

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Каша рисовая молочная жидкая 150, 200**Номер рецептуры:** 255**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ 150, 200

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Крупа рисовая	22	22	23	23
2	Молоко	88	88	128	128
3	Вода питьевая	44	44	58	58
4	Сахар-песок	4	4	5	5
5	Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,8	0,8
Масса каши			144		194
6	Масло сливочное	5	5	6	6
Выход с маслом			150		200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Крупу перед использованием просеять и промыть проточной водой. Крупы не должны содержать посторонних примесей.

Масло сливочное растопить и довести до кипения.

Приготовление:

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавить соль, сахар, всыпать рисовую крупу и варить, периодически помешивая, до готовности.

В котел с кашей добавить растопленное и доведенное до кипения сливочное масло.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Кашу отпускать с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 65°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени,

обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром. Однородная, вязкая, зерна – мягкие;

Цвет: светло-кремовый;

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 150

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
5,00	5,79	23,75	125,12	0,40	1,15	0,41	0,04	128,80	163,77	24,53	0,56

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 200

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
6,67	7,72	31,66	193,49	0,53	1,53	0,54	0,05	171,73	218,36	32,70	0,74

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Каша пшеничная молочная жидкая 150, 200**Номер рецептуры:** 267

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Крупа пшеничная	22	22	23	23
2	Молоко	83	83	110	110
3	Вода питьевая	43	43	57	57
4	Сахар-песок	4	4	5	5
5	Соль пищевая йодированная	0,15	0,15	0,2	0,2
Масса каши			145		194
6	Масло сливочное	5	5	6	6
Выход			150		200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Крупы не должны содержать посторонних примесей. КРУПУ перед использованием перебрать, промыть сначала теплой (40-50°C), затем горячей водой (60-70°C), после промывания пшено ошпарить.

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ растопить и довести до кипения.

Приготовление:

В кипящую жидкость (МОЛОКО с ВОДОЙ) добавить СОЛЬ, САХАР, всыпать ПШЕННУЮ КРУПУ и, периодически помешивая, варить до готовности при слабом кипении.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Кашу отпускать МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже +65°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени,

обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром: однородная, жидкая, зерна - мягкие.

Цвет: светло-кремовый

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 150

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
8,99	8,75	43,60	160,01	0,25	1,43	0,21	0,05	150,03	217,90	57,08	1,51

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 200

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
11,99	11,67	58,13	213,35	0,33	1,91	0,28	0,07	200,04	290,53	76,11	2,01

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Каша Боярская* 150, 200

Номер рецептуры: 261

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

*В данной рецептуре кашу можно готовить с изюмом, или с курагой, или с яблоком. Готовят без добавления яйца.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: КАША БОЯРСКАЯ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Крупа пшеничная	18	18	19	19
2	Молоко	92	92	123	123
3	Вода питьевая	42	42	56	56
4	Сахар-песок	6	6	8	8
5	Соль пищевая йодированная	0,6	0,6	0,8	0,8
6	Изюм	2,1	2	2,7	2,6
	Или курага	2,1	2	2,7	2,6
	Или яблоко свежее	5	3,5	6,9	4,8
Масса каши			145		194
7	Масло сливочное	5	5	6	6
Выход			150		200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Крупу перед использованием перебрать, промыть сначала теплой (40-50°C), затем горячей водой (60-70°C), после промывания пшено ошпарить.

Масло сливочное растопить и довести до кипения.

Изюм перебрать, промыть, залить горячей водой и оставить для набухания на 7-10 минут.

Курагу перебрать, промыть, залить горячей водой и оставить для набухания на 7-10 минут, нарезать кубиком.

Яблоки свежие промыть в условиях овощного цеха, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, ошпарить, очистить от кожицы, удалить семенные гнезда, нарезать кубиком.

Приготовление:

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавить соль, сахар, всыпать пшеничную крупу и, периодически помешивая, варить 10-15 минут при слабом кипении, затем добавить подготовленный изюм, или курагу, или яблоки, и варить до готовности.

При подаче кашу поливают маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Кашу отпускать с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже +65°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша с изюмом, или с курагой, или с яблоком заправлена сливочным маслом и сахаром: однородная, вязкая, зерна – мягкие;

Цвет: светло-кремовый;

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 150

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
5,99	6,46	27,44	208,69	0,15	1,20	0,14	0,04	122,61	146,75	35,03	0,89

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 200

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
7,99	8,61	36,59	251,59	0,20	1,60	0,18	0,05	163,48	195,67	46,71	1,18

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Пудинг творожный запеченный 150/20, 170/30

Номер рецептуры: 319

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУР: ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Творог	125	124	152	151
2	Крахмал кукурузный	7,5	7,5	10	10
3	Сахар-песок	12	12	13,6	13,6
4	Яйцо куриное	0,18 шт.	7,5	0,21 шт.	8,5
5	Изюм	16	16	30	30
6	Масло сливочное	4	4	4,2	4,2
7	Сухари пшеничные	4	4	4,2	4,2
8	Сметана	14	14	13	13
9	Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,7	0,7
Масса готового пудинга			150		170
10	Молоко сгущенное	20	20	30	30
Выход с молоком сгущенным			150/20		170/30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Потребительскую упаковку сгущенного молока промыть проточной водой и протереть ветошью.

Изюм перебрать, промыть под проточной водой, залить кипятком и оставить для набухания на 10 - 20 минут.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

1. Обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
2. Обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

3. Ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Чистое яйцо хранить отдельно от грязного.

