ГБДОУ №35

ЗАВЕРЕНО ЦИФРОВОЙ ПОДПИСЬЮ
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 35 Колпинского района Санкт-Петербурга

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯЙЦО ВАРЕНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЯЙЦО ВАРЕНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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.)	0,994 шт.	40,009	99,40 шт.	4,00
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.
При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Яйца, сваренные вкрутую, используют как самостоятельное блюдо и для приготовления холодных закусок. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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, цвет — яйцо, сохранившее форму, белок — белый, желток — желтый, без серого налета;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов;
- консистенция белка — плотная, упругая; желтка — рассыпчатая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	60,92
Углеводы, г	0,27
Жиры, г	4,46
Белки, г	4,93

E, мг	0,80
A, мг	0,10
B2, мг	0,15
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,88
C, мг	0,00

K, мг	56,01
Ca, мг	19,80
P, мг	69,14
F, мг	0,02
Mg, мг	4,32
Se, мг	0,01
Fe, мг	0,90
I, мкг	8,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 361
СОУС КЛЮКВЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОУС КЛЮКВЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОУС КЛЮКВЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КЛЮКВА	20,410	20,000	2,04	2,00
САХАР ПЕСОК	3,000	3,000	0,30	0,30
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,900	0,900	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,000	27,000	2,70	2,70
Выход: 30				

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.
Клюкву перебирают, моют и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар и вновь нагревают до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной кипяченой водой или охлажденным ягодным отваром. В горячий ягодный сироп сразу вливают процеженный крахмал и ранее отжатый сок и, помешивая, быстро доводят до кипения. Готовый соус охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи 65 град. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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 гладкая масса без пленки
Консистенция: вязкая, эластичная
Цвет: красный
Вкус: кисло-сладкий, насыщенный
Запах: клюквы

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	3,69
Энергетическая ценность, ккал	15,16
Белки, г	0,38
Жиры, г	0,01

E, мг	0,00
A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
C, мг	1,20

K, мг	24,11
Ca, мг	3,99
P, мг	2,60
F, мг	0,00
Mg, мг	2,95
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,11
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 66
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

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 (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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 5,0% ЖИРНОСТИ	190,000	190,000	19,00	19,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
КРУПА МАННАЯ	12,000	12,000	1,20	1,20
САХАР ПЕСОК	12,000	12,000	1,20	1,20
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,104 шт.	4,186	10,40 шт.	0,42
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,000	3,000	0,30	0,30
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8,000	8,000	0,80	0,80
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,600	6,600	0,66	0,66
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", 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, разрезают на порционные куски.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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:

Энергетическая ценность, ккал	310,56	Е, мг	1,65	К, мг	268,26
Углеводы, г	29,71	А, мг	0,10	Са, мг	279,26

Жиры, г	14,87
Белки, г	12,29

B2, мг	0,40
B1, мг	0,09
Д, мкг	0,09
C, мг	0,39

P, мг	379,94
F, мг	0,05
Mg, мг	45,21
Se, мг	0,05
Fe, мг	1,41
I, мкг	1,43

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 6
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

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 (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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 5,0% ЖИРНОСТИ	151,000	151,000	15,10	15,10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
КРУПА МАННАЯ	10,800	10,800	1,08	1,08
САХАР ПЕСОК	10,800	10,800	1,08	1,08
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,094 шт.	3,784	9,40 шт.	0,38
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,700	1,700	0,17	0,17
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,200	7,200	0,72	0,72
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,000	6,000	0,60	0,60
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", 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, разрезают на порционные куски.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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:

Углеводы, г	31,12	E, мг	1,07	K, мг	219,13
Белки, г	12,27	A, мг	0,08	Ca, мг	223,66

Жиры, г	14,87
Энергетическая ценность, ккал	320,56

B2, мг	0,33
B1, мг	0,08
Д, мкг	0,08
C, мг	0,31

P, мг	306,81
F, мг	0,04
Mg, мг	37,03
Se, мг	0,04
Fe, мг	1,20
I, мкг	1,30

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 60
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ЯЧНЕВОЙ КРУПЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ЯЧНЕВОЙ КРУПЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ЯЧНЕВОЙ КРУПЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	28,857	28,571	2,89	2,86
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50,000	50,000	5,00	5,00
САХАР ПЕСОК	4,286	4,286	0,43	0,43
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100,000	100,000	10,00	10,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,000	3,000	0,30	0,30
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу пшенную или овсяную (40 г крупы, 70 г воды) или ячневую или перловую (44 г крупы, 70 г воды) или рисовую крупу (31 г крупы, 75 г воды) и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.
Кашу отпускают с сахаром (10 г) и маслом (10 г), или с сахаром, или с маслом, а также с вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче горячую кашу поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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 разварились, утратили форму.
Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.
Цвет: соответствует виду каши.
Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.
Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	4,20
Углеводы, г	21,64
Энергетическая ценность, ккал	139,49
Белки, г	3,77

E, мг	0,07
A, мг	0,03
B2, мг	0,13
B1, мг	0,09
Д, мкг	0,05
C, мг	0,52

K, мг	205,35
Ca, мг	126,65
P, мг	161,00
F, мг	0,03
Mg, мг	24,61
Se, мг	0,01

Fe, мг	0,61
I, мкг	9,00



ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 22
КАША "ДРУЖБА"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША "ДРУЖБА"", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША "ДРУЖБА"", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	7,500	7,500	0,75	0,75
ПШЕНО	7,500	7,500	0,75	0,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,000	31,000	3,10	3,10
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	130,000	130,000	13,00	13,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,000	5,000	0,50	0,50
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000	0,60	0,60
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшенную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче горячую кашу поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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 полностью разварены;
- цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- консистенция — нежная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	141,04
Углеводы, г	21,41
Белки, г	2,31
Жиры, г	4,98

E, мг	0,34
A, мг	0,04
B2, мг	0,15
B1, мг	0,06
Д, мкг	0,08
C, мг	0,68

Ca, мг	182,22
Mg, мг	34,04
Fe, мг	0,40
K, мг	214,18
P, мг	120,43
F, мг	0,00
Se, мг	0,00
I, мкг	12,15

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 38
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ С КУРАГОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ С КУРАГОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ С КУРАГОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	28,143	28,143	2,81	2,81
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	35,357	35,357	3,54	3,54
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,000	3,000	0,30	0,30
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	130,000	130,000	13,00	13,00
САХАР ПЕСОК	10,714	10,714	1,07	1,07
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	11,250	9,000	1,13	0,90
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Курагу перебирают, распаривают в небольшом количестве воды, измельчают.
Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.
Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет. За 10 минут до готовности добавляют курагу, растопленное и прокипяченное сливочное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче горячую кашу поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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 разваренные, в каше равномерно распределена курага;
консистенция - однородная, вязкая, зерна – мягкие;
цвет - серовато белый;
вкус и запах соответствуют наименованию каши и кураги.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,95
Жиры, г	5,89
Энергетическая ценность, ккал	172,75
Углеводы, г	21,53

B1, мг	0,30
A, мг	70,00
C, мг	0,80
B2, мг	0,20
E, мг	1,20
Д, мкг	0,05

Ca, мг	177,00
Mg, мг	83,00
K, мг	467,00
Se, мг	2,10
P, мг	288,00
Fe, мг	2,00
I, мкг	49,00

F, мг	0,02



ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 8
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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. 2,5% ЖИРНОСТИ	95,250	95,250	9,53	9,53
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,475	32,475	3,25	3,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,000	5,000	0,50	0,50
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	22,350	22,350	2,24	2,24
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000	1,00	1,00
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой, добавляют соль, сахар, масло сливочное и варят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче горячую кашу поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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:

Жиры, г	4,07
Белки, г	2,68
Углеводы, г	10,57
Энергетическая ценность, ккал	119,00

E, мг	0,83
A, мг	0,04
B2, мг	0,13
B1, мг	0,11
Д, мкг	0,08
C, мг	0,50

K, мг	214,03
Ca, мг	111,28
P, мг	135,66
F, мг	0,01
Mg, мг	37,01
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,90
I, мкг	9,91

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 30
КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	30,300	30,000	3,03	3,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25,000	25,000	2,50	2,50
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100,000	100,000	10,00	10,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000	0,60	0,60
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,000	5,000	0,50	0,50
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", 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

При подаче горячую кашу поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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:

Энергетическая ценность, ккал	194,15
Жиры, г	8,32
Углеводы, г	20,51
Белки, г	8,37

E, мг	0,11
A, мг	0,04
B2, мг	0,15
B1, мг	0,10
Д, мкг	0,08
C, мг	0,52

K, мг	216,06
Ca, мг	116,10
P, мг	143,57
F, мг	0,00
Mg, мг	27,73
Se, мг	0,02
Fe, мг	1,29
I, мкг	9,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 54
КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	32,250	31,928	3,23	3,19
ТЫКВА	73,264	51,286	7,33	5,13
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	70,000	70,000	7,00	7,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36,786	36,786	3,68	3,68
САХАР ПЕСОК	5,000	5,000	0,50	0,50
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,000	3,000	0,30	0,30
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена и семенную мякоть, нарезают мелкими кубиками, закладывают в кипящее молоко или воду с молоком, добавляют соль, сахар и нагревают до кипения. Затем засыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче горячую кашу поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид-зерна крупы хорошо набухшие, полностью разварены, кубики тыквы разварены. Каша заправлена сливочным маслом;
Цвет-от светло до темно-желтого;
Вкус-умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока, тыквы и привкусом сливочного масла ;
Запах-тыквы с молоком;
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:

Углеводы, г	20,80
Энергетическая ценность, ккал	139,43
Жиры, г	5,08
Белки, г	2,89

B1, мг	0,15
E, мг	0,90
A, мг	0,15
B2, мг	0,12
Д, мкг	0,05
C, мг	2,00

K, мг	274,93
Ca, мг	93,58
P, мг	129,56
F, мг	0,05
Mg, мг	38,54
Se, мг	0,00
Fe, мг	1,13

l, мкг	8,25

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

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 (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	54,545	54,000	5,45	5,40
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90,001	90,001	9,00	9,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,000	2,000	0,20	0,20
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.
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. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов.
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;
• консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	33,26
Энергетическая ценность, ккал	206,99
Жиры, г	4,98
Белки, г	7,35

E, мг	3,63
A, мг	0,01
B2, мг	0,09
B1, мг	0,17
Д, мкг	0,03
C, мг	0,00

K, мг	205,80
Ca, мг	14,56
P, мг	145,34
F, мг	0,01
Mg, мг	98,07
Se, мг	0,00
Fe, мг	3,41
I, мкг	1,78

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 183
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	28,857	28,571	2,89	2,86
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,429	21,429	2,14	2,14
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000	1,00	1,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	75,000	75,000	7,50	7,50
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	8,000	8,000	0,80	0,80
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая. Доваривают кашу в течение 1,5 ч, поставив посуду с ней на противень с водой.
При отпуске поливают маслом сливочным (10 г) и посыпают сахаром (10 г), или поливают маслом, или посыпают сахаром, а также вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче горячую кашу поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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 разварились, утратили форму.
Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.
Цвет: соответствует виду каши.
Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.
Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,34
Жиры, г	7,97
Углеводы, г	14,83
Энергетическая ценность, ккал	150,34

E, мг	2,08
A, мг	0,05
B2, мг	0,14
B1, мг	0,11
Д, мкг	0,12
C, мг	0,39

K, мг	219,68
Ca, мг	85,16
P, мг	132,19
F, мг	0,01
Mg, мг	60,12
Se, мг	0,00

Fe, мг	1,89
I, мкг	7,69

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 48
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	5,000	5,000	0,50	0,50
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,274	2,274	0,23	0,23
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	110,000	110,000	11,00	11,00
КРУПА РИСОВАЯ	22,576	22,350	2,26	2,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,000	18,000	1,80	1,80
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Крупу перебирают, тщательно промывают, варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар , в конце варки прокипяченное сливочное масло..

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче горячую кашу поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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:

Жиры, г	6,30
Энергетическая ценность, ккал	164,81
Белки, г	5,11
Углеводы, г	14,76

E, мг	0,15
A, мг	0,03
B2, мг	0,13
B1, мг	0,05
Д, мкг	0,03
C, мг	0,57

K, мг	183,54
Ca, мг	116,52
P, мг	110,06
F, мг	0,01
Mg, мг	22,64
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,30
I, мкг	10,21

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 17
ОМЛЕТ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОМЛЕТ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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.)	2,981 шт.	119,985	298,10 шт.	12,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	60,000	60,000	6,00	6,00
ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ	66,667	50,000	6,67	5,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6,670	6,670	0,67	0,67
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Яйца обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил. Яйца и молоко смешивают, добавляют соль и взбивают. Сладкий перец, нарезанный мелкими кубиками, слегка припускают, заливают омлетной смесью слоем 1,5-2 см и запекают в пароконвектомате до готовности (в течение 10-15 мин) запекают на противне или сковороде слоем толщиной не более 2,5 см. Омлет готовят по мере необходимости и используют сразу после приготовления. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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: поверхность зарумянена, без подгорелых мест.
Консистенция: мягкая, сочная, пышная.
Цвет: свойственный продуктам, входящими в состав блюда.
Вкус: запеченных яиц и сладкого перца.
Запах: запеченных яиц и сладкого перца.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	197,90
Белки, г	9,40
Углеводы, г	33,14
Жиры, г	3,50

E, мг	2,89
A, мг	0,48
B2, мг	0,55
B1, мг	0,11
Д, мкг	2,74
C, мг	50,31

K, мг	338,11
Ca, мг	125,86
P, мг	258,96
F, мг	0,07
Mg, мг	24,69
Se, мг	0,04
Fe, мг	3,22
I, мкг	30,90

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 43
ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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.)	2,641 шт.	106,300	264,10 шт.	10,63
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	77,294	77,294	7,73	7,73
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	10,000	10,000	1,00	1,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	36,941	24,000	3,69	2,40
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,263	5,263	0,53	0,53
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
К обработанным в соответствии с санитарными правилами яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают. Омлетную смесь смешивают с мукой. Горошек зеленый консервированный прогревают 3-5 мин, откидывают на дуршлаг. На смазанный маслом противень выкладывают зеленый горошек и заливают его слоем омлетной смеси не более 2,5 см, запекают в жарочном шкафу до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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: поверхность омлета равномерно зарумянена, без подгорелых мест.
Консистенция: пышная, сочная.
Цвет: золотисто-желтоватый с наличием зеленого горошка.
Вкус и запах: свежих запеченных яиц и зеленого горошка.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,58
Жиры, г	3,10
Энергетическая ценность, ккал	151,39
Углеводы, г	23,36

E, мг	2,54
A, мг	0,30
B2, мг	0,50
B1, мг	0,11
Д, мкг	2,42
C, мг	1,36

K, мг	298,45
Ca, мг	138,93
P, мг	261,48
F, мг	0,05
Mg, мг	26,18
Se, мг	0,03
Fe, мг	2,71
I, мкг	28,37

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 55
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	54,000	40,500	5,40	4,05
с 01.09 по 31.12	50,630	40,500	5,06	4,05
СЫР РОССИЙСКИЙ	11,990	10,900	1,20	1,09
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,500	2,500	0,25	0,25
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Отварную очищенную свеклу нарезают соломкой и заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой, при отпуске посыпают сыром, натертым на крупной терке.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Изготовление салатов и их заправка осуществляются непосредственно перед
раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре (4±2) °С. Хранение заправленных салатов не допускается. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре (4±2) °С не более 30 минут. Температура при раздаче не более 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 – вареная свекла и твердый сыр натерты на крупную терку. Ингредиенты салата заправлены растительным маслом, уложены горкой на тарелку или салатник, посыпаны сверху тертым сыром.
Вкус – соответствует входящим ингредиентам салата. Без постороннего привкуса.
Запах – соответствует входящим ингредиентам салата. Без постороннего запаха.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	6,10
Углеводы, г	3,41
Белки, г	3,05
Энергетическая ценность, ккал	81,30

E, мг	1,14
A, мг	0,04
B2, мг	0,05
B1, мг	0,01
Д, мкг	0,00
C, мг	1,70

K, мг	126,23
Ca, мг	109,41
P, мг	70,23
F, мг	0,01
Mg, мг	11,84
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,62
I, мкг	2,84

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41
САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	64,670	48,500	6,47	4,85
с 01.09 по 31.12	60,630	48,500	6,06	4,85
САХАР ПЕСОК	2,500	2,500	0,25	0,25
Выход: 50				

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.
Подготовленную сырую морковь отваривают, нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар и отпускают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов.
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	1,89
Энергетическая ценность, ккал	59,56
Углеводы, г	8,50
Жиры, г	2,00

