,1
Mg, мг	1,7
P, мг	3,1
Fe, мг	0,2
K, мг	14,5
I, 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	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, остудить до температуры 40-45 град. после чего разлить по стаканам.

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 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
P, мг	68,5
Fe, мг	0,5
K, мг	144,2
I, 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	5	5	0,5	0,5
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).

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	2,4
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	2
Углеводы, г	5,1	А, мг	0	P, мг	3,7
Энергетическая ценность, ккал	20,6	Е, мг	0	Fe, мг	0,4
		Д, мкг	0	К, мг	12,6
		В2, мг	0	I, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к 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
САХАР ПЕСОК	11	11	1,1	1,1
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,05	0,05	0,01	0,01
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).

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	В1, мг	0	Ca, мг	0,4
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	0,2
Углеводы, г	10,7	А, мг	0	P, мг	0,4
Энергетическая ценность, ккал	42,7	Е, мг	0	Fe, мг	0
		Д, мкг	0	К, мг	1,5
		В2, мг	0	I, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 83

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ 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 "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ 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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	21,3	15,4	2,13	1,54
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	62	49,6	6,2	4,96
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,47	7,1	0,95	0,71
с 01.09 по 31.12	8,88	7,1	0,89	0,71
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	146,31	95,1	14,63	9,51
с 01.03 по 31.07	158,5	95,1	15,85	9,51
с 01.08 по 31.08	118,88	95,1	11,89	9,51
с 01.09 по 31.10	126,8	95,1	12,68	9,51
с 01.11 по 31.12	135,86	95,1	13,59	9,51
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,5	7,1	0,85	0,71
ТОМАТНАЯ ПАСТА 500	0 шт.	0,6	0 шт.	0,06
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	141,8	141,8	14,18	14,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
УКРОП Сушен.	0,15 шт.	0,8	15 шт.	0,08
Выход: 180/10/5				

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.

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,6
Жиры, г	3,6
Углеводы, г	18,5
Энергетическая ценность, ккал	130,6

В1, мг	0,1
С, мг	17,5
А, мг	0,2
Е, мг	0,3
Д, мкг	0
В2, мг	0,1

Са, мг	47,6
Mg, мг	34,9
Р, мг	95,2
Fe, мг	1,8
К, мг	697,0
І, мкг	7,9
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88 ЩИ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЩИ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ", 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 др.).

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	13,4	9,6	1,34	0,96
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	46,25	37	4,63	3,7
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	28,46	18,5	2,85	1,85
с 01.03 по 31.07	30,83	18,5	3,08	1,85
с 01.08 по 31.08	23,13	18,5	2,31	1,85
с 01.09 по 31.10	24,67	18,5	2,47	1,85
с 01.11 по 31.12	26,43	18,5	2,64	1,85
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,87	7,4	0,99	0,74
с 01.09 по 31.12	9,25	7,4	0,93	0,74
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,9	7,4	0,89	0,74
ТОМАТНАЯ ПАСТА 500	0 шт.	1	0 шт.	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,7	3,7	0,37	0,37
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	148,1	148,1	14,81	14,81
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,5	2,5	0,25	0,25
УКРОП Сушен.	0,19 шт.	1	19 шт.	0,1
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 кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту, тушенную с томатной пастой, и варят с момента закипания 15-20 мин, добавляют пассерованные овощи и доводят до готовности. Щи можно приготовить и без томатной пасты.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно 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 щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками или дольками). Овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — светло-желтый, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — вареной квашеной капусты, пассерованных овощей с томатом, кисло-сладкий, без лишней кислотности, умеренно соленый;
- консистенция кореньев, картофеля и лука — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей

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	5,4
Углеводы, г	5,9
Энергетическая ценность, ккал	85,1

В1, мг	0
С, мг	9,4
А, мг	0,2
Е, мг	1,6
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	41,1
Mg, мг	17,1
P, мг	45,0
Fe, мг	1,1
K, мг	232,8
I, мкг	3,3
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
P, мг	11
Fe, мг	2,2
K, мг	278
I, мкг	2
F, мг	0
Se, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213

ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,01 шт.	0,5	1 шт.	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Подают яйца очищенными по 1 и 1/2 шт. на порцию.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок - белый, желток - желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1,

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

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