Протереть творог.

Приготовление:

В протертый творог добавить яичные желтки, растертые с сахаром, крахмал кукурузный, размягченное сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешать. Яичные белки взбить до образования густой пены и ввести в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выложить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (формы). Поверхность массы разровнять, смазать сметаной, запекать в жарочном шкафу в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 20-30 минут при высоте слоя 3-4 см.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Отпускают пудинг с молоком сгущенным.

Температура подачи не ниже 65°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест, однородная, нежная, мягкая;

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе – белый;

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо;

Запах: слабовыраженный - творога.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 150/20

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
13,75	12,86	30,78	240,53	0,16	0,82	0,50	0,11	270,56	228,23	39,20	1,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 170/30

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
15,94	14,90	35,69	354,02	0,18	0,95	0,58	0,13	313,70	264,61	45,45	1,16

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

Яйца вареные 40**Номер рецептуры:** 300**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. РЕЦЕПТУРА: **ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40**

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Яйцо куриное	1 шт.	40	1 шт.	40
Выход			40		40

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

1. Обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
2. Обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
3. Ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

ЧИСТОЕ яйцо хранить ОТДЕЛЬНО от грязного.

Приготовление:

ЯЙЦА погрузить в кипящую ПОДСОЛЕННУЮ ВОДУ (3 л воды и 40-50г СОЛИ на 10 яиц) и варить вкрутую 10 мин с момента закипания.

Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погрузить в холодную воду.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Подавать ЯЙЦА не очищенными 1 шт. на порцию.

Температура подачи не выше 14 С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: круглоовальной формы, без трещин на поверхности, консистенция – умеренно плотная;

Цвет: белок - белый, желток – желтый;

Вкус: свежего вареного яйца, приятный;

Запах: свойственный свежесваренным яйцам.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
5,10	4,60	0,30	63,00	0,03	0,00	0,20	0,10	22,00	77,00	5,00	1,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6

Сыр (порциями) 13, 19

Номер рецептуры: 100, 101**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: СЫР (ПОРЦИЯМИ)

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Сыр твердых сортов	13,1	13	19,1	19
Выход			13		19

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

СЫР очистить от наружного покрытия.

Приготовление:

СЫР нарезать ломтиками прямоугольной или треугольной формы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Температура подачи не выше 14°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сыр прямоугольной или треугольной формы.**Консистенция:** мягкая.**Цвет:** от кремового до желтого.**Вкус и запах:** соответствует сыру.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 13 г

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
1,91	2,43	0,00	29,95	0,01	0,07	0,04	0,03	72,39	41,14	2,89	0,09

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 19 г

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
4,41	5,61	0,00	69,16	0,01	0,13	0,10	0,05	167,20	95,00	6,65	0,19

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №7

Масло сливочное (порциями) 7, 8**Номер рецептуры:** 105**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых предприятия

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Масло сливочное	7,1	7	8,1	8
Выход			7		8

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**Подготовка:**

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ предварительно зачистить.

Приготовление:

Нарезать зачищенное МАСЛО на кусочки любой формы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**Реализация:**

Температура подачи не выше 14°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: гладкая ровная поверхность.**Консистенция:** мягкая.**Цвет:** кремовый.**Вкус и запах:** соответствует маслу.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
0,06	5,08	0,09	46,27	0,00	0,00	0,07	0,03	1,68	2,10	0,00	0,01

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
0,06	5,80	0,10	52,88	0,00	0,00	0,08	0,03	1,92	2,40	0,00	0,02

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №8

Икра кабачковая (промышленного производства) 60, 100**Номер рецептуры:** 115**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: ИКРА КАБАЧКОВАЯ (ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА) 60, 100

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Икра кабачковая (промышленного производства)	61	60	102	100
Выход			60		100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**Подготовка:**

Потребительскую упаковку икры кабачковой перед вскрытием промыть проточной водой и протереть ветошью.

Приготовление:

ИКРУ КАБАЧКОВУЮ (промышленного производства) порционировать непосредственно перед раздачей.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**Реализация:**

Порционно непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не выше 14°C.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: жидкая икра уложена горкой;**Цвет:** коричневый;**Вкус:** кабачков с томатом;**Запах:** приятный, характерный для кабачков с томатом.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 60

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
1,14	5,34	4,62	71,40	0,01	4,20	1,86	0,00	24,60	22,20	9,00	0,42

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 100

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
1,90	8,90	7,70	119,00	0,02	7,00	3,10	0,00	41,00	37,00	15,00	0,70

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №9

Горошек зеленый консервированный 100, 100

Номер рецептуры: 131**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт, 2005 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВИРОВАННЫЙ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Горошек зеленый консервированный	185	100	185	100
Выход			100		100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промыть проточной водой и протереть ветошью.

Горошек зеленый консервированный кипятить в собственном соку не менее 5 минут после закипания, отвар слить.

Приготовление:

Консервированный зеленый горошек порционировать.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Температура подачи не выше 14 С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма овощей сохранена;

Консистенция: мягкая;

Цвет: зеленый;

Вкус: зеленого горошка;

Запах: зеленого горошка.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 100

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
3,10	0,20	6,50	40,00	0,11	0,60	0,20	0,00	20,00	62,00	21,00	0,70

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №10

Кукуруза консервированная 100, 100**Номер рецептуры:** 131**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт, 2005 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Кукуруза консервированная	185	100	185	100
Выход			100		100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промыть проточной водой и протереть ветошью.