E, мг	0,31
A, мг	0,97
B2, мг	0,03
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	0,97

K, мг	97,08
Ca, мг	22,32
P, мг	24,01
F, мг	0,03
Mg, мг	16,59
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,44
I, мкг	2,43

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	50,010	49,500	5,00	4,95
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,000	1,000	0,10	0,10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,250	0,250	0,03	0,03
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Свежие, нарезанные кружочками или ломтиками огурцы солят, поливают растительным маслом. При отпуске салата можно добавить зеленый лук (10-15 г) и яйцо - 1/2-1/4 шт. на порцию. Салат можно отпускать также с зеленым луком (125 г нетто лука на 1 кг салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.
Отходы для очищенных огурцов - 20%.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Изготовление салатов и их заправка осуществляются непосредственно перед
раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре (4±2) °С. Хранение заправленных салатов не допускается. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре (4±2) °С не более 30 минут. Температура при раздаче не более 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: огурцы, нарезанные кружочками или ломтиками.
Консистенция: мякоть - плотная с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами.
Цвет: ломтик огурца неочищенного — белый с зеленой каймой, очищенного - белый.
Вкус: свежих огурцов в сочетании с растительным маслом.
Запах: свежих огурцов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	1,05
Белки, г	0,39
Углеводы, г	1,21
Энергетическая ценность, ккал	15,78

E, мг	0,47
A, мг	0,01
B2, мг	0,02
B1, мг	0,01
Д, мкг	0,00
C, мг	4,95

K, мг	69,82
Ca, мг	12,31
P, мг	21,00
F, мг	0,01
Mg, мг	6,99
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,51
I, мкг	1,49

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	40,410	40,000	4,04	4,00
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	14,380	11,500	1,44	1,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,000	3,000	0,30	0,30
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый или репчатый шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход. При отпуске салата допускается добавлять вареные яйца 1/2—1/4 шт. на порцию, соответственно уменьшив закладку помидоров.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Изготовление салатов и их заправка осуществляются непосредственно перед
раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре (4±2) °С. Хранение заправленных салатов не допускается. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре (4±2) °С не более 30 минут. Температура при раздаче не более 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: помидоры нарезаны кружочками или дольками, лук репчатый - полукольцами или кольцами, лук зеленый - шинкованный. Помидоры уложены в салатник. Заправлены растительным маслом, оформлены зеленью.
Консистенция: помидоров - упругая, сочная.
Цвет: помидоров - красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов,
лук - зеленый.
Вкус: умеренно соленый, кисловато-острый.
Запах: свежих помидоров и зеленого лука в сочетании с растительным маслом.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	3,08
Белки, г	0,55
Углеводы, г	1,74
Энергетическая ценность, ккал	37,91

E, мг	1,54
A, мг	0,12
B2, мг	0,03
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	13,45

K, мг	145,79
Ca, мг	17,10
P, мг	13,45
F, мг	0,01
Mg, мг	10,07
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,52

I, мкг	0,80

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	53,850	35,000	5,39	3,50
с 01.03 по 31.07	58,330	35,000	5,83	3,50
с 01.08 по 31.08	43,750	35,000	4,38	3,50
с 01.09 по 31.10	46,670	35,000	4,67	3,50
с 01.11 по 31.12	50,000	35,000	5,00	3,50
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,000	3,000	0,30	0,30
РЫБА СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ НЕРАЗДЕЛАННАЯ	26,040	12,500	2,60	1,25
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, картофель отваривают. Нарезанную сельдь укладывают на тарелки, гарнируют картофелем отварным, нарезанным кубиками и заправляют маслом растительным. Картофель к сельди можно подать горячим.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Изготовление салатов и их заправка осуществляются непосредственно перед
раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре (4±2) °С. Хранение заправленных салатов не допускается. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре (4±2) °С не более 30 минут. Температура при раздаче не более 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: сельдь нарезана одинаковыми кусочками, картофель нарезан кубиками. Сельдь полита растительным маслом.
Консистенция: сельди - нежная, картофеля - не разварившаяся.
Цвет: сельди - светло-серый, картофеля - кремовый.
Вкус: приятный, с ароматом пряностей.
Запах: приятный, сельди с ароматом растительного масла.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	5,54	E, мг	1,39	K, мг	225,68
Жиры, г	3,42	A, мг	0,00	Ca, мг	13,15
Энергетическая ценность, ккал	65,87	B2, мг	0,04	P, мг	52,08

Белки, г	3,23

B1, мг	0,03
Д, мкг	0,00
C, мг	2,80

F, мг	0,06
Mg, мг	12,25
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,46
I, мкг	1,75

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	43,500	43,500	4,35	4,35
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	6,250	5,000	0,63	0,50
САХАР ПЕСОК	2,500	2,500	0,25	0,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,000	3,000	0,30	0,30
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.
Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Изготовление салатов и их заправка осуществляются непосредственно перед
раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре (4±2) °С. Хранение заправленных салатов не допускается. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре (4±2) °С не более 30 минут. Температура при раздаче не более 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 — капуста равномерно нашинкована соломкой с добавлением шинкованного лука, уложена горкой, заправлена сахаром и маслом растительным;
- цвет — светло-соломенный с желтоватым оттенком, типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисловато-солоноватый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей — хрустящая, нежесткая, 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:

Энергетическая ценность, ккал	47,96
Углеводы, г	3,97
Жиры, г	3,05
Белки, г	0,85

A, мг	0,02
B2, мг	0,02
B1, мг	0,01
Д, мкг	0,00
C, мг	14,55
E, мг	1,31

K, мг	143,53
Ca, мг	25,93
P, мг	14,85
F, мг	0,01
Mg, мг	7,86
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,31

I, мкг	1,31

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 18
САЛАТ "ЛЕТНИЙ" (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ, ПОМИДОРЫ, ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, УКРОП, ПЕТРУШКА)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ "ЛЕТНИЙ" (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ, ПОМИДОРЫ, ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, УКРОП, ПЕТРУШКА)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ "ЛЕТНИЙ" (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ, ПОМИДОРЫ, ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, УКРОП, ПЕТРУШКА)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	20,210	20,000	2,02	2,00
ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ	20,500	15,429	2,05	1,54
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	14,870	14,714	1,49	1,47
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,500	2,500	0,25	0,25
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	0,180	0,143	0,02	0,01
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,300	0,286	0,03	0,03
УКРОП	0,390	0,286	0,04	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200	0,02	0,02
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Огурцы, помидоры, перец тщательно перебирают, промывают в проточной воде, а затем ошпаривают, удаляют плодоножки, огурцы грунтовые очищают, овощи нарезают тонкими ломтиками.
Подготовленные овощи перемешивают, перед подачей заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарубленной зеленью.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Изготовление салатов и их заправка осуществляются непосредственно перед
раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре (4±2) °С. Хранение заправленных салатов не допускается. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре (4±2) °С не более 30 минут. Температура при раздаче не более 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, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
• цвет — типичный для смеси используемых овощей;
• вкус, запах характерный для смеси используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
• консистенция салата — сочная, компонентов — плотная, сочная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	32,70	B1, мг	0,03	Mg, мг	16,14
Углеводы, г	1,79	A, мг	0,03	P, мг	29,87

Белки, г	0,52
Жиры, г	2,55

C, мг	20,98
E, мг	1,24
B2, мг	0,03
Д, мкг	0,00

Fe, мг	0,64
Ca, мг	20,98
K, мг	99,66
F, мг	0,00
Se, мг	0,00
I, мкг	1,35

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 25
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

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 (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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 СОЛЕНЫЕ	50,000	50,000	5,00	5,00
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Огурцы моют, удаляют плодоножки. нарезают на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Изготовление салатов и их заправка осуществляются непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре (4±2) °С. Хранение заправленных салатов не допускается. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре (4±2) °С не более 30 минут. Температура при раздаче не более 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: порционный кусочек огурца.
Консистенция: упругая. сочная.
Цвет: оливковый.
Вкус и запах: свойственные данному наименованию 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:

Энергетическая ценность, ккал	6,50
Углеводы, г	0,85
Жиры, г	0,05
Белки, г	0,40

A, мг	0,00
B2, мг	0,01
B1, мг	0,01
Д, мкг	0,00
C, мг	2,50
E, мг	0,00

K, мг	70,50
Ca, мг	11,50
P, мг	12,00
F, мг	0,00
Mg, мг	7,00
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,30
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 62
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	50,520	50,000	5,05	5,00
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Вымыть, очистить, нарезать на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Изготовление салатов и их заправка осуществляются непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре (4±2) °С. Хранение заправленных салатов не допускается. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре (4±2) °С не более 30 минут. Температура при раздаче не более 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: порционный кусочек огурца.
Консистенция: упругая, сочная.
Цвет: зеленый.
Вкус и запах: соотвествуют данному наименованию изделия.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	7,00
Углеводы, г	1,25
Жиры, г	0,05
Белки, г	0,40

A, мг	0,01
B2, мг	0,02
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	5,00
E, мг	0,05

K, мг	70,50
Ca, мг	11,50
P, мг	21,00
F, мг	0,01
Mg, мг	7,00
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,50
I, мкг	1,50

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 34
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ (ПОРЦИОННО)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ (ПОРЦИОННО)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ (ПОРЦИОННО)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ	66,670	50,000	6,67	5,00
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Перец моют, очищают от плодоножки и порционируют.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Изготовление салатов и их заправка осуществляются непосредственно перед
раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре (4±2) °С. Хранение заправленных салатов не допускается. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре (4±2) °С не более 30 минут. Температура при раздаче не более 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 перца свежие на вид, без трещин.
Запах и вкус: Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	12,61
Углеводы, г	2,38
Жиры, г	0,05
Белки, г	0,63

A, мг	0,13
B2, мг	0,04
B1, мг	0,03
Д, мкг	0,00
C, мг	40,00
E, мг	0,34

K, мг	81,50
Ca, мг	3,60
P, мг	7,20
F, мг	0,01
Mg, мг	3,15
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,23
I, мкг	1,50

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 39
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	33,080	21,500	3,31	2,15
с 01.03 по 31.07	35,830	21,500	3,58	2,15
с 01.08 по 31.08	26,880	21,500	2,69	2,15
с 01.09 по 31.10	28,670	21,500	2,87	2,15
с 01.11 по 31.12	30,710	21,500	3,07	2,15
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	12,600	12,500	1,26	1,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,500	6,300	0,75	0,63
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,400	7,800	1,04	0,78
с 01.09 по 31.12	9,750	7,800	0,98	0,78
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,800	1,800	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	109,800	109,800	10,98	10,98
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА (БАТОНА ПШЕНИЧНОГО)		**20,000**		**2,00**
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	38,090	31,995	3,81	3,20
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,450	0,450	0,05	0,05
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,950	0,900	0,10	0,09
Выход: 180/20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности. При отпуске в тарелку супа кладуn гренки.
Приготовление гренок: батон пшеничный очищают от корок, нарезают кубиками (10х10 см) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Гренки из пшеничного хлеба (батона пшеничного)
Батон пшеничный очищают от корок, нарезаю кубиками 10х10 мм и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Супы можно подавать в глубоких тарелках. Срок реализации горячих супов не более 2 часов при хранении их на мармите или горячей плите. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75 °С. Подогрев остывших ниже температуры раздачи супов не допускается. Запрещается оставлять на следующий день супы, а также смешивать супы с остатками от предыдущего дня или с продукцией, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки. Срок хранения горячих супов в термосах не должен превышать 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками, зерна гороха разварившиеся.
Консистенция: картофель и горох - мягкие, горох - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей суп, гренок- хрустящая..
Цвет: светло-желтый.
Вкус умеренно соленый, свойственный гороху.
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:

Углеводы, г	29,65
Энергетическая ценность, ккал	163,05
Белки, г	2,83
Жиры, г	6,19

E, мг	2,00
A, мг	0,16
B2, мг	0,05
B1, мг	0,10
Д, мкг	0,00
C, мг	2,67

K, мг	247,70
Ca, мг	25,23
P, мг	44,92
F, мг	0,01
Mg, мг	19,58
Se, мг	0,00
Fe, мг	1,14
I, мкг	2,30

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	49,230	32,000	4,92	3,20
с 01.03 по 31.07	53,330	32,000	5,33	3,20
с 01.08 по 31.08	40,000	32,000	4,00	3,20
с 01.09 по 31.10	42,670	32,000	4,27	3,20
с 01.11 по 31.12	45,710	32,000	4,57	3,20
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	7,600	7,600	0,76	0,76
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,130	7,600	1,01	0,76
с 01.09 по 31.12	9,500	7,600	0,95	0,76
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,050	7,600	0,91	0,76
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,900	1,900	0,19	0,19
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	133,000	133,000	13,30	13,30
ФИЛЕ ГРУДКИ ЦЫПЛЕНКА	14,359	14,000	1,44	1,40
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,110	1,056	0,11	0,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
Выход: 190/10/1				

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.
Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья-брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил. Филе птицы отваривают, порционируют, припускают повторно в бульоне. При отпуске в тарелку супа кладут кусочек птицы и обработанную нашинкованную зелень петрушки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Супы можно подавать в глубоких тарелках. Срок реализации горячих супов не более 2 часов при хранении их на мармите или горячей плите. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75 °С. Подогрев остывших ниже температуры раздачи супов не допускается. Запрещается оставлять на следующий день супы, а также смешивать супы с остатками от предыдущего дня или с продукцией, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки. Срок хранения горячих супов в термосах не должен превышать 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму
Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей
Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый
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:

Углеводы, г	13,88
Жиры, г	5,78
Белки, г	4,52
Энергетическая ценность, ккал	125,92

E, мг	1,11
A, мг	0,17
B2, мг	0,05
B1, мг	0,05
Д, мкг	0,00
C, мг	3,74

K, мг	255,65
Ca, мг	20,52
P, мг	52,32
F, мг	0,03
Mg, мг	15,61
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,80
I, мкг	3,16

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 56
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18,000	14,400	1,80	1,44
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	47,690	31,000	4,77	3,10
с 01.03 по 31.07	51,670	31,000	5,17	3,10
с 01.08 по 31.08	38,750	31,000	3,88	3,10
с 01.09 по 31.10	41,330	31,000	4,13	3,10
с 01.11 по 31.12	44,290	31,000	4,43	3,10
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,600	7,200	0,96	0,72
с 01.09 по 31.12	9,000	7,200	0,90	0,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,570	7,200	0,86	0,72
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	8,856	5,760	0,89	0,58
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,700	2,700	0,27	0,27
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	136,800	136,800	13,68	13,68
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10,000	10,000	1,00	1,00
ГОВЯДИНА Б/К	18,957	16,000	1,90	1,60
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
УКРОП	1,220	0,900	0,12	0,09
Выход: 180/10/10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль, сметану.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Супы можно подавать в глубоких тарелках. Срок реализации горячих супов не более 2 часов при хранении их на мармите или горячей плите. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75 °С. Подогрев остывших ниже температуры раздачи супов не допускается. Запрещается оставлять на следующий день супы, а также смешивать супы с остатками от предыдущего дня или с продукцией, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки. Срок хранения горячих супов в термосах не должен превышать 2 часов.
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 блестки 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:

Энергетическая ценность, ккал	110,67
Белки, г	2,43
Углеводы, г	1,92
Жиры, г	5,22

E, мг	1,39
A, мг	0,16
B2, мг	0,06
B1, мг	0,05
Д, мкг	0,00
C, мг	6,10

K, мг	301,94
Ca, мг	32,23
P, мг	60,60
F, мг	0,02
Mg, мг	18,28
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,96
I, мкг	4,61

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 3
БУЛЬОН С ГРЕНКАМИ, КУРОЙ, ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛЬОН С ГРЕНКАМИ, КУРОЙ, ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛЬОН С ГРЕНКАМИ, КУРОЙ, ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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 ГРУДКИ ЦЫПЛЕНКА	14,360	14,001	1,44	1,40
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5,670	4,250	0,57	0,43
с 01.09 по 31.12	5,310	4,250	0,53	0,43
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,040	2,550	0,30	0,26
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		**20,000**		**2,00**
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	38,100	32,000	3,81	3,20
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,425	0,425	0,04	0,04
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,890	0,850	0,09	0,09
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,422 шт.	16,986	42,20 шт.	1,70
Выход: 170/10/20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Филе птицы полуфабрикат, промыть, залить водой, довести до кипения, удалить пену, варить при слабом кипении до готовности (1-2 часа). За 30-40 минут до готовности в бульон добавить соль, репчатый лук, морковь. Готовый бульон процедить. Отваренную птицу нарубить на порции и подавать вместе с бульоном.
Приготовление гренок: пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 х 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.
Зелень обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют. При отпуске в тарелку кладут кусочек птицы, гренки и зелень петрушки.