Кукурузу консервированную кипятить в собственном соку не менее 5 минут после закипания, отвар слить.

Приготовление:

Кукурузу консервированную порционировать.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Температура подачи не выше 14 С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма овощей сохранена;**Консистенция:** мягкая;**Цвет:** желтый;**Вкус:** отварной кукурузы;**Запах:** отварной кукурузы.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 100

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
2,20	0,40	11,20	58,00	0,02	4,80	0,03	0,00	42,00	41,00	13,00	0,36

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №11

Овощи натуральные соленые 100, 100**Номер рецептуры:** 107**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ 100**

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Томат соленый	182	100	182	100
	или Огурец соленый	182	100	182	100
Выход			100		100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Потребительскую упаковку консервированных продуктов промыть проточной водой и протереть ветошью.

Приготовление:

ОГУРЦЫ и ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ отделить от рассола, промыть и удалить место прикрепления плодоножки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Огурцы, помидоры подаются порционно.

Температура подачи не выше 14°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: Овощи сохранили форму, огурцы – упругие, помидоры – мягкие.**Цвет:** Огурцов - оливковый, помидоров – красный.**Вкус:** Соленых огурцов или помидоров в меру кислый.**Запах:** Соленых огурцов или помидоров, приятный.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"

ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 100

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
0,80	0,10	1,70	13,00	0,02	5,00	0,10	0,00	23,00	24,00	14,00	0,60

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №12

Салат «Прибой» из кукурузы с яйцом и кальмарами* 100, 100

Номер рецептуры: 85

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для пред – приятий общественного питания при общеобразовательных школах, под общ. Ред. В.Т. Лапшиной изд. “Хлебпродинформ”, 2004 г.

*В данной рецептуре готовят с добавлением огурца свежего (соленого) и кальмаров.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2013, ТР ЕАЭС 040/2016 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: САЛАТ «ПРИБОЙ» ИЗ КУКУРУЗЫ С ЯЙЦОМ И КАЛЬМАРАМИ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7 лет и старше		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Кальмар свежемороженный разделанный (тушка)	84	65	84	65
	или Кальмар свежемороженный обезглавленный (филе)	73	65	73	65
Масса отварного кальмара			34		34
2	Кукуруза консервированная	31,6	19	31,6	19
3	Огурец свежий	21	20	21	20
	или Огурец соленый**	36	20	36	20
4	Яйцо куриное	0,625 шт.	25	0,625 шт.	25
5	Масло растительное	15	15	15	15
6	Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,5	0,5
Выход			100		100

**с 1 января по 30 июня салат готовится с огурцом солёным

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

КАЛЬМАРЫ разморозить в холодной воде, разделить на филе, удалить кожицу, тщательно промыть, затем опустить в кипящую подсоленную воду (соотношение воды и кальмаров при варке 1:3), количество добавляемой соли 1 л - 5 г, и варить в течение 5 минут.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов промыть проточной водой и протереть ветошью.

Огурцы свежие выдержать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

У огурцов свежих (соленых) удалить плодоножки,

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

1. Обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
2. Обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
3. Ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

ЧИСТОЕ яйцо хранить ОТДЕЛЬНО от грязного.

ЯЙЦА погрузить в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варить вкрутую 10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы ЯЙЦА сразу же после варки погрузить в холодную воду.

Кукурузу консервированную кипятить в собственном соку не менее 5 минут после закипания, отвар слить.

Приготовление:

Отварной кальмар охладить до +8+10°C, нарезать соломкой поперек волокон.

Яйца нарезать соломкой.

Огурцы свежие (соленые) нарезать соломкой.

КАЛЬМАРЫ, КУКУРУЗУ, ОГУРЦЫ, ЯЙЦА соединить и заправить МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Салат выложен горкой, заправлен маслом растительным.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

Температура подачи не выше 14°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: все продукты равномерно распределены, заправлены.

Цвет: насыщенный свойственный данному блюду.

Вкус: свойственный данному блюду.

Запах: приятный, с ароматом ингредиентов входящих в состав блюда.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (100 грамм)

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
15,37	9,38	3,65	160,68	0,14	3,14	3,80	0,06	51,71	223,54	66,49	1,51

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №13

Мясо отварное, кг**Номер рецептуры:** 357**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: МЯСО ОТВАРНОЕ, КГ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Говядина без кости	1894	1610
2	Морковь		
	до 1 января	187	150
	с 1 января	200	150
	или Морковь очищенная в/у	153	150
3	Лук репчатый	178	150
	или Лук репчатый очищенный в/у	153	150
4	Вода питьевая	16500	16500
Выход			1000

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**Подготовка:**

ОВОЩИ очищенные в/у освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой. МЯСО обработать, сварить бульон.

Приготовление:

МОРКОВЬ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ подпечь.

Варка бульона: подготовленное МЯСО заложить в холодную воду и варить при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимать пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавить подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процедить. Готовность мяса определить поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезать поперек волокон кубиком или соломкой по 1-2 куса на порцию, закрыть небольшим количеством бульона, довести до кипения (кипятят в течение 5-7 минут) и хранить до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч. Готовый бульон процедить.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Температура подачи не ниже 75°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. **Внешний вид и консистенция:** отварная говядина мягкая, плотная, не разваренная. Аккуратно нарезанные ровные кусочки;

Цвет: серый;

Вкус: умеренно соленый, мясной;

Запах: приятный, отварной говядины.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
186,00	160,00	0,00	2180,00	0,60	0,00	4,00	0,00	90,00	1880,00	220,00	23,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №14

Суп с кукурузной крупой и мясом 250

Номер рецептуры: 155

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: СУП С КУКУРУЗНОЙ КРУПОЙ И МЯСОМ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Мясо отварное, кг №12	8	8		
2	Бульон или вода питьевая	250	250		
3	Картофель				
	с 1 сентября по 31 октября	61	46		
	с 1 ноября по 31 декабря	66	46		
	с 1 января по 28-29 февраля	71	46		
	с 1 марта	77	46		
	или Картофель очищенный в/у	47	46		
4	Крупа кукурузная	4	4		
5	Морковь				
	до 1 января	104	9		
	с 1 января	12,2	9		
	или Морковь очищенная в/у	9,2	9		
6	Лук репчатый	10,9	9		
	или Лук репчатый очищенный в/у	9,2	9		
7	Масло растительное	4	4		
8	Зелень	0,5	0,5		
	или зелень сушеная	0,1	0,1		
9	Лавровый лист	0,01	0,01		
10	Соль пищевая йодированная	0,5	0,5		
Выход			250		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием КРУПУ просеять, залить кипятком и промыть горячей водой 2-3 раза.

ГОВЯДИНУ промыть под проточной водой, обсушить.

ОВОЩИ очищенные в/у освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен.

Зелень перебрать, тщательно промыть проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Приготовление:

МОРКОВЬ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ нарезать кубиком, пассеровать на масле. КАРТОФЕЛЬ нарезать кубиком.

Зелень мелко нашинковать.

В кипящий бульон заложить КАРТОФЕЛЬ, КУКУРУЗНУЮ КРУПУ, довести до кипения, через 5-10 минут добавить пассерованные ОВОЩИ. Варить до готовности. За 5 мин до окончания варки добавить ЗЕЛЕНЬ, ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ, СОЛЬ, приправу и кипятить.

Перед подачей суп украсить кусочками мяса.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Температура подачи не ниже 75°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. **Внешний вид и консистенция:** в жидкой части овощи нарезаны кубиком, говядина мягкая, не разваренная.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей, крупы.

Запах: приятный, пассерованных овощей.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 250

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
5,67	6,13	19,68	156,75	0,13	19,00	0,35	0,02	27,80	97,62	28,53	1,50

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №15

Рассольник Ленинградский с мясом 250

Номер рецептуры: 134

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Мясо отварное, кг №12	8	8		
2	Вода питьевая или бульон	187	187		
3	Картофель				
	с 1 сентября по 31 октября	60	45		
	с 1 ноября по 31 декабря	64	45		
	с 1 января по 28-29 февраля	69	45		
	с 1 марта или картофель очищенный в/у	75 46	45 45		
4	Крупа перловая	4	4		
5	Морковь				
	до 1 января	12,5	10		
	с 1 января или морковь очищенная в/у	13,3 10,2	10 10		
6	Лук репчатый	5	4		
	или лук репчатый очищенный в/у	4,1	4		
7	Огурцы соленые	25,8	14		
8	Масло растительное	4	4		
9	Соль пищевая йодированная	0,5	0,5		
10	Лавровый лист	0,01	0,01		
11	Зелень	0,5	0,5		
	или Зелень сушеная	0,1	0,1		
12	Универсальная приправа	1	1		
Выход			250		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Потребительскую упаковку консервированных продуктов промыть под проточной водой, обсушить ветошью. КРУПЫ перед использованием перебрать, промыть проточной водой несколько раз, меняя воду.

ОВОЩИ очищенные в/у освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен.

КАРТОФЕЛЬ нарезать брусочками. МОРКОВЬ, ЛУК пассеровать на МАСЛЕ.

Упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промыть проточной водой, протереть ветошью. ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ нарезать соломкой, припустить в небольшом количестве воды 10-15 минут. Отварную говядину нарезать соломкой.

Зелень перебрать, тщательно промыть проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Зелень мелко нашинковать.

Приготовление:

В кипящий бульон положить КРУПУ, довести до кипения, положить КАРТОФЕЛЬ, нарезанный брусочками, варить 10-15 мин, добавить пассерованные МОРКОВЬ с ЛУКОМ, припущенные ОГУРЦЫ, варить до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавить приправу, СОЛЬ, ЗЕЛЕНЬ и ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ, кипятить, перед подачей украсить суп кусочками отварного мяса.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы, овощи, сохранившие форму нарезки (морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками).