Гренки из пшеничного хлеба
Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 х 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Супы можно подавать в глубоких тарелках. Срок реализации горячих супов не более 2 часов при хранении их на мармите или горячей плите. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75 °С. Подогрев остывших ниже температуры раздачи супов не допускается. Запрещается оставлять на следующий день супы, а также смешивать супы с остатками от предыдущего дня или с продукцией, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки. Срок хранения горячих супов в термосах не должен превышать 2 часов.

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: прозрачная жидкоость с кусочком птицы, гренками и зеленью петрушки.
Консистенция: соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.
Цвет: бульона - прозрачная, птицы - мягкая, гренок - хрустящая.
Вкус: умеренно соленый.
Запах: компонентов, входящих в состав супа.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	9,54
Жиры, г	0,67
Белки, г	4,96
Энергетическая ценность, ккал	126,15

E, мг	0,43
A, мг	0,16
B2, мг	0,08
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,37
C, мг	0,79

K, мг	70,74
Ca, мг	16,36
P, мг	54,60
F, мг	0,03
Mg, мг	6,62
Se, мг	0,01
Fe, мг	0,68
I, мкг	4,53

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 26
СВЕКОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СВЕКОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СВЕКОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	68,270	51,200	6,83	5,12
с 01.09 по 31.12	64,000	51,200	6,40	5,12
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	48,460	31,500	4,85	3,15
с 01.03 по 31.07	52,500	31,500	5,25	3,15
с 01.08 по 31.08	39,380	31,500	3,94	3,15
с 01.09 по 31.10	42,000	31,500	4,20	3,15
с 01.11 по 31.12	45,000	31,500	4,50	3,15
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,600	7,200	0,96	0,72
с 01.09 по 31.12	9,000	7,200	0,90	0,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,640	8,100	0,96	0,81
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,500	4,500	0,45	0,45
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,900	0,900	0,09	0,09
САХАР ПЕСОК	1,170	1,170	0,12	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144,000	144,000	14,40	14,40
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,000	12,000	1,20	1,20
ГОВЯДИНА Б/К	20,498	17,300	2,05	1,73
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
УКРОП	1,220	0,900	0,12	0,09
Выход: 180/8/12				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением растительного масла, затем добавляют воду. В кипящий бульон закладывают припущенные овощи (морковь и лук репчатый), варят 10 минут. Затем кладут свеклу, припущенную томатную пасту, варят до готовности. За 5 мин. до готовности вводят соль, сахар, лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, доводят до кипения.
Говядину обрабатывают, отвариваю, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Супы можно подавать в глубоких тарелках. Срок реализации горячих супов не более 2 часов при хранении их на мармите или горячей плите. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75 °С. Подогрев остывших ниже температуры раздачи супов не допускается. Запрещается оставлять на следующий день супы, а также смешивать супы с остатками от предыдущего дня или с продукцией, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки. Срок хранения горячих супов в термосах не должен превышать 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа рапределены овощи, сохранившие форму нарезки.
Консистенция овощей - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Цвет: красный, жира на поверхности - светло-оранжевый.
Вкус и запах: входящих в блюдо продуктов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	23,90
Жиры, г	6,95
Белки, г	3,18
Энергетическая ценность, ккал	163,47

E, мг	2,17
A, мг	0,16
B2, мг	0,08
B1, мг	0,05
Д, мкг	0,00
C, мг	5,57

K, мг	435,84
Ca, мг	44,36
P, мг	77,43
F, мг	0,03
Mg, мг	26,31
Se, мг	0,00
Fe, мг	1,52
I, мкг	8,17

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73
РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,220	0,220	0,02	0,02
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	53,850	35,000	5,39	3,50
с 01.03 по 31.07	58,330	35,000	5,83	3,50
с 01.08 по 31.08	43,750	35,000	4,38	3,50
с 01.09 по 31.10	46,670	35,000	4,67	3,50
с 01.11 по 31.12	50,000	35,000	5,00	3,50
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	12,060	10,800	1,21	1,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,800	1,800	0,18	0,18
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,570	7,200	0,86	0,72
ГОВЯДИНА Б/К	18,957	16,000	1,90	1,60
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10,000	10,000	1,00	1,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144,000	144,000	14,40	14,40
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,950	0,900	0,10	0,09
Выход: 180/10/10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
В кипящую воду кладут картофель, нарезанный дольками, доводят до кипения, добавляют припущенный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль, прокипяченную сметану и доводят до кипения.
Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Супы можно подавать в глубоких тарелках. Срок реализации горячих супов не более 2 часов при хранении их на мармите или горячей плите. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75 °С. Подогрев остывших ниже температуры раздачи супов не допускается. Запрещается оставлять на следующий день супы, а также смешивать супы с остатками от предыдущего дня или с продукцией, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки. Срок хранения горячих супов в термосах не должен превышать 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель – дольками.
Консистенция: овощей, огурцов - слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный.
Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью.
Запах: продуктов, входящих в рассольник.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	97,95
Белки, г	2,11
Углеводы, г	4,95
Жиры, г	3,04

C, мг	4,77
B1, мг	0,09
E, мг	0,92
A, мг	0,02
B2, мг	0,04
Д, мкг	0,00

I, мкг	4,77
P, мг	60,66
K, мг	297,34
Ca, мг	24,47
F, мг	0,02
Mg, мг	15,02
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,82

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 44
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	43,440	32,583	4,34	3,26
с 01.09 по 31.12	40,730	32,583	4,07	3,26
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	26,210	20,967	2,62	2,10
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	17,730	11,522	1,77	1,15
с 01.03 по 31.07	19,200	11,522	1,92	1,15
с 01.08 по 31.08	14,400	11,522	1,44	1,15
с 01.09 по 31.10	15,360	11,522	1,54	1,15
с 01.11 по 31.12	16,460	11,522	1,65	1,15
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,570	7,178	0,96	0,72
с 01.09 по 31.12	8,970	7,178	0,90	0,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,860	5,761	0,69	0,58
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,250	4,250	0,43	0,43
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,722	4,722	0,47	0,47
САХАР ПЕСОК	1,417	1,417	0,14	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,317	115,317	11,53	11,53
ГОВЯДИНА Б/К	28,436	24,000	2,84	2,40
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	15,000	15,000	1,50	1,50
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
УКРОП	1,280	0,944	0,13	0,09
Выход: 170/15/15				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Говядину обрабатывают, отвариваю, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.
Свеклу, капуст, лук подготавлиявают - лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатным пюре в небольшом количестве воды, морковь и лук припускают. В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, добавляют сметану и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Супы можно подавать в глубоких тарелках. Срок реализации горячих супов не более 2 часов при хранении их на мармите или горячей плите. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75 °С. Подогрев остывших ниже температуры раздачи супов не допускается. Запрещается оставлять на следующий день супы, а также смешивать супы с остатками от предыдущего дня или с продукцией, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки. Срок хранения горячих супов в термосах не должен превышать 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками).
Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый.
Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.
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:

Жиры, г	5,84
Белки, г	3,13
Углеводы, г	10,87
Энергетическая ценность, ккал	112,16

E, мг	2,29
A, мг	0,19
B2, мг	0,09
B1, мг	0,05
Д, мкг	0,00
C, мг	7,53

K, мг	357,87
Ca, мг	47,01
P, мг	78,02
F, мг	0,02
Mg, мг	23,84
Se, мг	0,00
Fe, мг	1,48
I, мкг	7,48

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 80
БОРЩ СИБИРСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БОРЩ СИБИРСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БОРЩ СИБИРСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	37,330	28,000	3,73	2,80
с 01.09 по 31.12	35,000	28,000	3,50	2,80
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	17,500	14,000	1,75	1,40
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	10,770	7,000	1,08	0,70
с 01.03 по 31.07	11,670	7,000	1,17	0,70
с 01.08 по 31.08	8,750	7,000	0,88	0,70
с 01.09 по 31.10	9,330	7,000	0,93	0,70
с 01.11 по 31.12	10,000	7,000	1,00	0,70
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,330	7,000	0,93	0,70
с 01.09 по 31.12	8,750	7,000	0,88	0,70
ФАСОЛЬ	7,000	7,000	0,70	0,70
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,330	7,000	0,83	0,70
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,100	2,100	0,21	0,21
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,188	2,188	0,22	0,22
САХАР ПЕСОК	2,100	2,100	0,21	0,21
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,126	0,126	0,01	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140,000	140,000	14,00	14,00
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10,000	10,000	1,00	1,00
ГОВЯДИНА Б/К	28,436	24,000	2,84	2,40
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400	0,04	0,04
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,920	0,875	0,09	0,09
Выход: 175/15/10				

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.
Борщ варят как борщ с фасолью с добавлением картофеля (ТК№79).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Супы можно подавать в глубоких тарелках. Срок реализации горячих супов не более 2 часов при хранении их на мармите или горячей плите. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75 °С. Подогрев остывших ниже температуры раздачи супов не допускается. Запрещается оставлять на следующий день супы, а также смешивать супы с остатками от предыдущего дня или с продукцией, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки. Срок хранения горячих супов в термосах не должен превышать 2 часов.
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 блестки масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук — ломтиками, капуста — шашками). 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; фрикаделек мясных — плотная, 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:

Энергетическая ценность, ккал	137,85
Жиры, г	7,86
Углеводы, г	16,65
Белки, г	2,18

A, мг	0,14
E, мг	0,34
B2, мг	0,07
B1, мг	0,06
Д, мкг	0,03
C, мг	6,09

Ca, мг	33,09
Fe, мг	1,34
P, мг	71,10
K, мг	364,92
F, мг	0,02
Mg, мг	26,59
Se, мг	0,00
I, мкг	6,11

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	28,150	18,300	2,82	1,83
с 01.03 по 31.07	30,500	18,300	3,05	1,83
с 01.08 по 31.08	22,880	18,300	2,29	1,83
с 01.09 по 31.10	24,400	18,300	2,44	1,83
с 01.11 по 31.12	26,140	18,300	2,61	1,83
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	31,880	25,500	3,19	2,55
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,130	7,600	1,01	0,76
с 01.09 по 31.12	9,500	7,600	0,95	0,76
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,950	5,000	0,60	0,50
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,500	1,500	0,15	0,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5,000	5,000	0,50	0,50
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	122,100	122,100	12,21	12,21
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,460	0,460	0,05	0,05
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,000	5,000	0,50	0,50
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,950	0,900	0,10	0,09
ГОВЯДИНА Б/К	28,436	24,000	2,84	2,40
Выход: 180/15/5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Говядину обрабатывают, отвариваю, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском. Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенную томатную пасту. Добавляют сметану, доводят до кипения. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском.
Мясо говядины отваривают, порционируют и припускают вторично в бульоне. При отпуске в тарелку супа кладут кусочек мяса и посыпают мелко шинкованной обработанной зеленью петрушки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Супы можно подавать в глубоких тарелках. Срок реализации горячих супов не более 2 часов при хранении их на мармите или горячей плите. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75 °С. Подогрев остывших ниже температуры раздачи супов не допускается. Запрещается оставлять на следующий день супы, а также смешивать супы с остатками от предыдущего дня или с продукцией, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки. Срок хранения горячих супов в термосах не должен превышать 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой частищей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками.
Консистенция: капусты -упругая, овощей - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый, овощей натуральный.
Вкус капусты с входящими в состав овощами, умеренно соленый.
Запах: продуктов входящих в щи.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	3,96
Углеводы, г	19,65
Энергетическая ценность, ккал	98,02
Белки, г	1,97

E, мг	2,38
A, мг	0,18
B2, мг	0,07
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,00
C, мг	7,22

K, мг	279,50
Ca, мг	31,78
P, мг	63,64
F, мг	0,02
Mg, мг	17,79
Se, мг	0,00
Fe, мг	1,10
I, мкг	4,54

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 50
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое в ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	58,460	38,000	5,85	3,80
с 01.03 по 31.07	63,330	38,000	6,33	3,80
с 01.08 по 31.08	47,500	38,000	4,75	3,80
с 01.09 по 31.10	50,670	38,000	5,07	3,80
с 01.11 по 31.12	54,290	38,000	5,43	3,80
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,070	6,800	0,91	0,68
с 01.09 по 31.12	8,500	6,800	0,85	0,68
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,100	6,800	0,81	0,68
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,700	1,700	0,17	0,17
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,700	1,700	0,17	0,17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	119,000	119,000	11,90	11,90
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ		**30,000**		**3,00**
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	29,250	28,200	2,93	2,82
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,037 шт.	1,489	3,70 шт.	0,15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000	0,71	0,60
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,890	0,850	0,09	0,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
Выход: 170/30/1				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшоим количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон от припускания фрикаделек добавляют в суп.

Фрикадельки рыбные
Филе рыбы нарезаютна куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленный лук, яйца, соль, воду и все тщательно перемешивают. Можно лук измельчить вместе с филе. Сформованные шарики массой 15-18 г припускают в бульоне или воде до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Супы можно подавать в глубоких тарелках. Срок реализации горячих супов не более 2 часов при хранении их на мармите или горячей плите. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75 °С. Подогрев остывших ниже температуры раздачи супов не допускается. Запрещается оставлять на следующий день супы, а также смешивать супы с остатками от предыдущего дня или с продукцией, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки. Срок хранения горячих супов в термосах не должен превышать 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.
Консистенция: картофель и овощи - мягкие, фрикадельки - упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.
Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
Вкус: овощей и и картофеля, фрикаделек, продуктов входящих в суп.
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	2,06
Углеводы, г	21,00
Жиры, г	4,18
Энергетическая ценность, ккал	141,30

E, мг	0,84
A, мг	0,16
B2, мг	0,03
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,00
C, мг	4,27

K, мг	263,43
Ca, мг	17,10
P, мг	28,90
F, мг	0,01
Mg, мг	13,64
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,53
I, мкг	2,59

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 27
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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 ГРУДКИ ЦЫПЛЕНКА	91,282	89,000	9,13	8,90
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	7,467	7,467	0,75	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,700	10,667	1,27	1,07
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,220	10,667	1,42	1,07
с 01.09 по 31.12	13,330	10,667	1,33	1,07
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,667	2,667	0,27	0,27
КРУПА РИСОВАЯ	44,444	44,000	4,44	4,40
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают сначала теплой (40° С), а затем горячей водой (60-70° С). Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Птицу рубят на порции (по одному куску), запекают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, спассерованную томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (2,1 л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф с температурой 250-280° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — плов уложен горкой, сверху кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;
- цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом и специями;
- консистенция птицы — мягкая, сочная, риса — рассыпчатая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	7,18	С, мг	14,63	К, мг	280,03
Углеводы, г	33,46	Е, мг	3,64	Са, мг	25,34
Энергетическая ценность, ккал	248,12	А, мг	0,29	Р, мг	204,40
Белки, г	8,53	В2, мг	0,14	F, мг	0,14

B1, мг	0,10
Д, мкг	0,00

Mg, мг	40,47
Se, мг	0,03
Fe, мг	1,94
I, мкг	7,05

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАГУ ИЗ ПТИЦЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАГУ ИЗ ПТИЦЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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 ГРУДКИ ЦЫПЛЕНКА	52,687	51,370	5,27	5,14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,286	2,286	0,23	0,23
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	176,920	115,000	17,69	11,50
с 01.03 по 31.07	191,670	115,000	19,17	11,50
с 01.08 по 31.08	143,750	115,000	14,38	11,50
с 01.09 по 31.10	153,330	115,000	15,33	11,50
с 01.11 по 31.12	164,290	115,000	16,43	11,50
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20,000	15,000	2,00	1,50
с 01.09 по 31.12	18,750	15,000	1,88	1,50
РЕПА	20,270	15,000	2,03	1,50
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,429	3,429	0,34	0,34
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,860	15,000	1,79	1,50
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,571	4,571	0,46	0,46
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,286	2,286	0,23	0,23
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
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.
Подготовленные овощи (картофель, морковь, лук репчатый, репу, корень петрушки) нарезают кубиками. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Лук репчатый, морковь, томатную пасту пассеруют. Картофель тушат. Репу предварительно бланшируют, потом тушат. Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 40-50 г, запекают до образования поджаристой корочки. Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов. Добавляют пассерованную томатную пасту\ тушат 15-20 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус томатный, которым заливают тушеные кусочки птицы, добавляют подготовленные картофель, морковь, репу, петрушку, лук и тушат 15-20 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Овощи тушеные укладывают горкой на подогретую тарелку, сверху — кусочки птицы, поливают соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов.
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 уложены горкой, сверху — сохранившие форму куски птицы, политы соусом, форма овощей сохранена;
• цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый, овощей — характерный для тушеных овощей;
• вкус, запах — характерный для тушеной птицы с овощами; умеренно соленый;
• консистенция — мягкая, сочная; соуса — средней густоты.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	15,29
Белки, г	10,48
Энергетическая ценность, ккал	280,00
Жиры, г	12,90