Цвет: желтый, жира на поверхности – желтый

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: приятный, огуречного рассола, овощей.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 250

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
5,30	6,06	15,85	114,67	0,12	17,17	0,32	0,02	23,98	41,70	28,39	1,33

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №16

Суп рисовый с мясом 250

Номер рецептуры: 151

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под общ. Ред. В.Т. Лапшиной изд. "Хлебпродинформ", 2004 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: СУП РИСОВЫЙ С МЯСОМ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Мясо отварное, кг №12	8	8		
2	Вода питьевая или бульон	187	187		
3	Крупа рисовая	5	5		
4	Картофель				
	с 1 сентября по 31 октября	60	45		
	с 1 ноября по 31 декабря	64	45		
	с 1 января по 28-29 февраля	69	45		
	с 1 марта	75	45		
	или Картофель очищенный в/у	46	45		
5	Морковь				
	до 1 января	12,5	10		
	с 1 января	13,3	10		
	или Морковь очищенная в/у	10,2	10		
6	Лук репчатый	9,1	7,5		
	или Лук репчатый очищенный в/у	7,6	7,5		
7	Томатная паста	4	4		
	или Томатное пюре	14	14		
8	Чеснок	5,3	4		
	или Чеснок очищенный в/у	4,3	4		
9	Масло сливочное	4	4		
10	Соль пищевая йодированная	0,5	0,5		
11	Лавровый лист	0,01	0,01		
12	Зелень	0,5	0,5		
	или Зелень сушеная	0,1	0,1		
13	Универсальная приправа	1	1		
Выход			250		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

ОВОЩИ очищенные в/у освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов промыть под проточной водой, обсушить ветошью.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием КРУПУ промыть проточной водой.

ЧЕСНОК промыть проточной водой.

Зелень перебрать, тщательно промыть проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Приготовление:

КАРТОФЕЛЬ нарезать брусочком.

МОРКОВЬ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ нарезать соломкой и пассеровать на МАСЛЕ растительном с ТОМАТНОЙ ПАСТОЙ (ПЮРЕ).

Чеснок, зелень мелко нашинковать.

В кипящую ВОДУ положить КРУПУ РИСОВУЮ, довести о кипения, заложить КАРТОФЕЛЬ, довести до кипения, через 5-10 минут добавить пассерованные овощи. Варить до готовности. За 5 мин до окончания варки добавить измельченный ЧЕСНОК, ЗЕЛЕНЬ, СОЛЬ, приправу и кипятить.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Отпускать суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: в жидкой части овощи, крупа набухшая сохранившая форму, овощи – мягкие, сочные;

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности – оранжевый;

Вкус: слегка острый, умеренно соленый, картофеля, пассированных овощей, крупы;

Запах: приятный, с ароматом овощей, чеснока.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 250

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
7,17	6,29	24,25	131,28	0,14	20,75	0,44	0,02	35,24	49,19	42,02	1,68

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №17

Суп из овощей с фасолью* 250

Номер рецептуры: 144

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под общ. Ред. В.Т. Лапшиной изд. "Хлебпродинформ", 2004 г.

*В данной рецептуре вместо капусты белокочанной используют горошек зеленый и фасоль консервированную.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Мясо отварное, кг №12	8	8	8	8
2	Вода питьевая или бульон	275	275	275	275
3	Фасоль стручковая свежемороженая	25	25	25	25
4	Картофель				
	с 1 сентября по 31 октября	44	33,3	44	33,3
	с 1 ноября по 31 декабря	47,5	33,3	47,5	33,3
	с 1 января по 28-29 февраля	51,7	33,3	51,7	33,3
	с 1 марта	55,8	33,3	55,8	33,3
	или Картофель очищенный в/у	34	33,3	34	33,3
5	Морковь				
	до 1 января	20,8	16,7	20,8	16,7
	с 1 января	22,5	16,7	22,5	16,7
	или Морковь очищенная в/у	17	16,7	17	16,7
6	Лук репчатый	10	8,3	10	8,3
	или Лук репчатый очищенный в/у	8,5	8,3	8,5	8,3
7	Фасоль консервированная красная	22,5	13,3	22,5	13,3
	Или фасоль красная (сухая)	7,1	7	7,1	7
8	Горошек зеленый свежемороженый	25	25	25	25
9	Томатная паста	2,5	2,5	2,5	2,5
10	Масло растительное	6,7	6,7	6,7	6,7
11	Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,5	0,5
12	Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01
13	Зелень	0,5	0,5	0,5	0,5
	или Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Масса супа			250		250
Выход супа с мясом			250/8		250/8

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

ОВОЩИ очищенные в/у освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен.

Зелень перебрать, тщательно промыть проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Фасоль сухую перебрать, удаляя сорные примеси, промыть в холодной воде. Затем замочить фасоль в холодной воде (не более 15°C) в течение 5-8 часов.

Приготовление:

Предварительно отварить фасоль: подготовленную фасоль залить холодной водой (2,5 л воды на 1 кг фасоли), затем варить в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении, в течение 1-2 часов.

ГОВЯДИНУ порционировать. КАРТОФЕЛЬ нарезать брусочками. Зелень мелко нашинковать. МОРКОВЬ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ нарезать соломкой, пассеровать на МАСЛЕ растительном с добавлением ТОМАТНОЙ ПАСТЫ.

В кипящий бульон положить КАРТОФЕЛЬ довести до кипения, через 10 минут добавить пассерованные ОВОЩИ, ФАСОЛЬ и ГОРОШЕК, варить до готовности. За 5 минут до окончания варки добавить приправу, СОЛЬ, ЗЕЛЕНЬ, ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ, довести до кипения. Перед подачей украсить суп кусочками мяса.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Подавать с отварной говядиной.

Температура подачи не ниже 75°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: в жидкой части овощи нарезаны соломкой, сохранили форму.

Цвет: супа – золотистый.

Вкус: умеренно соленый, картофеля, фасоли и горошка, пассерованных овощей.

Запах: приятный, пассерованных овощей.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 250

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
7,71	4,66	14,18	122,21	0,24	22,79	2,27	0,00	64,75	160,54	48,35	2,07

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №18

Борщ из свежей капусты с картофелем, мясом 250**Номер рецептуры:** 128

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 024/2013, ТР ТС 034/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Мясо отварное, кг №12	8	8		
2	Вода питьевая или бульон	262	262		
3	Свёкла				
	до 1 января	50	40		
	с 1 января	52,5	40		
	или Свёкла очищенная в/у	41,7	40		
4	Капуста свежая	36,7	29		
	или Капуста свежая очищенная в/у	36,7	29		
5	Картофель				
	с 1 сентября по 31 октября	55,8	42		
	с 1 ноября по 31 декабря	59	42		
	с 1 января по 28-29 февраля	64	42		
	с 1 марта	69	42		
	или Картофель очищенный в/у	43	42		
6	Морковь				
	до 1 января	15,8	13		
	с 1 января	16,7	13		
	или Морковь очищенная в/у	13,2	13		
7	Лук репчатый	11,7	10		
	или Лук репчатый очищенный в/у	10,2	10		
8	Масло сливочное	4	4		
9	Сахар-песок	2,5	2,5		
10	Томатная паста	1	1		
	или Томатное пюре	3	3		
11	Соль пищевая йодированная	0,5	0,5		
12	Лавровый лист	0,01	0,01		

13	Зелень	0,5	0,5		
	или Зелень сушеная	0,1	0,1		
14	Чеснок	1	0,7		
	Или чеснок очищенный в/у	0,8	0,7		
Масса супа			242		
Выход супа			250		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

При обработке белокочанной КАПУСТЫ необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

ОВОЩИ очищенные в/у освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов промыть под проточной водой, обсушить ветошью.

СВЕКЛУ отварить или протушить, нарезать соломкой. КАПУСТУ нашинковать соломкой. КАРТОФЕЛЬ нарезать брусочками. МОРКОВЬ, ЛУК нарезать соломкой, пассеровать на МАСЛЕ СЛИВОЧНОМ с добавлением ТОМАТНОЙ ПАСТЫ (ПЮРЕ). ЧЕСНОК промыть проточной водой, мелко нашинковать.

Зелень перебрать, тщательно промыть проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Зелень мелко нашинковать.

Приготовление:

В кипящую воду заложить нашинкованную свежую КАПУСТУ, довести до кипения, затем добавить КАРТОФЕЛЬ, нарезанный брусочками, варить 10-15 минут, добавить пассерованные МОРКОВЬ с ЛУКОМ, СВЕКЛУ и варить борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавить приправу, СОЛЬ, САХАР, ЧЕСНОК, ЗЕЛЕНЬ и кипятить. Перед подачей украсить суп отварным мясом, нарезанным соломкой.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Температура подачи не ниже 75°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель – брусочками); свёкла и овощи мягкие, капуста – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей;

Цвет: малиново – красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: приятный, свойственный овощам.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 250

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
5,78	6,79	16,46	110,12	0,10	30,08	0,38	0,03	62,30	103,36	34,30	1,78

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №19

Щи из свежей капусты с картофелем, мясом 250**Номер рецептуры:** 142

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Мясо отварное, кг №12	8	8		
2	Капуста свежая	72,5	58		
	или Капуста свежая очищенная в/у	72,5	58		
3	Картофель				
	с 1 сентября по 31 октября	40,8	30,8		
	с 1 ноября по 31 декабря	44	30,8		
	с 1 января по 28-29 февраля	47,5	30,8		
	с 1 марта	51,6	30,8		
	или Картофель очищенный в/у	31,4	30,8		
4	Морковь				
	до 1 января	15,8	12,5		
	с 1 января	16,7	12,5		
	или Морковь очищенная в/у	12,7	12,5		
5	Лук репчатый	11,7	10		
	или Лук репчатый очищенный в/у	10,2	10		
6	Масло сливочное	4	4		
7	Томатное пюре	2,5	2,5		
	или Томатная паста	0,7	0,7		
8	Лавровый лист	0,01	0,01		
9	Зелень	0,5	0,5		
	или Зелень сушеная	0,1	0,1		
10	Соль пищевая йодированная	0,5	0,5		
11	Универсальная приправа	1	1		
Выход			250		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

При обработке белокачанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа. ОВОЩИ очищенные в/у освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов промыть под проточной водой, обсушить ветошью. КАПУСТУ нашинковать соломкой. КАРТОФЕЛЬ нарезать брусочком. МОРКОВЬ, ЛУК пассеровать на МАСЛЕ с добавлением ТОМАТ ПАСТЫ.

Зелень перебрать, тщательно промыть проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Зелень мелко нашинковать.

Приготовление:

В кипящий бульон положить нашинкованную свежую КАПУСТУ, довести до кипения, затем добавить КАРТОФЕЛЬ, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные МОРКОВЬ с ЛУКОМ. За 5-10 мин до окончания варки добавить приправу, СОЛЬ, ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ и ЗЕЛЕНЬ, СМЕТАНУ и прокипятить.