A, мг	0,31
E, мг	3,27
B2, мг	0,17
B1, мг	0,18
Д, мкг	0,00
C, мг	11,10

Ca, мг	59,28
K, мг	877,63
P, мг	160,37
F, мг	0,10
Mg, мг	43,39
Se, мг	0,01
Fe, мг	2,16
I, мкг	10,42

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 58
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	133,340	106,671	13,33	10,67
ГОВЯДИНА Б/К	58,057	49,000	5,81	4,90
КРУПА РИСОВАЯ	8,975	8,886	0,90	0,89
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,460	14,667	1,75	1,47
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5,882	5,882	0,59	0,59
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,234 шт.	9,419	23,40 шт.	0,94
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Мясо обрабатывают, дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и запекают в жарочном шкафу.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Голубцы укладывают на тарелку. Оптимальная температура подачи 65 град. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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 изделия, уложенные на тарелку и политые соусом.
Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная.
Цвет: светло-коричневый или оранжевый.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.
Запах: свойственный продуктам, входящим 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	6,30
Жиры, г	9,19
Углеводы, г	20,45
Энергетическая ценность, ккал	200,09

E, мг	3,07
A, мг	0,02
B2, мг	0,11
B1, мг	0,07
Д, мкг	0,21
C, мг	19,79

K, мг	404,86
Ca, мг	60,22
P, мг	139,71
F, мг	0,04
Mg, мг	30,91
Se, мг	0,00
Fe, мг	2,47

I, мкг	9,17

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	294,920	191,700	29,49	19,17
с 01.03 по 31.07	319,500	191,700	31,95	19,17
с 01.08 по 31.08	239,630	191,700	23,96	19,17
с 01.09 по 31.10	255,600	191,700	25,56	19,17
с 01.11 по 31.12	273,860	191,700	27,39	19,17
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,330	3,330	0,33	0,33
ГОВЯДИНА Б/К	90,000	66,700	9,00	6,67
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,300	3,300	0,33	0,33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,830	13,300	1,58	1,33
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,700	1,700	0,17	0,17
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,700	1,700	0,17	0,17
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Мясо промыть, очистить от сухожилий, отварить, охладить, измельчить на мясорубке, добавить припущенный лук. Протертый картофель делят на 2 равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень и посыпанный сухарями, разравнивают, кладут измельченное мясо с луком, на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу 10-15 минут при температуре 220-250 оС.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелку укладывают кусок запеканки. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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 — поверхность запеканки ровная, без трещин, покрытая корочкой;
• цвет корочки — от золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе — характерный для использованных продуктов;
• вкус — характерный для запеченного картофеля, в меру соленый;
• запах — характерный для запеченного картофеля;
• консистенция корочки — хрустящая; запеканки — мягкая, плотноватая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,54
Углеводы, г	30,40
Энергетическая ценность, ккал	288,14
Жиры, г	11,25

C, мг	15,80
E, мг	0,75
A, мг	0,04
B2, мг	0,18
B1, мг	0,22
Д, мкг	0,11

Fe, мг	3,50
K, мг	1 341,62
Ca, мг	29,17
P, мг	219,20
F, мг	0,08
Mg, мг	56,21
Se, мг	0,00
I, мкг	14,79

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 12
ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	144,498	134,378	14,45	13,44
КРУПА РИСОВАЯ	23,587	23,351	2,36	2,34
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	63,710	53,514	6,37	5,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,700	5,700	0,57	0,57
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,700	5,700	0,57	0,57
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,220	8,00 шт.	0,32
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,134 шт.	5,394	13,40 шт.	0,54
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
Выход: 220				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024 ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцам и запекают.
При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.
Отпускают 180 г запеканки с прокипяченным сливочным маслом (5 г) или соусом сметанным №330 (30 г).

В случае отсутствия необходимого соуса в текущем справочнике 2012 года, используйте "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011." - рецептура обоих справочников одинакова.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске запеканку укладывают на тарелку и поливают сливочным маслом, растопленным и доведенным до кипения. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся,
изделие полито соусом
Консистенция: мягкая, нежная
Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	10,86
Углеводы, г	42,63
Энергетическая ценность, ккал	302,79
Белки, г	11,12

E, мг	2,37
A, мг	8,47
B2, мг	2,13
B1, мг	0,30
Д, мкг	0,37
C, мг	19,88

K, мг	503,04
Ca, мг	33,30
P, мг	413,84
F, мг	0,28
Mg, мг	37,60
Se, мг	0,04
Fe, мг	8,45
I, мкг	12,13

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34
ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	98,065	91,200	9,81	9,12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,520	8,000	0,95	0,80
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	17,070	12,800	1,71	1,28
с 01.09 по 31.12	16,000	12,800	1,60	1,28
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	12,310	8,000	1,23	0,80
с 01.03 по 31.07	13,330	8,000	1,33	0,80
с 01.08 по 31.08	10,000	8,000	1,00	0,80
с 01.09 по 31.10	10,670	8,000	1,07	0,80
с 01.11 по 31.12	11,430	8,000	1,14	0,80
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,240	0,240	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,099 шт.	3,985	9,90 шт.	0,40
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,000	3,000	0,30	0,30
Выход: 80				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методичсеких рекомендаций по использованию рецептур блюд повышенной пищевой и биологической ценности при организации пиатния отдельных социально-значимых категорий граждан в учреждениях Санкт-Петербурга", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовка сырья производится в соответствии срекомендациями технологических нормативов и санитарными правилами. Печнь размораживают, на воздухе при температуре 15-18 град. , укладывая в один ряд, промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Затем печень с луком без жидкости от припускания дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляю размягченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц, соль и тщательно перемешивают. В массу осторожно вводят взбитые в пену белки, аккуратно перемешивают, выкладывают в смазанные маслом формы изапекают в жарочном шкафу или пароконвектомате 25-30 минут. Температрура внутри готового изделия должна быть не ниже 85 град. Для приготовления морковно-картофельной массы морковь и картофель сортируют, удаляют загнившие, побитые или проросшие экземпляры, посторонние примеси, промывают в большом количестве воды, очищают и повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 мин. небольшими партиями с использованием дуршлагов и сеток. Сырые очищенные овощи варят и протирают в горячем виде.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелку укладывают пудинг. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

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 - пудинг сохраняет форму, поверхность ровная, без трещин, рядом аккуратно уложен гарнир.

Цвет- светло-коричневый с оранжево-кремовым оттенком, характерным для отварной моркови и картофеля..

Вкус, запах - характерный для тушеной печени с привкусом отварной моркови, картофеля и сливочного масла.

Консистенция - однородная, мягкая, сочная, мажущаяся.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	7,83
Энергетическая ценность, ккал	186,30
Жиры, г	9,50
Белки, г	8,85

B1, мг	0,23
E, мг	1,43
A, мг	5,98
B2, мг	1,44
Д, мкг	0,14
C, мг	13,26

I, мкг	9,28
Mg, мг	22,54
K, мг	343,71
Ca, мг	18,88
P, мг	251,31
F, мг	0,18
Se, мг	0,03
Fe, мг	5,47

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 321
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

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 (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	171,070	111,193	17,11	11,12
с 01.03 по 31.07	185,320	111,193	18,53	11,12
с 01.08 по 31.08	138,990	111,193	13,90	11,12
с 01.09 по 31.10	148,260	111,193	14,83	11,12
с 01.11 по 31.12	158,850	111,193	15,89	11,12
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20,800	20,800	2,08	2,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,000	2,000	0,20	0,20
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400	0,04	0,04
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 град..В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертая картофельная масса.
Консистенция: густая, пышная, однородная.
Цвет: белый с кремовым оттенком.
Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченного молока, умеренно соленый, нежный.
Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченного молока и сливочного масла.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	2,52	E, мг	0,15	K, мг	662,29
Энергетическая ценность, ккал	101,81	A, мг	0,02	Ca, мг	32,75
Белки, г	2,72	B2, мг	0,09	P, мг	73,59
Углеводы, г	17,00	B1, мг	0,11	F, мг	0,03

Д, мкг	0,03
С, мг	9,01

Mg, мг	25,42
Se, мг	0,00
Fe, мг	1,03
I, мкг	7,43

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

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 (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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 ОТВАРНЫЕ		**141,000**		**14,10**
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	49,350	49,350	4,94	4,94
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,000	1,000	0,10	0,10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	296,100	296,100	29,61	29,61
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,000	2,000	0,20	0,20
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Макароны варят 20-30 мин, лапшу — 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Макаронные изделия отварные
Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.
Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Температура при раздаче не ниже 65 ?С. Срок реализации не более 2 часов.
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 жиром.
Консистенция: мягкая, но упругая.
Цвет: от белого до светло-кремового.
Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, 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:

Энергетическая ценность, ккал	186,84
Белки, г	2,91
Жиры, г	2,71
Углеводы, г	35,09

E, мг	1,08
A, мг	0,01
B2, мг	0,02
B1, мг	0,06
Д, мкг	0,03
C, мг	0,00

K, мг	62,03
Ca, мг	25,60
P, мг	39,96
F, мг	0,01
Mg, мг	10,07
Se, мг	0,01
Fe, мг	0,93
I, мкг	0,74

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	138,620	90,100	13,86	9,01
с 01.03 по 31.07	150,170	90,100	15,02	9,01
с 01.08 по 31.08	112,630	90,100	11,26	9,01
с 01.09 по 31.10	120,130	90,100	12,01	9,01
с 01.11 по 31.12	128,710	90,100	12,87	9,01
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	36,930	27,700	3,69	2,77
с 01.09 по 31.12	34,630	27,700	3,46	2,77
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15,600	15,600	1,56	1,56
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,000	4,000	0,40	0,40
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,600	0,600	0,06	0,06
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Очищенную морковь нарезают дольками припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают.
Отварной горячий картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема принепрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль, смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов.
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: хорошо протертая масса, без комков.
Консистенция: однородная, пышная.
Цвет кремовый с оранжевыми вкраплениями.
Вкус: картофельного пюре и моркови.
Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченного молока и сливочного масла.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	121,16
Углеводы, г	16,87
Жиры, г	4,77
Белки, г	2,57

A, мг	0,57
B2, мг	0,08
B1, мг	0,11
Д, мкг	0,06
C, мг	7,85
E, мг	0,35

K, мг	590,60
Ca, мг	39,14
P, мг	73,00
F, мг	0,05
Mg, мг	29,99
Se, мг	0,00
Fe, мг	1,11
I, мкг	7,30

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 318
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

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 (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	215,380	140,000	21,54	14,00
с 01.03 по 31.07	233,330	140,000	23,33	14,00
с 01.08 по 31.08	175,000	140,000	17,50	14,00
с 01.09 по 31.10	186,670	140,000	18,67	14,00
с 01.11 по 31.12	200,000	140,000	20,00	14,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,947	4,947	0,49	0,49
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
Выход: 140				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,60-0,70 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. Заправляют прокипяченным сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.
Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.
Цвет: белый с кремовым оттенком.
Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.
Запах: вареного картофеля, 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:

Жиры, г	2,14
Белки, г	2,73
Углеводы, г	4,19
Энергетическая ценность, ккал	118,73

E, мг	0,25
A, мг	0,03
B2, мг	0,09
B1, мг	0,13
Д, мкг	0,07
C, мг	11,20

K, мг	795,97
Ca, мг	14,09
P, мг	74,04
F, мг	0,04
Mg, мг	29,04
Se, мг	0,00

Fe, мг	1,28
I, мкг	7,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №317
ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	40,510	30,380	4,05	3,04
с 01.09 по 31.12	37,980	30,380	3,80	3,04
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	44,370	28,840	4,44	2,88
с 01.03 по 31.07	48,070	28,840	4,81	2,88
с 01.08 по 31.08	36,050	28,840	3,61	2,88
с 01.09 по 31.10	38,450	28,840	3,85	2,88
с 01.11 по 31.12	41,200	28,840	4,12	2,88
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	21,541	14,000	2,15	1,40
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	43,750	35,000	4,38	3,50
СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ) №326		**48,000**		**4,80**
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	23,800	23,800	2,38	2,38
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,600	2,600	0,26	0,26
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,600	2,600	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,800	23,800	2,38	2,38
САХАР ПЕСОК	0,500	0,500	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400	0,04	0,04
Выход: 140				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленные овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту - квадратиками. Припущенные с маслом по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным №326, добавляют соль и проваривают 1-2 мин.
При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку. Вместо горошка консервированного можно использовать горошек зеленый быстрозамороженный массой нетто 109 г или кукурузу свежую в початках молочно-восковой спелости массой нетто 303 г на 1000 г выхода гарнира.

Соус молочный (для подачи к блюду) №326
Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов.
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 в соусе, нарезаны кубиками или дольками, белокочанная капуста - шашками, форма сохранена.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: соответствующий припущенным овощам.
Вкус: соответствует виду овощей, соуса молочного, умеренно соленый.
Запах: припущенных овощей, 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:

Углеводы, г	11,38
Белки, г	2,78
Энергетическая ценность, ккал	76,73
Жиры, г	2,12

E, мг	0,47
A, мг	0,63
B2, мг	0,09
B1, мг	0,08
Д, мкг	0,04
C, мг	9,90

K, мг	341,65
Ca, мг	62,41
P, мг	67,71
F, мг	0,03
Mg, мг	27,45
Se, мг	0,00
Fe, мг	1,02
I, мкг	6,19

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 175
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СОУСОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАПУСТА ЦВЕТНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СОУСОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАПУСТА ЦВЕТНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СОУСОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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. 2,5% ЖИРНОСТИ	31,893	31,893	3,19	3,19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	7,453	7,453	0,75	0,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7,453	7,453	0,75	0,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,893	31,893	3,19	3,19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,520	0,520	0,05	0,05
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ	215,385	112,000	21,54	11,20
СЫР РОССИЙСКИЙ	3,623	3,293	0,36	0,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,733	1,733	0,17	0,17
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,467	3,467	0,35	0,35
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.
Цветную капусту разбирают на соцветия, затем закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, после чего отвар сливают.,

Подготовленную капусту укладывают в смазанную маслом емкость, заливают горячим молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 250-280 град. до образования корочки на поверхности изделия. Запеченную под соусом капусту нарезают на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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 сохраняют форму, политы маслом;
Цвет корочки- золотисто-коричневый, внутри-свойственный капусте;
вкус-запеченной капусты, молока и сыра;
консистенция-мягкая, сочная, 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	2,92	E, мг	0,98	K, мг	457,94
Жиры, г	7,05	A, мг	0,07	Ca, мг	62,51
Энергетическая ценность, ккал	90,53	B2, мг	0,06	P, мг	43,96
Углеводы, г	3,68	B1, мг	0,02	F, мг	0,00

Д, мкг	0,16
С, мг	32,43

Mg, мг	5,96
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,14
I, мкг	2,98

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331
КАБАЧКИ, ПРИПУЩЕННЫЕ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАБАЧКИ, ПРИПУЩЕННЫЕ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАБАЧКИ, ПРИПУЩЕННЫЕ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАБАЧКИ	160,730	120,545	16,07	12,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200	0,02	0,02
СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ) № 366		**35,000**		**3,50**
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,100	2,100	0,21	0,21
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,700	17,700	1,77	1,77
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,100	2,100	0,21	0,21
САХАР ПЕСОК	0,400	0,400	0,04	0,04
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	17,700	17,700	1,77	1,77
Выход: 130				

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.
Кабачки или тыкву очищают от кожи и семян и нарезают в виде брусочков или кубиков, кладут в посуду, добавляют сметану, масло сливочное, сахар, и тушат в течение 15—20 мин. За 5 мин до окончания тушения заправляют прогретой мукой.

Соус молочный (для подачи к блюду) № 366
Пасерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов.
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: кабачки или тыква, нарезанные брусочками или кубиками, тушеные в сметане
Консистенция: мягкая, сочная
Цвет: кабачков светло-оливковый, тыквы — желтый
Вкус: тушеных кабачков или тыквы со сметаной, нежный
Запах: тушеных кабачков или тыквы, сметаны

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	60,63	A, мг	0,01	K, мг	286,92

Углеводы, г	7,98
Жиры, г	2,49
Белки, г	1,42

B2, мг	0,03
B1, мг	0,03
Д, мкг	0,03
C, мг	7,23
E, мг	0,05

Ca, мг	16,94
P, мг	13,16
F, мг	0,00
Mg, мг	9,81
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,01
I, мкг	1,62

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 337
ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ (КАБАЧКИ) С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ (КАБАЧКИ) С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ (КАБАЧКИ) С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАБАЧКИ	232,000	174,000	23,20	17,40
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,500	1,500	0,15	0,15
Выход: 135				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования СПб", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Овощи нарезают дольками или кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают в воде (на 1 кг овощей берут 0,2-0,3 л воды) с добавлением части (50%) масла сливочного.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи нарезаны дольками или кубиками, уложены на терлке горкой, политы маслом;
Цвет - свойственный используемым овощам;
Вкус и запах - свежесваренных овощей, с привкусом и ароматом сливочного масла;
Консистенция - мягкая, сочная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,96
Жиры, г	2,48
Углеводы, г	7,34
Энергетическая ценность, ккал	56,33

B1, мг	0,05
E, мг	0,03
A, мг	0,02
B2, мг	0,04
Д, мкг	0,02
C, мг	10,44

K, мг	414,40
Ca, мг	25,30
P, мг	19,36
F, мг	0,01
Mg, мг	14,19
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,01
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 126
КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	167,690	109,000	16,77	10,90
с 01.03 по 31.07	181,670	109,000	18,17	10,90
с 01.08 по 31.08	136,250	109,000	13,63	10,90
с 01.09 по 31.10	145,330	109,000	14,53	10,90
с 01.11 по 31.12	155,710	109,000	15,57	10,90
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	23,000	23,000	2,30	2,30
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,000	5,000	0,50	0,50
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,000	1,000	0,10	0,10
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.
Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками, погружают небольшими партиями в посуду с кипящей водой, доводят до кипения и варят 10 мин. Затем воду сливают, заливают горячим кипяченым молоком, солят и варят до готовности. После этого кладут сливочное масло и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента пнриготовления.
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 нарезки картофеля сохранена.
Консистенция: мягкая.
Цвет: белый с желтыми блестками масла на поверхности.
Вкус: умеренно соленый, с привкусом молочных продуктов.
Запах: отварного картофеля и 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:

Жиры, г	5,72
Белки, г	3,35
Энергетическая ценность, ккал	142,34
Углеводы, г	19,28

E, мг	0,22
A, мг	0,03
B2, мг	0,10
B1, мг	0,11
Д, мкг	0,08

K, мг	653,54
Ca, мг	37,09
P, мг	74,90
F, мг	0,03
Mg, мг	25,34

C, мг	8,84

Se, мг	0,00
Fe, мг	1,04
I, мкг	7,52

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 142
КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	176,920	115,000	17,69	11,50
с 01.03 по 31.07	191,670	115,000	19,17	11,50
с 01.08 по 31.08	143,750	115,000	14,38	11,50
с 01.09 по 31.10	153,330	115,000	15,33	11,50
с 01.11 по 31.12	164,290	115,000	16,43	11,50
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,462	3,462	0,35	0,35
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23,810	20,000	2,38	2,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,500	4,500	0,45	0,45
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331		**38,000**		**3,80**
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10,000	10,000	1,00	1,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,850	2,850	0,29	0,29
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,500	28,500	2,85	2,85
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,800	3,800	0,38	0,38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,304	0,304	0,03	0,03
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,015	0,015	0,002	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Картофель и овощи тушат. Лук слегка припускают, соединяют, добавляют соус сметанный, соль, лавровый лист и тушат до готовности.

Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется отпускать свежие и соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.

Соус сметанный с томатом №331
Томатную пасту уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов.
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 сохранили первоначальную форму нарезки, набор компонентов и их соотношение соблюдено.
Консистенция: мягкая, в меру плотная.
Цвет: светло-коричневый.
Вкус: умеренно соленый, свойственный используемым компонентам и соусу.
Запах: аромат овощей, специй, соуса, не допускается запах подгорелых овощей.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	23,12
Жиры, г	9,98
Белки, г	3,28
Энергетическая ценность, ккал	196,22

E, мг	3,54
A, мг	0,02
B2, мг	0,09
B1, мг	0,13
Д, мкг	0,00
C, мг	10,69

K, мг	736,00
Ca, мг	28,20
P, мг	80,49
F, мг	0,04
Mg, мг	29,51
Se, мг	0,00
Fe, мг	1,37
I, мкг	7,63

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 64
ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ (КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, РЕПА КАПУСТА Б/К, БРЮКВА)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ (КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, РЕПА, КАПУСТА Б/К, БРЮКВА)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ (КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, РЕПА, КАПУСТА Б/К, БРЮКВА)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	135,380	88,000	13,54	8,80
с 01.03 по 31.07	146,670	88,000	14,67	8,80
с 01.08 по 31.08	110,000	88,000	11,00	8,80
с 01.09 по 31.10	117,330	88,000	11,73	8,80
с 01.11 по 31.12	125,710	88,000	12,57	8,80
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20,000	15,000	2,00	1,50
с 01.09 по 31.12	18,750	15,000	1,88	1,50
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18,750	15,000	1,88	1,50
БРЮКВА	19,455	15,000	1,95	1,50
РЕПА	20,270	15,000	2,03	1,50
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,100	9,100	0,91	0,91
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	10,000	10,000	1,00	1,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленные морковь, капусту и брюкву нарезают соломкой, добавляют воду (20-30% к массе овощей) и тушат до полуготовности. Затем добавляют нарезанный брусочками картофель и тушат до готовности. За 10 минут до конца тушения всыпают зеленый горошек. Тушеные овощи протирают в горячем виде, солят и при непрерывном помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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: хорошо протертая масса, без комков
Консистенция: однородная, пышная
Цвет: кремово-оранжевый с зелеными вкраплениями
Вкус: входящих в состав овощей, умеренно соленый
Запах: свежеприготовленных овощей и продуктов, входящих в блюдо

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	120,39
Жиры, г	7,32
Углеводы, г	11,20
Белки, г	2,18

E, мг	0,43
A, мг	0,34
B2, мг	0,10
B1, мг	0,10
Д, мкг	0,15
C, мг	10,10

K, мг	608,13
Ca, мг	39,87
P, мг	70,56
F, мг	0,04
Mg, мг	28,93
Se, мг	0,00
Fe, мг	1,11
I, мкг	6,47

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 41
КОТЛЕТА РЫБНАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТА РЫБНАЯ" вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТА РЫБНАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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 ТРЕСКА ФИЛЕ	48,010	46,200	4,80	4,62
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9,600	9,600	0,96	0,96
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,200	18,200	1,82	1,82
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,000	7,000	0,70	0,70
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5,600	5,600	0,56	0,56
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
Выход: 70				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым батоном, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях, запекают на противне или сковороде в течение 15-20 мин в жарочном шкафу или пароконвектомате.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку поливают прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	120,62	E, мг	2,78	K, мг	189,09
Жиры, г	4,10	A, мг	0,01	Ca, мг	16,79
Углеводы, г	19,27	B2, мг	0,04	P, мг	115,62
Белки, г	8,96	B1, мг	0,06	F, мг	0,29
		Д, мкг	0,00	Mg, мг	20,25
		C, мг	0,18	Se, мг	0,01

Fe, мг	0,81
I, мкг	62,37

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 57
КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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 ТРЕСКА ФИЛЕ	41,962	40,380	4,20	4,04
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	18,670	14,000	1,87	1,40
с 01.09 по 31.12	17,500	14,000	1,75	1,40
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,670	5,600	0,67	0,56
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,000	7,000	0,70	0,70
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,075 шт.	3,019	7,50 шт.	0,30
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8,000	8,000	0,80	0,80
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,000	2,000	0,20	0,20
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
Выход: 70				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленное филе рыбы нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью и луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и формуют котлеты по 2 шт. на порцию. Изделия кладут в сотейник, смазанный маслом сливочным, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 мин. Температуры внутри изделия не ниже 80° С. Готовые изделия хранят не более 40 мин при температуре 60-65° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелку укладывают котлету. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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 — котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, политы соусом, рядом — гарнир;
- цвет — изделие на поверхности и в разрезе с розоватым оттенком от моркови;
- вкус - приятный сладковато-соленый, характерный для определенного вида рыбы, с привкусом овощей;
- запах - характерный для определенного вида припущенной рыбы с приятным оттенком овощей;
- консистенция - сочная, рыхлая однородная, 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:

Углеводы, г	9,92	E, мг	0,57	K, мг	197,79

Жиры, г	4,91
Энергетическая ценность, ккал	76,55
Белки, г	6,13

A, мг	0,30
B2, мг	0,06
B1, мг	0,05
Д, мкг	0,10
C, мг	0,70

Ca, мг	29,80
P, мг	101,90
F, мг	0,26
Mg, мг	18,53
Se, мг	0,01
Fe, мг	0,51
I, мкг	56,70

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 244
РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ С ОВОЩАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ С ОВОЩАМИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ С ОВОЩАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	13,612	13,612	1,36	1,36
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	44,454	42,778	4,45	4,28
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	29,040	21,778	2,90	2,18
с 01.09 по 31.12	27,220	21,778	2,72	2,18
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,240	2,722	0,32	0,27
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,438	0,438	0,04	0,04
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,000	2,000	0,20	0,20
Выход: 70				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под ред М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М. ДеЛи принт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Филе рыбы припускают до готовности. Овощи мелко шинкуют, заливают рыбным бульоном и припускают 10-15 минут до готовности. Филе соединяют с овощами и доводят до кипения. При отпуске на рыбу кладут готовые овощи. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелку укладывают гарнир и порционный кусок припущенной рыбы. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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 филе рыбы, сохраняющие форму.
Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание.
Цвет: филе рыбы на разрезе светло-серый, овощей входящих в блюдо.
Вкус: рыбы в сочетании с овощами, умеренно соленый.
Запах: припущенной рыбы с ароматом овощей.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	75,73	E, мг	0,58	K, мг	194,15
Белки, г	5,85	A, мг	0,45	Ca, мг	22,58
Углеводы, г	2,60	B2, мг	0,05	P, мг	93,65
Жиры, г	11,38	B1, мг	0,04	F, мг	0,28
		Д, мкг	0,03	Mg, мг	19,56
		C, мг	0,72	Se, мг	0,01

Fe, мг	0,43
I, мкг	58,92

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269
ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	11,200	11,200	1,12	1,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,900	1,900	0,19	0,19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,600	2,600	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,000	2,000	0,20	0,20
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,800	1,800	0,18	0,18
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10,600	10,600	1,06	1,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,100	0,100	0,01	0,01
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	41,151	39,600	4,12	3,96
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,500	7,500	0,75	0,75
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,096 шт.	3,864	9,60 шт.	0,39
Выход: 70				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Филе рыбы припускают, охлаждают, измельчают вместе с хлебом, замоченным в молоке, добавляют яичные желтки, масло сливочное, хорошо вымешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, заливают молочным соусом и запекают 15-20 минут.
Соус молочный густой (для фарширования)
Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания.Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Соус используют для приготовления котлет рубленных, запеченных с молочным соусом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске кусочек пудинга укладываю на тарелку и гарнируют. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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: поверхность покрыта равномерной запеченной корочкой, без трещин, сбоку уложен гарнир.
Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе - серый;
Вкус: запеченной рыхлой массы;
Запах: продуктов, входящих в блюдо.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,57
Энергетическая ценность, ккал	205,94
Жиры, г	9,06
Углеводы, г	17,95

C, мг	0,20
E, мг	0,54
A, мг	0,03
B2, мг	0,07
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,16

K, мг	181,83
Ca, мг	37,18
P, мг	104,14
F, мг	0,25
Mg, мг	14,83
Se, мг	0,01
Fe, мг	0,40
I, мкг	56,22

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 46
СУФЛЕ РЫБНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУФЛЕ РЫБНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУФЛЕ РЫБНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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 ТРЕСКА ФИЛЕ	64,862	62,417	6,49	6,24
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10,733	10,733	1,07	1,07
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,917	2,917	0,29	0,29
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,917	2,917	0,29	0,29
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,733	10,733	1,07	1,07
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,193 шт.	7,768	19,30 шт.	0,78
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,833	5,833	0,58	0,58
Выход: 70				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Филе рыбы без кожи и реберных костей варят до готовности и измельчают дважды на мясорубке В полученную массу добавляют густой молочный соус, желтки яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, раскладывают в смазанную сливочным маслом емкость и варят на пару 25-30 мин. Температура внутри изделия не ниже 80° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают суфле с гарниром и сливочным маслом.
Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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 — куски рыбного суфле правильной формы, гарнир уложен аккуратно, соус налит рядом;
- цвет — соответствует виду рыбы;
- вкус — характерный для отварной рыбы с привкусом молочного соуса;
- запах — характерный для отварной рыбы с легким оттенком сливочного масла;
- консистенция — нежная, 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	5,15
Углеводы, г	1,56
Жиры, г	7,39
Энергетическая ценность, ккал	108,93

E, мг	0,92
A, мг	0,06
B2, мг	0,08
B1, мг	0,06
Д, мкг	0,30
C, мг	0,31

K, мг	243,69
Ca, мг	31,31
P, мг	142,85
F, мг	0,40
Mg, мг	19,46
Se, мг	0,01
Fe, мг	0,52

I, мкг	86,82



ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 63
РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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 ТРЕСКА ФИЛЕ	64,429	62,000	6,44	6,20
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,250	12,250	1,23	1,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,625	16,625	1,66	1,66
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,420	8,750	1,04	0,88
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,556	1,556	0,16	0,16
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,096 шт.	3,864	9,60 шт.	0,39
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,625	2,625	0,26	0,26
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,625	2,625	0,26	0,26
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
Выход: 70				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Котлетную рыбную массу выкладывают на мокрую полотняную салфетку слоем 1,5-2 см. На середину вдоль слоя кладут фарш, соединяют края массы так, чтобы один край котлетной массы прикрывал другой, образуя, сплошной шов. Сформированный рулет перекладывают на смазанный маслом растительным противень швом вниз, поверхность выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом, прокалывают ножом в 2-3 местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-30 минут.Готовый рулет нарезают на порции (по 2-3 куска).Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным, сметанным с томатом и луком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порционный кусок рулета укладывают на тарелку. Оптимальная температура подачи 65 град. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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: поверхность рулета без трещин, порционные куски политы соусом.
Консистенция: сочная, мягкая.
Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый с вкраплениями яйца, лука
Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.
Запах: приятный, рыбы и соуса.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,01	Е, мг	2,42	К, мг	251,55
Жиры, г	3,54	А, мг	0,02	Са, мг	23,88
Энергетическая ценность, ккал	131,18	В2, мг	0,05	Р, мг	144,40

Углеводы, г	15,88

B1, мг	0,07
Д, мкг	0,09
C, мг	0,60

F, мг	0,39
Mg, мг	22,35
Se, мг	0,01
Fe, мг	0,76
I, мкг	84,73

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 288
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	59,628	53,667	5,96	5,37
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10,500	10,500	1,05	1,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,000	14,000	1,40	1,40
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,670	3,920	0,47	0,39
СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ		**25,000**		**2,50**
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,800	6,800	0,68	0,68
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,500	4,500	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,900	16,900	1,69	1,69
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,000	5,000	0,60	0,50
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0,500	0,500	0,05	0,05
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,500	0,500	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200	0,02	0,02
Выход: 70/25				

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.
Котлетное мясо с добавлением сырого репчатого лука измельчают дважды на мясорубке, разделывают в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин, затем заливают соусом сметанным или сметанным с томатом, добавляют воду (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились фрикадельки.