При приготовлении щей из молодой капусты, необходимо закладывать ее после картофеля.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Температура подачи не ниже 75°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: в жидкой части овощи, сохранившие форму нарезки (капуста, морковь, лук - соломкой, картофель – брусочками);

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей;

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный;

Вкус: капусты с овощами, умеренно соленый;

Запах: приятный, овощей.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 250

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
2,10	6,74	9,83	122,86	0,08	37,10	0,36	0,03	59,12	88,39	27,49	1,28

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №20

Солянка Мясная 250

Номер рецептуры: 157

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для пред –
приятий общественного питания при общеобразовательных школах, под общ. Ред. В.Т. Лапшиной
изд. “Хлебпродинформ”, 2004 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: СОЛЯНКА МЯСНАЯ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Мясо отварное, кг №12	10	10		
2	Лук репчатый	21,6	17,5		
	или Лук репчатый очищенный в/у	18	17,5		
3	Огурцы соленые	22,5	12,5		
4	Картофель				
	с 1 сентября по 1 октября	66,7	50		
	с 1 ноября по 31 декабря	71,7	50		
	с 1 января по 28-29 февраля	76,7	50		
	с 1 марта	83,3	50		
	или Картофель, очищенный в/у	51	50		
5	Томатное пюре	5,6	5,6		
	или Томатная паста	1,6	1,6		
6	Масло сливочное	4	4		
7	Бульон или вода	187	187		
8	Соль пищевая йодированная	0,4	0,4		
9	Зелень	0,5	0,5		
	или Зелень сушеная	0,1	0,1		
10	Лавровый лист	0,01	0,01		
11	Маслины	15	8,3		
12	Лимон	5,3	5		
13	Универсальная приправа	1	1		
Выход			250/8		

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №21

Суп картофельный с фрикадельками 200/16

Номер рецептуры: 149

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же другие документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель				
	с 1 сентября по 31 октября	80	60		
	с 1 ноября по 31 декабря	107	60		
	с 1 января по 28-29 декабря	115	60		
	с 1 марта	125	60		
	или Картофель очищенный в/у	61,2	60		
2	Морковь				
	До 1 января	10	8		
	с 1 января	10,6	8		
	или Морковь очищенная в/у	8,2	8		
3	Лук репчатый	9,5	8		
	или Лук репчатый очищенный в/у	8,2	8		
4	Томатная паста	0,9	0,9		
	или Томатное пюре	2,2	2,2		
5	Масло сливочное	3	3		
6	Бульон или вода	222	222		
7	Лавровый лист	0,01	0,01		
8	Зелень	0,5	0,5		
	или Зелень сушеная	0,1	0,1		
9	Соль пищевая йодированная	0,4	0,4		
10	Мясные фрикадельки №20А	16	16		
11	Универсальная приправа	1	1		
Выход			200/16		

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №22

Мясные фрикадельки, кг**Номер рецептуры:** 169**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же другие документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: МЯСНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ, КГ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
		Брутто, кг	Нетто, кг
1	Говядина без кости	1,329	1,130
2	Лук репчатый	0,080	0,067
	или Лук репчатый очищенный в/у	0,068	0,067
3	Вода питьевая	0,100	0,100
4	Яйцо куриное	2,5 шт.	0,100
5	Соль пищевая йодированная	0,012	0,012
Масса п/ф фрикадельки			1,333
Выход			1,000

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**Подготовка:**

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

1. Обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
2. Обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
3. Ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

ЧИСТОЕ яйцо хранить ОТДЕЛЬНО от грязного.

ЛУК РЕПЧАТЫЙ в/у промыть проточной водой, нарезать кубиком и пассеровать на МАСЛЕ СЛИВОЧНОМ.

МЯСО пропустить через мясорубку.

Приготовление:

МЯСО, пропущенное через мясорубку 2-3 раза соединить с сырым мелко нарезанным ЛУКОМ, ЯЙЦАМИ, ВОДОЙ, СОЛЬЮ и хорошо перемешать. Сформировать фрикадельки массой 8-10 грамм.

ФРИКАДЕЛЬКИ припускать в небольшом количестве БУЛЬОНА или ВОДЫ до готовности. Кратковременно хранить фрикадельки на мармите в бульоне.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**Реализация:**

Температура подачи не ниже 75°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Изделия в форме шариков одинакового размера;

Консистенция: Мягкая, нежная;

Цвет: Серый;

Вкус и запах: Свежеприготовленного изделия из котлетной массы.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
225,00	193,00	5,00	2651,67	0,67	23,33	5,67	0,33	215,00	2361,33	268,00	29,33

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №23

Уха Ростовская 200/16

Номер рецептуры: 295

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан НИИОПом совместно с Управлением общественного питания Минторга СССР, специалистами и практическими работниками отрасли. Общее руководство разработкой Сборника осуществлено А.Н. Ершовым, З.Н. Сосниной, Э.А. Мезеновой, А.А. Тарасовой. © Министерство торговли СССР, 1983.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: УХА РОСТОВСКАЯ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Горбуша потрошенная с головой	30	20		
2	Бульон или вода питьевая	220	220		
Масса припущенной рыбы			16		
3	Лук репчатый	9,5	8		
	или Лук репчатый очищенный в/у	8,2	8		
4	Томаты свежие	39	33		
5	Картофель				
	с 1 сентября по 1 октября	76,8	57,6		
	с 1 ноября по 31 декабря	82,3	57,6		
	с 1 января по 28-29 февраля	88,6	57,6		
	с 1 марта	96	57,6		
	или Картофель очищенный в/у	58	57,6		
6	Морковь				
	до 1 января	10	8		
	с 1 января	10,6	8		
	или Морковь очищенная в/у	8,2	8		
7	Масло растительное	3	3		
9	Соль пищевая йодированная	0,4	0,4		
10	Зелень	0,4	0,4		
	или Зелень сушеная	0,1	0,1		
11	Лавровый лист	0,008	0,008		
12	Лимон	3,3	3		
13	Универсальная приправа	1	1		
Выход			200/16		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №24