Соус сметанный с луком
Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град. выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения. Лук репчатый мелко шинкуют, припускают до готовности вместе с томатным пюре, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелку укладывают фрикадельки. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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: фрикадельки в виде шариков с равномерной без трещин мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку гарнир
Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная
Цвет: фрикаделек - коричневый, соуса - кремовый или розовый от томата
Вкус: тушеного мяса, соуса и гарнира
Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	6,01
Жиры, г	8,68
Энергетическая ценность, ккал	145,80
Белки, г	5,09

E, мг	0,35
A, мг	0,01
B2, мг	0,07
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,01
C, мг	0,46

K, мг	217,72
Ca, мг	17,16
P, мг	98,99
F, мг	0,02
Mg, мг	13,50
Se, мг	0,00
Fe, мг	1,44
I, мкг	4,86

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289
БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	57,365	51,625	5,74	5,16
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	18,000	18,000	1,80	1,80
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14,875	14,875	1,49	1,49
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,625	2,625	0,26	0,26
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200	0,02	0,02
Выход: 70				

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.
В котлетную массу добавляют масло сливочное, формуют биточки, варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелку укладывают биточки. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: биточки правильной кругло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин.
Консистенция: биточков-мягкая, сочная, однородная, пышная.
Цвет: поверхности на разрезе - от светло-серого до серого.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.ЗЗапах: свойственный продуктам, входящим 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:

Энергетическая ценность, ккал	164,82
Белки, г	10,19
Углеводы, г	7,26
Жиры, г	10,34

E, мг	0,35
A, мг	0,01
B2, мг	0,08
B1, мг	0,05
Д, мкг	0,04
C, мг	0,08

K, мг	206,99
Ca, мг	23,14
P, мг	99,43
F, мг	0,02
Mg, мг	12,90
Se, мг	0,00
Fe, мг	1,30
I, мкг	5,06

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 35
КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	70,000	59,000	7,00	5,90
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,000	12,000	1,20	1,20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,700	16,700	1,67	1,67
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,000	7,000	0,70	0,70
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,000	2,000	0,20	0,20
Выход: 70				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Из котлетной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки, или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).
Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 град.до готовности (12-15 мин.).
При приготовлении котлет в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелку укладывают котлету. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

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 котлет -овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков -кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус или масло и уложен гарнир.
Консистенция: сочная, пышная, однородная.
Цвет: корочки -коричневый, на разрезе-светло-серый.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,33	С, мг	0,00	К, мг	226,88
Жиры, г	6,58	А, мг	0,01	Са, мг	12,12
Углеводы, г	18,63	Е, мг	0,38	Р, мг	118,77

Энергетическая ценность, ккал	118,34

B2, мг	0,07
B1, мг	0,06
Д, мкг	0,03

F, мг	0,03
Mg, мг	18,46
Se, мг	0,00
Fe, мг	1,89
I, мкг	4,25

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 45
ЗРАЗЫ РУБЛЕНЫЕ (ИЗ ГОВЯДИНЫ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗРАЗЫ РУБЛЕНЫЕ (ИЗ ГОВЯДИНЫ)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗРАЗЫ РУБЛЕНЫЕ (ИЗ ГОВЯДИНЫ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	45,024	38,000	4,50	3,80
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	14,000	14,000	1,40	1,40
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11,000	11,000	1,10	1,10
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	30,950	26,000	3,10	2,60
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,000	2,000	0,20	0,20
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,124 шт.	4,991	12,40 шт.	0,50
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,110	2,000	0,21	0,20
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,000	6,000	0,60	0,60
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,000	4,000	0,40	0,40
СОУС СМЕТАННЫЙ №330		**21,000**		**2,10**
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8,000	8,000	0,80	0,80
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,575	1,575	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,750	15,750	1,58	1,58
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
Выход: 70				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Котлетную массу формуют в виде лепешки толщиной 1 см, на середину которой кладут фарш (измельченный слегка припущенный лук и зелень, рубленные вареные яйца). После этого края лепешки соединяют, панируют в сухарях запекают 15-20 мин с двух сторон до образования корочки, при температуре 250-280 °С.

Соус сметанный №330
Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелку укладывают зразы. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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: зразы овально-приплюснутой формы с тупыми концами, с равномерно запеченной тонкой корочкой, без трещин, сбоку подлит соус и уложен гарнир.
Консистенция: сочная, рыхлая.
Цвет: поверхности - коричневый, равномерный, на разрезе - мяса - серый, фарша желтоватый от яиц и лука.
Вкус: жареного мяса с привкусом припущенного лука.
Запах: жареного мяса с ароматом лука.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	185,25
Белки, г	8,96
Углеводы, г	19,15
Жиры, г	8,09

E, мг	3,24
A, мг	0,05
B2, мг	0,10
B1, мг	0,06
Д, мкг	0,11
C, мг	2,25

K, мг	241,98
Ca, мг	30,76
P, мг	116,70
F, мг	0,03
Mg, мг	21,02
Se, мг	0,00
Fe, мг	2,19
I, мкг	6,04

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №277
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	63,981	54,000	6,40	5,40
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	15,560	11,669	1,56	1,17
с 01.09 по 31.12	14,590	11,669	1,46	1,17
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,940	5,831	0,69	0,58
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,500	1,500	0,15	0,15
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,750	1,750	0,18	0,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,119	0,119	0,01	0,01
Выход: 70				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Мясо подготавливают, отваривают. Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, заливают водой, добавляют соль, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окнчания тушения можно добавить лавровый лист.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гуляш укладывают на тарелку, рядом гарнир. Оптимальная температура подачи не ниже 65 град. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку.
Консистенция: мяса - сочная, мягкая.
Цвет: мяса -светло-серый, свойственный овощам и соусу.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.
Запах: свойственный продуктам, входящим 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:

Жиры, г	11,50	E, мг	0,42	K, мг	211,98
Белки, г	8,01	A, мг	0,24	Ca, мг	12,55
Энергетическая ценность, ккал	195,15	B2, мг	0,07	P, мг	91,84
Углеводы, г	8,52	B1, мг	0,03	F, мг	0,03
		Д, мкг	0,02	Mg, мг	14,54

C, мг	0,46

Se, мг	0,00
Fe, мг	1,36
I, мкг	4,67

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 51
СУФЛЕ КУРИНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУФЛЕ КУРИНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУФЛЕ КУРИНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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. 2,5% ЖИРНОСТИ	35,000	35,000	3,50	3,50
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,000	2,000	0,20	0,20
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,067	6,067	0,61	0,61
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,000	7,000	0,70	0,70
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,373	0,373	0,04	0,04
ФИЛЕ ГРУДКИ ЦЫПЛЕНКА	48,615	47,400	4,86	4,74
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,162 шт.	6,521	16,20 шт.	0,65
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,800	2,800	0,28	0,28
Выход: 70				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Мякоть отварных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, в массу вводят добавляют молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом, варят на пару. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом. Гарниры - рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре из моркови или свеклы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелку укладывают кусок суфле. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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: изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов
Консистенция: сочная, мягкая, нежная
Цвет: кремово-желтый
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	9,25
Энергетическая ценность, ккал	179,00
Белки, г	7,11
Углеводы, г	18,22

E, мг	0,32
A, мг	0,08
B2, мг	0,13
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,21
C, мг	0,52

K, мг	160,36
Ca, мг	48,74
P, мг	112,53
F, мг	0,05
Mg, мг	13,30
Se, мг	0,01

Fe, мг	0,92
I, мкг	7,38

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442
СОК ЯБЛОЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК ЯБЛОЧНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

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 (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	180,000	180,000	18,00	18,00
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 реализации не более 2 часов.
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:

Углеводы, г	18,18
Энергетическая ценность, ккал	77,40
Жиры, г	0,18
Белки, г	0,90

E, мг	0,00
A, мг	0,00
B2, мг	0,02
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	3,60

K, мг	216,00
Ca, мг	12,60
P, мг	12,60
F, мг	0,00
Mg, мг	7,20
Se, мг	0,00
Fe, мг	2,52
I, мкг	1,80

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442
СОК МУЛЬТИФРУКТОВЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК МУЛЬТИФРУКТОВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОК МУЛЬТИФРУКТОВЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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 МУЛЬТИФРУКТОВЫЙ	180,000	180,000	18,00	18,00
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", 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

Подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14' С и не ниже 7° С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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 — 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:

Углеводы, г	28,81
Энергетическая ценность, ккал	118,73
Белки, г	0,52
Жиры, г	0,00

E, мг	0,00
A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00

K, мг	0,00
Ca, мг	0,00
P, мг	0,00
F, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,00
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442
СОК АБРИКОСОВЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК АБРИКОСОВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОК АБРИКОСОВЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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 АБРИКОСОВЫЙ	180,000	180,000	18,00	18,00
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

Подают в стаканах или чашках. Температура при раздаче 14-20 °С. Срок реализации не более 2 часов.
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:

Углеводы, г	22,86
Жиры, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	99,00
Белки, г	0,90

E, мг	0,00
A, мг	0,49
B2, мг	0,07
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,00
C, мг	7,20

K, мг	441,00
Ca, мг	36,00
P, мг	32,40
F, мг	0,00
Mg, мг	18,00
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,36
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442
СОК ПЕРСИКОВЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК ПЕРСИКОВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОК ПЕРСИКОВЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СОК ПЕРСИКОВЫЙ	180,000	180,000	18,00	18,00
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 реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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	1,62
Энергетическая ценность, ккал	72,00
Углеводы, г	17,10
Жиры, г	0,18

E, мг	0,00
A, мг	0,11
B2, мг	0,07
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,00
C, мг	10,80

K, мг	273,60
Ca, мг	9,00
P, мг	27,00
F, мг	0,00
Mg, мг	21,60
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,36
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №52
КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СЛИВА СУШЕНАЯ (ЧЕРНОСЛИВ)	13,000	13,000	1,30	1,30
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	209,800	209,800	20,98	20,98
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200	0,02	0,02
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000	0,70	0,70
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", 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.
Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой,нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 20-30 мин. Готовый компот охлаждают не ниже 15°С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах или чашках. Температура при раздаче 14-20 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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, 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 варенных в сиропе плодов;
запах — типичный для вареных в сиропе плодов;
• консистенция — жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	59,37
Углеводы, г	14,04
Жиры, г	0,09
Белки, г	0,29

A, мг	0,00
B2, мг	0,01
B1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
C, мг	0,16
E, мг	0,00

K, мг	113,16
Ca, мг	17,99
P, мг	9,71
F, мг	0,00
Mg, мг	13,82
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,35
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 47
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

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 (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	220,000	220,000	22,00	22,00
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	13,600	13,600	1,36	1,36
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000	0,70	0,70
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200	0,02	0,02
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Сушеные ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах или чашках. Температура при раздаче 14-20 °С. Срок реализации не более 2 часов.
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 темно-желтого до светло-коричневого;
• вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов;
запах — типичный для вареных в сиропе плодов;
• консистенция — жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	67,98
Белки, г	0,34
Углеводы, г	11,35
Жиры, г	0,08

E, мг	0,00
A, мг	0,00
B2, мг	0,01
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00

K, мг	113,75
Ca, мг	18,83
P, мг	15,79
F, мг	0,00
Mg, мг	7,12
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,37
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 40
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

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 (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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)	14,000	14,000	1,40	1,40
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000	0,70	0,70
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203,000	203,000	20,30	20,30
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленные сушеные ягоды (изюм) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Изюм варят 5-10 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах или чашках. Температура при раздаче 14-20 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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 сохранили форму и залиты прозрачным компотом.
Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.
Цвет: коричневый.
Вкус: сладкий с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.
Запах: вареных сухофруктов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	65,25
Углеводы, г	15,71
Жиры, г	0,07
Белки, г	0,31

A, мг	0,00
B2, мг	0,01
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00
E, мг	0,00

K, мг	117,02
Ca, мг	18,44
P, мг	16,25
F, мг	0,00
Mg, мг	7,12
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,38
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 19
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

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 (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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)	14,000	14,000	1,40	1,40
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000	0,70	0,70
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,180	0,180	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180,000	180,000	18,00	18,00
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности, настаивают, охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах или чашках. Температура при раздаче 14-20 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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 сохранили форму, жидкая часть прозрачная.
Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.
Цвет: коричневый.
Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.
Запах: сухофруктов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	27,09
Углеводы, г	6,78
Жиры, г	0,07
Белки, г	0,41

A, мг	0,02
B2, мг	0,01
B1, мг	0,01
Д, мкг	0,00
C, мг	0,09
E, мг	0,23

K, мг	0,75
Ca, мг	7,42
P, мг	11,72
F, мг	0,00
Mg, мг	1,62
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,26
I, мкг	0,01

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 392
ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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 - ЗАВАРКА №391		**30,000**		**3,00**
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,680	0,680	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,400	32,400	3,24	3,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150,000	150,000	15,00	15,00
ВАРЕНЬЕ	10,000	10,000	1,00	1,00
Выход: 180/10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
В стакан или чайник наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье добавляют в чай.

Чай - заварка №391
Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 минут и доливают кипятком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в стакане или чайной чашке. Температура при раздаче горячего чая не ниже 75 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.
Консистенция: жидкая.
Цвет: золотисто-коричневый.
Вкус: сладкий, чуть терпкий, со вкусом варенья
Запах: свойственный чаю с вареньем.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	27,94
Углеводы, г	7,20
Жиры, г	0,03
Белки, г	0,04

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
C, мг	0,12
E, мг	0,00

K, мг	11,15
Ca, мг	7,43
P, мг	1,26
F, мг	0,00
Mg, мг	2,16
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,05
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 36
НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВАРЕНЬЕ	15,000	15,000	1,50	1,50
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	219,400	219,400	21,94	21,94
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000	0,70	0,70
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Клюкву, протертую с сахаром разводят горячей водой и доводят до кипения, добавляют сахар, доводят до кипения, процеживают и охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах или чашках. Температура при раздаче 14-20 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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 — ярко-красный;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — слегка терпкий, приятный, кисло-сладкий;
- 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:

Энергетическая ценность, ккал	57,94
Углеводы, г	14,54
Жиры, г	0,00
Белки, г	0,05

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00
E, мг	0,00

K, мг	0,87
Ca, мг	9,01
P, мг	0,00
F, мг	0,00
Mg, мг	1,97
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,00
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 65
КОМПОТ ИЗ КУРАГИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ КУРАГИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ КУРАГИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	183,600	183,600	18,36	18,36
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000	0,70	0,70
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	15,000	15,000	1,50	1,50
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленную курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах или чашках. Температура при раздаче 14-20 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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 кураги не переваренные, уложены в стакан и залиты полупрозрачным отваром.
Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.
Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.
Вкус: сладкий или кисло-сладкий.
Запах: аромат кураги.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	60,85
Углеводы, г	14,20
Жиры, г	0,05
Белки, г	0,76

A, мг	0,09
B2, мг	0,03
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	0,24
E, мг	0,00

K, мг	258,31
Ca, мг	29,16
P, мг	19,71
F, мг	0,01
Mg, мг	15,84
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,43
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 59
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ ИЗ ШИПОВНИКА ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ ИЗ ШИПОВНИКА ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ ИЗ ШИПОВНИКА ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (КОНЦЕНТРАТ)	180,000	180,000	18,00	18,00
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Упаковку обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, разливают в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах или чашках. Температура при раздаче 14-20 °С. Срок реализации не более 2 часов.
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 — непрозрачная жидкость, желтого-оанжевого цвета;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — слегка вяжущий, характерный для облепихия, 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:

Углеводы, г	18,51
Белки, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	74,04
Жиры, г	0,00

E, мг	0,00
A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00

K, мг	0,00
Ca, мг	0,00
P, мг	0,00
F, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,00
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 13
НАПИТОК ИЗ КУРАГИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ КУРАГИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАПИТОК ИЗ КУРАГИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	20,000	20,000	2,00	2,00
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000	1,00	1,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180,000	180,000	18,00	18,00
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленную курагу заливают горячей водой, варят, плоды протирают, соединяют с отваром, закрывают крышкой и настаивают в течение 25—30 мин. Затем добавляют сахар и размешивают до полного его растворения, доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах или чашках. Температура при раздаче 14-20 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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 кураги;
- 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:

Энергетическая ценность, ккал	93,80
Углеводы, г	19,05
Жиры, г	0,27
Белки, г	0,66

E, мг	0,00
A, мг	0,12
B2, мг	0,03
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	0,32

K, мг	344,24
Ca, мг	36,27
P, мг	26,28
F, мг	0,01
Mg, мг	20,52
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,58
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 9
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

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 (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3,600	3,600	0,36	0,36
САХАР ПЕСОК	6,700	6,700	0,67	0,67
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100,000	100,000	10,00	10,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120,000	120,000	12,00	12,00
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченное молоко, сахар и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Кофейный напиток подают в стакане или чашке. Температура при раздаче не ниже 75 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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 кофейногонапитка и кипяченного молока.
Запах: аромат кофейного напитка и кипяченного 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:

Энергетическая ценность, ккал	55,25
Углеводы, г	13,02
Жиры, г	2,48
Белки, г	3,17

E, мг	0,00
A, мг	0,02
B2, мг	0,11
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,00
C, мг	0,52

K, мг	162,87
Ca, мг	110,00
P, мг	83,44
F, мг	0,00
Mg, мг	17,14
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,31
I, мкг	9,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 400
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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. 2,5% ЖИРНОСТИ	211,000	211,000	21,10	21,10
Выход: 200				

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.
Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура при раздаче 12-14 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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
Консистенция: жидкая
Цвет: белый, с кремовым оттенком
Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый
Запах: кипяченого молока, приятный

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	5,00
Углеводы, г	13,07
Энергетическая ценность, ккал	90,76
Белки, г	2,79

E, мг	0,00
A, мг	0,04
B2, мг	0,22
B1, мг	0,05
Д, мкг	0,00
C, мг	1,10

K, мг	308,06
Ca, мг	215,22
P, мг	151,92
F, мг	0,00
Mg, мг	23,63
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,17
I, мкг	18,99

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 383
КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВАРЕНЬЕ	20,000	20,000	2,00	2,00
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000	0,70	0,70
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	12,500	12,500	1,25	1,25
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,310	0,310	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	191,000	191,000	19,10	19,10
Выход: 200				

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.
Повидло, или джем, или варенье разбавляют горячей водой, доводят до кипения, затем процеживают с одновременным протиранием плодов или ягод (при использовании варенья). Добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах или чашках. Температура при раздаче 14-20 °С. Срок реализации не более 2 часов.
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 прозрачная масса, без пленки на поверхности,
Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная
Цвет: свойственный используемому сырью
Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.
Запах: свойственный используемому сырью

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	120,92
Углеводы, г	30,66
Жиры, г	0,06
Белки, г	0,09

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
C, мг	0,24
E, мг	0,00

K, мг	24,06
Ca, мг	15,07
P, мг	11,19
F, мг	0,00
Mg, мг	3,46
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,09
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 59
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ ИЗ ШИПОВНИКА ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА (СОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ ИЗ ШИПОВНИКА ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА (СОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ ИЗ ШИПОВНИКА ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА (СОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (КОНЦЕНТРАТ)	180,000	180,000	18,00	18,00
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Упаковку обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, разливают в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах или чашках. Температура при раздаче 14-20 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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 — непрозрачная жидкость, оранжево-коричневого цвета;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — 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:

Энергетическая ценность, ккал	74,04
Углеводы, г	18,51
Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00

E, мг	0,00
A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00

K, мг	0,00
Ca, мг	0,00
P, мг	0,00
F, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,00
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 23
КАКАО С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАКАО С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

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 (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАКАО-ПОРОШОК	2,700	2,700	0,27	0,27
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000	0,60	0,60
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	110,400	110,400	11,04	11,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78,000	78,000	7,80	7,80
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Какао порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченное горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Какао - напиток подают в стакане или чашке. Температура при раздаче не ниже 75 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.
Консистенция: жидкая.
Цвет: светло-шоколадный.
Вкус сладкий, с привкусом какао и молока.
Запах: свойственный какао.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,73
Жиры, г	3,08
Энергетическая ценность, ккал	85,42
Углеводы, г	11,22

E, мг	0,00
A, мг	0,02
B2, мг	0,13
B1, мг	0,03
Д, мкг	0,00
C, мг	0,58

Fe, мг	85,62
P, мг	11,22
Mg, мг	3,08
Ca, мг	3,73
K, мг	202,33
F, мг	0,00
Se, мг	0,00
I, мкг	9,94

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 61
ЧАЙ С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

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 (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	0,650	0,650	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000	0,60	0,60
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100,000	100,000	10,00	10,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,000	68,000	6,80	6,80
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченное молоко.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в стакане или чайной чашке. Температура при раздаче горячего чая не ниже 75 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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 серовато-белого цвета, налита в стакан.
Консистенция жидкая.
Цвет: серовато-белый.
Вкус: сладкий, с привкусом молока.
Запах: свойственный молоку и чаю.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	77,16
Углеводы, г	10,73
Жиры, г	2,43
Белки, г	2,94

A, мг	0,02
B2, мг	0,12
B1, мг	0,03
Д, мкг	0,00
C, мг	0,55
E, мг	0,00

K, мг	162,50
Ca, мг	107,76
P, мг	76,82
F, мг	0,00
Mg, мг	14,38
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,56
I, мкг	9,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 393
ЧАЙ С ЛИМОНОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С ЛИМОНОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

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 (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	0,656	0,656	0,07	0,07
ЛИМОН	11,667	7,000	1,17	0,70
САХАР ПЕСОК	7,720	7,720	0,77	0,77
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	195,577	195,577	19,56	19,56
Выход: 193/7				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 минут и доливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения.
Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в стакане или чайной чашке. Температура при раздаче горячего чая не ниже 75 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
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:

Энергетическая ценность, ккал	34,91
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	8,22
Белки, г	0,20

E, мг	0,00
A, мг	0,00
B2, мг	0,01
B1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
C, мг	1,15

K, мг	28,50
Ca, мг	13,51
P, мг	6,26
F, мг	0,00
Mg, мг	5,12
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,55
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 392
ЧАЙ С САХАРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

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 (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	6,000	6,000	0,60	0,60
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,680	0,680	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,400	194,400	19,44	19,44
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в стакане или чайной чашке. Температура при раздаче горячего чая не ниже 75 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.
Консистенция: жидкая.
Цвет: золотисто-коричневый.
Вкус: сладкий, чуть терпкий.
Запах: свойственный чаю.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	24,86
Углеводы, г	6,09
Жиры, г	0,00
Белки, г	0,14

A, мг	0,00
B2, мг	0,01
B1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
C, мг	0,03
E, мг	0,00

K, мг	17,62
Ca, мг	11,02
P, мг	5,04
F, мг	0,00
Mg, мг	4,44
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,50
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№ 24
МАНДАРИН СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАНДАРИН СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАНДАРИН СВЕЖИЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	136,000	100,000	13,60	10,00
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Мандарины моют, очищают от кожицы..

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на десертной тарелке. Температура при раздаче не выше 20 °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: плоды целые, без повреждений.
Цвет: желтый.
Консистенция: мягкая, сочная.
Вкус и запах: цитрусовых плодов, без посторонних вкусов и запахов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	9,00
Белки, г	0,96
Энергетическая ценность, ккал	45,60
Жиры, г	0,24

Д, мкг	0,00
B1, мг	0,10
B2, мг	0,03
E, мг	0,20
A, мг	0,01
C, мг	38,00

Mg, мг	9,90
Fe, мг	0,10
K, мг	155,00
Ca, мг	35,00
P, мг	17,00
F, мг	0,15
Se, мг	0,00
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 32
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	113,640	100,000	11,36	10,00
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", 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

Подают на десертной тарелке. Температура при раздаче не выше 20 °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: плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.
Консистенция: соответствует виду плодов.
Цвет: соответствует виду плодов.
Вкус: соответствует виду плодов.
Запах: соответствует виду 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:

Энергетическая ценность, ккал	47,00
Углеводы, г	9,80
Жиры, г	0,40
Белки, г	0,40

A, мг	0,01
B2, мг	0,02
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	4,00
E, мг	0,63

K, мг	278,00
Ca, мг	14,40
P, мг	9,90
F, мг	0,01
Mg, мг	7,20
Se, мг	0,00
Fe, мг	1,98
I, мкг	2,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 1
БАНАН СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАНАН СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАНАН СВЕЖИЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАНАН	167,000	100,200	16,70	10,02
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на десертной тарелке. Температура при раздаче не выше 20 °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 – плоды чистые, аккуратно порезаны;
цвет – белый с желтоватым оттенком;
консистенция – мягкая, сочная;
вкус – сладкий;
запах – свойственный зрелым плодам данного ботанического вида.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	96,00
Углеводы, г	21,00
Жиры, г	0,50
Белки, г	1,50

A, мг	0,03
B2, мг	0,05
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,00
C, мг	10,02
E, мг	0,00

K, мг	348,70
Ca, мг	8,02
P, мг	28,06
F, мг	0,00
Mg, мг	42,08
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,60
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368
ГРУША СВЕЖАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГРУША СВЕЖАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГРУША СВЕЖАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГРУША	111,000	100,000	11,10	10,00
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в лошкольных организациях . Сборник технологических нормативов. Москва. Дели принт. 2012. Могильный М.П. Тутельян В.А.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на десертной тарелке. Температура при раздаче не выше 20 °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 груши уложены на тарелку.
Консистенция: соответствует виду плодов.
Цвет: соот ветствует виду плодов.
Вкус: соответствует виду плодов.
Запах: соответствует виду 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:

Энергетическая ценность, ккал	47,00
Углеводы, г	10,30
Жиры, г	0,30
Белки, г	0,40

A, мг	0,00
B2, мг	0,03
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	5,00
E, мг	0,36

K, мг	155,00
Ca, мг	19,00
P, мг	16,00
F, мг	0,01
Mg, мг	12,00
Se, мг	0,00
Fe, мг	2,00
I, мкг	1,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 10
АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	149,250	100,000	14,93	10,00
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Анальсины промывают, очищают от кожуры. Нарезают кружочками или делят на дольки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на десертной тарелке. Температура при раздаче не выше 20 °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: дольки или кружочки апельсинов .
Консистенция: сочная.
Цвет: оранжевый.
Вкус: кисло-сладкий, приятный.
Запах: апельсинов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	43,00
Углеводы, г	8,10
Жиры, г	0,20
Белки, г	0,90

A, мг	0,01
B2, мг	0,03
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,00
C, мг	60,00
E, мг	0,22

K, мг	197,00
Ca, мг	34,00
P, мг	23,00
F, мг	0,02
Mg, мг	13,00
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,30
I, мкг	2,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 11
ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	100,000	100,000	10,00	10,00
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Йогурт подают в упаковке. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С. Срок реализации не более 2 часов.
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 — йогурт в инд. стакане;
- цвет — свойственный фруктовому наполнителю ;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, с вкраплениями фруктов, хорошо концентрированная, густая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	2,50
Энергетическая ценность, ккал	49,52
Углеводы, г	4,51
Белки, г	2,80

E, мг	0,00
A, мг	0,03
B2, мг	0,17
B1, мг	0,03
Д, мкг	0,00
C, мг	0,70

K, мг	146,00
Ca, мг	120,00
P, мг	95,00
F, мг	0,02
Mg, мг	14,00
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,00
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 49
РЯЖЕНКА 2,5 % ЖИРНОСТИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РЯЖЕНКА 2,5 % ЖИРНОСТИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РЯЖЕНКА 2,5 % ЖИРНОСТИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	206,680	200,000	20,67	20,00
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Ряженку и другие кисломолочные продукты подают в стакане. Температура при раздаче 12-14 °С. Срок реализации не более 2 часов.
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, без пленки на поверхности;
- цвет — белый.
- запах — кислый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	13,14
Белки, г	2,80
Энергетическая ценность, ккал	90,07
Жиры, г	5,00

E, мг	0,00
A, мг	0,05
B2, мг	0,26
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,00
C, мг	0,60

K, мг	292,00
Ca, мг	248,00
P, мг	184,00
F, мг	0,00
Mg, мг	28,00
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,20
I, мкг	18,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 33
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	207,040	200,000	20,70	20,00
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Кефир и другие кисломолочные продукты подают в стакане. Температура при раздаче 12-14 °С. Срок реализации не более 2 часов.
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, без пленки на поверхности;
- цвет — белый.
- запах — кислый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,93
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	13,49
Энергетическая ценность, ккал	90,89

E, мг	0,14
A, мг	0,05
B2, мг	0,34
B1, мг	0,08
Д, мкг	0,00
C, мг	1,40

K, мг	292,00
Ca, мг	240,00
P, мг	190,00
F, мг	0,04
Mg, мг	28,00
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,20
I, мкг	18,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 2
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	207,067	200,000	20,71	20,00
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", 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

Йогурт и другие кисломолочные продукты подают в стакане. Температура при раздаче 12-14 °С. Срок реализации не более 2 часов.
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, без пленки на поверхности;
- цвет — белый.
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	90,34
Углеводы, г	13,05
Жиры, г	5,00
Белки, г	2,94

Д, мкг	0,00
B2, мг	0,27
B1, мг	0,13
E, мг	0,00
A, мг	0,05
C, мг	1,40

Ca, мг	203,29
K, мг	292,00
P, мг	190,00
F, мг	0,04
Mg, мг	28,00
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,00
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 5
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25,000	25,000	2,50	2,50
Выход: 25				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Батон вынимают из упаковки и порционируют.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов.
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: порционный кусочек батона.
Консистенция: мягкая, пористая.
Цвет: соответствует данному наименованию батона.
Вкус и запах: соответствуют данному наименованию батона.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	65,50
Углеводы, г	12,85
Жиры, г	0,73
Белки, г	1,88

A, мг	0,00
B2, мг	0,01
B1, мг	0,03
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00
E, мг	0,00

K, мг	23,00
Ca, мг	4,75
P, мг	16,25
F, мг	0,00
Mg, мг	3,25
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,25
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 7
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40,000	40,000	4,00	4,00
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Батон нарезают ломтиками.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтик батона овальной формы.
- цвет — от кремового до белого;
- вкус — характерный для хлеба пшеничного;
- запах — хлеба пшеничного;
- консистенция — мягкая, пористая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	104,80
Углеводы, г	20,56
Жиры, г	1,16
Белки, г	3,00

A, мг	0,00
B2, мг	0,01
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00
E, мг	0,00

K, мг	36,80
Ca, мг	7,60
P, мг	26,00
F, мг	0,00
Mg, мг	5,20
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,40
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 15
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15,000	15,000	1,50	1,50
Выход: 15				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Батон вынимают из упаковки и порционируют.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов.
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: порционный кусочек батона.
Консистенция: мягкая, пористая.
Цвет: соотвествует данному наименованию батона.
Вкус и запах: соотвествуют данному наименованию батона.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	0,44
Белки, г	1,13
Энергетическая ценность, ккал	39,30
Углеводы, г	7,71

E, мг	0,00
A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00

K, мг	13,80
Ca, мг	2,85
P, мг	9,75
F, мг	0,00
Mg, мг	1,95
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,15
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 21
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30,000	30,000	3,00	3,00
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Батон вынимают из упаковки и порционируют.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке Срок реализации не более 2 часов.
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: порционный кусочек батона.
Консистенция: мягкая, пористая.
Цвет: соотвествует данному наименованию батона.
Вкус и запах: соотвествуют данному наименованию батона.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	78,60
Углеводы, г	15,42
Жиры, г	0,87
Белки, г	2,25

A, мг	0,00
B2, мг	0,01
B1, мг	0,03
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00
E, мг	0,00

K, мг	27,60
Ca, мг	5,70
P, мг	19,50
F, мг	0,00
Mg, мг	3,90
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,30
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 53
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20,000	20,000	2,00	2,00
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Батон вынимают из упаковки и порционируют.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке
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: порционный кусочек батона.
Консистенция: мягкая, пористая.
Цвет: соотвествует данному наименованию батона.
Вкус и запах: соотвествуют данному наименованию батона.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	52,40
Углеводы, г	10,28
Жиры, г	0,58
Белки, г	1,50

A, мг	0,00
B2, мг	0,01
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00
E, мг	0,00

K, мг	18,40
Ca, мг	3,80
P, мг	13,00
F, мг	0,00
Mg, мг	2,60
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,20
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 37
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНО -ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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 ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30,000	30,000	3,00	3,00
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Хлеб вынимают из упаковки и порционируют.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов.
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: порционный кусочек хлеба.
Консистенция: мягкая, пористая.
Цвет: соответствует данному наименованию хлеба.
Вкус и запах: соответствуют данному наименованию хлеба.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	61,19
Углеводы, г	12,72
Жиры, г	0,26
Белки, г	1,99

A, мг	0,00
B2, мг	0,02
B1, мг	0,05
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00
E, мг	0,66

K, мг	40,80
Ca, мг	5,40
P, мг	26,10
F, мг	0,00
Mg, мг	5,70
Se, мг	0,00
Fe, мг	1,20
I, мкг	1,68

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 28
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНО -ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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 ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25,000	25,000	2,50	2,50
Выход: 25				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Хлеб вынимают из упаковки и порционируют.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов.
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: порционный кусочек хлеба.
Консистенция: мягкая, пористая.
Цвет: соответствует данному наименованию хлеба.
Вкус и запах: соответствуют данному наименованию хлеба.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	50,99
Углеводы, г	10,60
Жиры, г	0,22
Белки, г	1,66

A, мг	0,00
B2, мг	0,02
B1, мг	0,05
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00
E, мг	0,55

K, мг	34,00
Ca, мг	4,50
P, мг	21,75
F, мг	0,00
Mg, мг	4,75
Se, мг	0,00
Fe, мг	1,00
I, мкг	1,40

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 20
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНО -ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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 ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20,000	20,000	2,00	2,00
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Хлеб вынимают из упаковки и порционируют.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов.
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: порционный кусочек хлеба.
Консистенция: мягкая, пористая.
Цвет: соответствует данному наименованию хлеба.
Вкус и запах: соответствуют данному наименованию хлеба.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	40,79
Углеводы, г	8,48
Жиры, г	0,18
Белки, г	1,32

A, мг	0,00
B2, мг	0,02
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00
E, мг	0,44

K, мг	27,20
Ca, мг	3,60
P, мг	17,40
F, мг	0,00
Mg, мг	3,80
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,80
I, мкг	1,12

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 14
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНО -ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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 ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15,000	15,000	1,50	1,50
Выход: 15				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Хлеб вынимают из упаковки и порционируют. Подают на тарелке.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов.
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: порционный кусочек хлеба.
Консистенция: мягкая, пористая.
Цвет: соответствует данному наименованию хлеба.
Вкус и запах: соответствуют данному наименованию хлеба.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	30,59
Углеводы, г	6,36
Жиры, г	0,13
Белки, г	0,99

A, мг	0,00
B2, мг	0,01
B1, мг	0,03
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00
E, мг	0,33

K, мг	20,40
Ca, мг	2,70
P, мг	13,05
F, мг	0,00
Mg, мг	2,85
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,60
I, мкг	0,84

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 4
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНО -ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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 ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35,000	35,000	3,50	3,50
Выход: 35				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Хлеб вынимают из упаковки и порционируют.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов.
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: порционный кусочек хлеба.
Консистенция: мягкая, пористая.
Цвет: соответствует данному наименованию хлеба.
Вкус и запах: соответствуют данному наименованию хлеба.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	71,39
Углеводы, г	14,84
Жиры, г	0,31
Белки, г	2,32

A, мг	0,00
B2, мг	0,03
B1, мг	0,06
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00
E, мг	0,77

K, мг	47,60
Ca, мг	6,30
P, мг	30,45
F, мг	0,00
Mg, мг	6,65
Se, мг	0,00
Fe, мг	1,40
I, мкг	1,96

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С МАСЛОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С МАСЛОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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 НЕСОЛЕНОЕ	10,000	10,000	1,00	1,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20,000	20,000	2,00	2,00
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Ровные ломтики батона , намазанные маслом сливочным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде.
Бутерброд подают на пирожковой тарелке. Температура при раздаче не выше 14 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

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: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.
Консистенция: батона - мягкая, масла - мажущаяся.
Цвет: соответствует виду масла.
Вкус: соответствует виду масла.
Запах: масла в сочетании со свежим батоном.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	127,32
Углеводы, г	10,82
Жиры, г	8,61
Белки, г	1,62

A, мг	0,04
B2, мг	0,01
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,15
C, мг	0,00
E, мг	0,22

K, мг	1,50
Ca, мг	1,02
P, мг	1,52
F, мг	0,00
Mg, мг	2,60
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,02
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3
БУТЕРБРОД С СЫРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С СЫРОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С СЫРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20,000	20,000	2,00	2,00
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,600	10,000	1,06	1,00
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
На ломтик батона кладут кусочек сыра.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде.
Бутерброд подают на пирожковой тарелке. Температура при раздаче не выше 14 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

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:

Консистенция: мягкая.
Цвет: сыра и батона.
Вкус: сыра и батона
Запах: свойственный свежим 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:

Энергетическая ценность, ккал	88,80
Углеводы, г	10,28
Жиры, г	3,53
Белки, г	3,82

A, мг	0,03
B2, мг	0,04
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	0,07
E, мг	0,03

K, мг	27,20
Ca, мг	91,80
P, мг	63,00
F, мг	0,00
Mg, мг	6,10
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,30
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ДЖЕМ	11,000	11,000	1,10	1,10
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,000	3,000	0,30	0,30
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	16,000	16,000	1,60	1,60
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Ломтик батона намазывают маслом сливочным, а затем джемом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде.
Бутерброд подают на пирожковой тарелке. Температура при раздаче не выше 14 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

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: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным, а затем джемом.
Консистенция: батона - мягкая, джема- нерастекающаяся.
Цвет: джема.
Вкус: джема с батоном.
Запах: джема в сочетании со свежим батоном.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	93,99
Углеводы, г	16,02
Жиры, г	2,88
Белки, г	1,29

A, мг	0,01
B2, мг	0,00
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,05
C, мг	1,76
E, мг	0,07

K, мг	15,85
Ca, мг	2,49
P, мг	2,04
F, мг	0,00
Mg, мг	1,39
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,06
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 42
ПРЯНИКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПРЯНИКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПРЯНИКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	30,000	30,000	3,00	3,00
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Пряники промышленного производства. Упаковку вскрывают, пряники укладывают на тарелку и подают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке.
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:

Форма, поверхность, цвет, вкус и запах: свойственные данному наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, без посторонних запаха и привкуса.
Вид в изломе: пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	12,10
Жиры, г	10,41
Белки, г	1,77
Энергетическая ценность, ккал	109,80

B1, мг	0,02
E, мг	0,00
A, мг	0,00
B2, мг	0,01
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00

Mg, мг	2,70
Ca, мг	3,30
Fe, мг	0,24
P, мг	15,00
K, мг	21,30
F, мг	0,00
Se, мг	0,00
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 16
ПЕЧЕНЬЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЕЧЕНЬЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

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 (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	21,000	21,000	2,10	2,10
Выход: 21				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза “О безопасности пищевой продукции”(ТР ТС 021/2011).
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 – характерный данному наименованию печенья.
Цвет – характерный для входящих в состав изделия продуктов.
Вкус и запах – характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	87,57
Углеводы, г	15,62
Жиры, г	2,06
Белки, г	1,58

A, мг	0,00
B2, мг	0,01
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00
E, мг	0,00

K, мг	23,10
Ca, мг	6,09
P, мг	18,90
F, мг	0,00
Mg, мг	4,20
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,44
I, мкг	0,00

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 464
СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	41,900	41,900	4,19	4,19
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,846	1,846	0,18	0,18
САХАР ПЕСОК	9,000	9,000	0,90	0,90
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,292	1,292	0,13	0,13
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,846	1,846	0,18	0,18
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,208	3,00 шт.	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,05	0,05
ДРОЖЖИ	0,830	0,830	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,739	18,739	1,87	1,87
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,369	0,369	0,04	0,04
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Булочные изделия приготовляют из дрожжевого безопарного и опарного теста.

Безопарное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла сливочного). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещение с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза.

Опорное тесто приготовляют для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его одинакова по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на 2 части для одинарной плюшки и на 3 части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С.

Изделия можно изготовлять в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке.
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 разнообразная, с четко выраженным рисунком;
- цвет — от светло-коричневой до темно-коричневой, в местах надрезов и складок более светлая;
- состояние мякиша — хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах — приятный, сдобный, свежевыпеченной 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	5,17
Энергетическая ценность, ккал	182,59
Углеводы, г	45,06
Жиры, г	4,19

E, мг	0,98
A, мг	0,01
B2, мг	0,04
B1, мг	0,05
Д, мкг	0,05
C, мг	0,00

K, мг	60,53
Ca, мг	10,60
P, мг	39,53
F, мг	0,01
Mg, мг	7,08
Se, мг	0,01
Fe, мг	0,46
I, мкг	0,93

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 29
ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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.)	0,035 шт.	1,409	3,50 шт.	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,000	12,000	1,20	1,20
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,043 шт.	1,731	4,30 шт.	0,17
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,026 шт.	1,047	2,60 шт.	0,10
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	19,000	18,900	1,90	1,89
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,940	0,940	0,09	0,09
САХАР ПЕСОК	5,000	5,000	0,50	0,50
САХАР ПЕСОК	3,140	3,140	0,31	0,31
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	29,600	29,600	2,96	2,96
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,860	0,860	0,09	0,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200	0,02	0,02
ДРОЖЖИ	0,750	0,750	0,08	0,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,170	0,170	0,02	0,02
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,370	1,370	0,14	0,14
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0,940	0,940	0,09	0,09
ВАНИЛИН	0,003	0,003	0,0003	0,0003
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Из теста формуют шарики массой 54г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют фаршем творожным. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 оС в течение 6-8 минут.
При выпекании ватрушки в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид - форма правильная круглая, края ровные, фарш размещен посередине изделия, поверхность глянцевая (смазана яйцом).
Цвет поверхности основы и фарша - от золотистого до светло-коричневого, в разрезе светло-кремовый.
Запах - свежевыпеченного пирожка, фарша - свежий.
Вкус - свежевыпеченного пирожка с соответствующим фаршем.
Консистенция основы - пышная, эластичная, хорошо пропечены.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,46
Углеводы, г	13,69
Энергетическая ценность, ккал	162,95
Жиры, г	8,83

C, мг	0,04
B2, мг	0,10
E, мг	0,20
A, мг	0,04
B1, мг	0,05
Д, мкг	0,12

I, мкг	1,40
K, мг	70,42
Ca, мг	35,22
P, мг	68,00
F, мг	0,02
Mg, мг	8,97
Se, мг	0,02
Fe, мг	0,49

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №451
ПИРОЖОК С ЯБЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПИРОЖОК С ЯБЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПИРОЖОК С ЯБЛОКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	25,200	25,200	2,52	2,52
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,200	1,200	0,12	0,12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,240	0,240	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,031 шт.	1,248	3,10 шт.	0,12
ЯБЛОКИ	61,820	54,400	6,18	5,44
САХАР ПЕСОК	5,400	5,400	0,54	0,54
САХАР ПЕСОК	1,800	1,800	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,640	2,640	0,26	0,26
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,063 шт.	2,536	6,30 шт.	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,03	0,03
ДРОЖЖИ	0,600	0,600	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,600	6,600	0,66	0,66
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40 град. воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40 град.и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40 град. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной обминают 1 раз.

Приготовление яблочного фарша: Свежие яблоки промывают, удаляют семенное гнездо, поврежденные части и нарезают ломтиками. Нарезанные яблоки пересыпают сахаром, добавляют воду (20-30 г на 1 кг яблок) и варят, помешивая, при слабом нагреве до тех пор, пока масса не станет густой. Яблоки можно очищать от кожицы, соотвественно увеличив массу брутто.

Дрожжевое тесто разделывают на шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш яблочный и защипывают края, придавая пирожку форму треугольника. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 град. 8-10 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче укладывают на тарелку.
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: изделие в форме треугольника.
Цвет: поверхности от золотистого до светло-коричневого.
Консистенция: хорошо пропеченная, пористость развитая.
Вкус: свежевыпеченного пирожка.
Запах: свежевыпеченного пирожка.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	164,18
Углеводы, г	29,85
Жиры, г	3,52
Белки, г	3,69

A, мг	0,03
B2, мг	0,06
B1, мг	0,05
Д, мкг	0,13
C, мг	2,18
E, мг	0,57

K, мг	231,01
Ca, мг	11,79
P, мг	42,73
F, мг	0,01
Mg, мг	25,13
Se, мг	0,01
Fe, мг	0,65
I, мкг	1,18

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451
ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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 ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,840	0,840	0,08	0,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,360	0,360	0,04	0,04
САХАР ПЕСОК	1,800	1,800	0,18	0,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,360	0,360	0,04	0,04
ДРОЖЖИ	0,750	0,750	0,08	0,08
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,052 шт.	2,093	5,20 шт.	0,21
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,200	1,200	0,12	0,12
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,380	0,360	0,04	0,04
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,026 шт.	1,047	2,60 шт.	0,10
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,240	0,240	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,058 шт.	2,335	5,80 шт.	0,23
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,920	1,920	0,19	0,19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,640	2,640	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,480	6,480	0,65	0,65
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	24,300	24,300	2,43	2,43
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	40,500	32,400	4,05	3,24
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.
Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Тесто дрожжевое
Дрожжевое тестоприготовляют двумя способами - опарным и безопарным.
Безопарным способом тесто приготовляют преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ.

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

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

Опарный способ.

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

Фарш из свежей капусты
Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.
Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.
Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем тушат.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежевыпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим;
- вкус — свежевыпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	156,04
Углеводы, г	21,10
Жиры, г	6,27
Белки, г	4,28

A, мг	0,03
B2, мг	0,05
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,16
C, мг	6,05

K, мг	106,92
Ca, мг	24,67
P, мг	41,37
F, мг	0,01
Mg, мг	9,71

E, мг	1,46

Se, мг	0,01
Fe, мг	0,70
I, мкг	2,49

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 477
БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	46,300	46,300	4,63	4,63
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,000	3,000	0,30	0,30
ДРОЖЖИ	0,770	0,770	0,08	0,08
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	24,000	24,000	2,40	2,40
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,600	0,600	0,06	0,06
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,720	0,720	0,07	0,07
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 58г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 град.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию. Срок реализации не более 2 часов.
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 с 3-4 косыми надрезами;
- цвет — бледно-желтый;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, нежный, свежевыпеченной 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:

Углеводы, г	33,29
Белки, г	5,91
Энергетическая ценность, ккал	174,00
Жиры, г	2,17

E, мг	0,30
A, мг	0,01
B2, мг	0,06
B1, мг	0,08
Д, мкг	0,00
C, мг	0,12

K, мг	99,78
Ca, мг	34,65
P, мг	58,63
F, мг	0,01
Mg, мг	10,26
Se, мг	0,02
Fe, мг	0,50
I, мкг	2,93

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 477
БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	46,300	46,300	4,63	4,63
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,000	3,000	0,30	0,30
ДРОЖЖИ	0,770	0,770	0,08	0,08
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	24,000	24,000	2,40	2,40
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,600	0,600	0,06	0,06
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,720	0,720	0,07	0,07
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 58г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 град.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию. Срок реализации не более 2 часов.
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 с 3-4 косыми надрезами;
- цвет — бледно-желтый;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, нежный, свежевыпеченной 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:

Углеводы, г	33,29
Белки, г	5,91
Энергетическая ценность, ккал	174,00
Жиры, г	2,17

E, мг	0,30
A, мг	0,01
B2, мг	0,06
B1, мг	0,08
Д, мкг	0,00
C, мг	0,12

K, мг	99,78
Ca, мг	34,65
P, мг	58,63
F, мг	0,01
Mg, мг	10,26
Se, мг	0,02
Fe, мг	0,50
I, мкг	2,93

ГБДОУ №35

Утверждаю

/Родионова Н.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 431
БУЛОЧКА РОЗОВАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА РОЗОВАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №35.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛОЧКА РОЗОВАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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	38,500	38,500	3,85	3,85
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,375	1,375	0,14	0,14
ДРОЖЖИ	0,800	0,800	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	5,000	5,000	0,50	0,50
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,641	0,641	0,06	0,06
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	4,410	3,309	0,44	0,33
с 01.09 по 31.12	4,140	3,309	0,41	0,33
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,191	1,191	0,12	0,12
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,024 шт.	0,966	2,40 шт.	0,10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,500	16,500	1,65	1,65
Выход: 55				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Дрожжевое тесто готовят опарным способом (рец. №405) с добавлением отварной протертой свеклы. Из готового теста влажностью 40% формуют шарики массой 68 г и оставляют для расстойки на 40-50 мин. Перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом. Выпекают при температуре 230-240 °С в течение 10-12 мин. Готовые изделия можно посыпать рафинадной пудрой из расчета 2 г на 1 шт.

Влажность - не более 38,0%
Кислотность - не более 3,0 °Н
Булочку можно выпекать массой 30 г.

Примечание:
1.Прессованные дрожжи перед употреблением освобождают от бумаги, разводят в воде при температуре 30-35 °С. Замороженные дрожжи постепенно размораживают при температуре 4—6 °С. Сухие дрожжи разводят в воде при температуре 25-27 °С в соотношении 1:3 и дают постоять в течение часа, а затем процеживают.
Предварительная активация прессованных дрожжей состоит в том, что их выдерживают 30-40 мин в питательной смеси при температуре 35-40 °С. Смесь готовят путем смешивания части ингредиентов, входящих в рецептуру: муки - 2-4%, сахара - 15-20%, жидкости - 40-50% рецептурного количества и молочно-белковых продуктов (нежирного творога, молочного пищевого белка), либо молочно-белковых продуктов вместе с овощными массами (протертым вареным картофелем, протертой вареной морковью, тыквенным напитком). Для быстрого доведения температуры смеси до 35—40 °С в нее приливают горячую
воду с температурой 70-100 °С.
2. Смазка листов и форм для выпечных полуфабрикатов производится растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Готовое изделие укладывают на тарелку и подают.
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, не расплывчатая. Поверхность равномерно обсыпана рафинадной пудрой
Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый
Цвет: от золотистого до светло-коричневого
Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста
Запах: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, 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	165,38
Жиры, г	1,82
Углеводы, г	38,16
Белки, г	4,73

E, мг	0,05
A, мг	0,01
B2, мг	0,03
B1, мг	0,05
Д, мкг	0,04
C, мг	0,13

K, мг	64,69
Ca, мг	11,25
P, мг	37,30
F, мг	0,01
Mg, мг	7,16
Se, мг	0,01
Fe, мг	0,47
I, мкг	1,05