Суп картофельный с рыбными консервами 250

Номер рецептуры: 153

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Консерва рыбная	26	25		
2	Картофель				
	с 1 сентября по 31 октября	60	45		
	с 1 ноября по 31 декабря	64	45		
	с 1 января по 28-29 февраля	69	45		
	с 1 марта	75	45		
	или Картофель очищенный в/у	46	45		
3	Крупа рисовая	5,8	5,8		
4	Морковь				
	до 1 января	12,5	10		
	с 1 января	13,3	10		
	или Морковь очищенная в/у	10,2	10		
5	Лук репчатый	11,7	10		
	или Лук репчатый очищенный в/у	10,2	10		
6	Масло растительное	4	4		
7	Вода питьевая	187	187		
8	Соль пищевая йодированная	0,5	0,5		
9	Лавровый лист	0,01	0,01		
10	Зелень	0,5	0,5		
	или Зелень сушеная	0,1	0,1		
Выход			250		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Крупы не должны содержать посторонних примесей. КРУПУ рисовую перебрать, промыть несколько раз, меняя воду.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промыть проточной водой, ошпарить, протереть ветошью, вскрыть.

ОВОЩИ очищенные в/у освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен.

КАРТОФЕЛЬ нарезать кубиком.

МОРКОВЬ, ЛУК припустить на масле.

Зелень перебрать, тщательно промыть проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Зелень мелко нашинковать.

Приготовление:

В кипящую воду положить подготовленную КРУПУ, довести до кипения, затем положить КАРТОФЕЛЬ, РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ. За 10 минут до окончания варки добавить припущенные МОРКОВЬ, ЛУК, соль, приправу и варить до готовности. При отпуске посыпать зеленью.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Температура подачи не ниже 75°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая;

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный, рыбы – серый;

Вкус: рыбы и овощей;

Запах: рыбы и овощей.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 250

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
4,18	4,86	17,97	146,08	0,12	19,18	0,58	0,03	70,58	123,42	39,30	1,17

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №25

Котлеты Особые* 90

Номер рецептуры: 855

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания / Сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М. : Дело и Сервис, 2013. – 1064 с.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 034/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии, ветеринарное свидетельство), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: КОТЛЕТЫ ОСОБЫЕ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Говядина без кости	32	27		
2	Птица 1 категории потрошенная охлажденная	65	28		
	или Филе птицы охлажденное	29	28		
3	Яйцо куриное	0,1 шт.	4		
4	Лук репчатый	16	13		
	или Лук репчатый очищенный в/у	13,3	13		
5	Хлеб пшеничный или батон	15	15		
6	Масло сливочное	6	6		
7	Молоко	16	16		
7	Чеснок	1,2	0,9		
9	Соль пищевая йодированная	0,8	0,8		
10	Сухари панировочные	6	6		
Масса полуфабриката			113		
11	Масло сливочное	4	4		
12	Масло растительное	1,1	1,1		
Выход			90		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Говядину освободить от упаковки, промыть под проточной водой, измельчить на мясорубке. Тушки птицы освободить от упаковки, промыть под проточной водой, разделить на филе без кожи и костей, пропустить через мясорубку. Овощи очищенные в/у освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

1. Обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №26

Тефтели мясные с рисом 100, 100

Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии, ветеринарное свидетельство), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С РИСОМ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Брутто, г
1	Говядина без кости	82	70	82	70
2	Вода	18	18	18	18
3	Крупа рисовая	13	13	13	13
Масса готового рассыпчатого риса			26		26
4	Лук репчатый	42,8	36	42,8	36
	или лук репчатый очищенный в/у	36,7	36	36,7	36
5	Масло сливочное	4	4	4	4
6	Универсальная приправа	1	1	1	1
Масса пассерованного лука			26		26
7	Соль пищевая йодированная	0,8	0,8	0,8	0,8
8	Мука пшеничная	7	7	7	7
Масса полуфабриката			120		120
9	Масло сливочное	7	7	7	7
Выход			100		100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Мясо освободить от упаковки, промыть под проточной водой, пропустить через мясорубку.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промыть проточной водой.

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью. Муку перед использованием просеять.

Овощи очищенные в/у освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен.

Приготовление:

Лук репчатый измельчить и пассеровать на масле сливочном.

Подготовленную крупу всыпать в кипящую воду (6л воды, 40г соли на 1кг риса) и варить при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откинуть на сито, дать воде стечь, без последующей промывки.

В мясной фарш добавить соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешать и разделить тефтели в виде шариков. Шарики панировать в муке, выложить на смазанную маслом гастроемкость в один слой, обжарить в пароконвектомате в режиме «пароконвекция» при Т 140°С в течение 10 минут, затем залить соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушить в режиме «пароконвекция» при Т 140°С в течение 10-15 минут.

При отпуске тефтели гарнировать и полить соусом, в котором они тушились.

При приготовлении из п/ф:

П/ф Тефтели мясные с рисом 60 дефростировать до Т +4°С в толще изделия. Выложить на смазанную маслом гастроемкость в один слой, обжарить в пароконвектомате в режиме «пароконвекция» при Т 140°С в течение 10 минут, затем залить соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и тушить в режиме «пароконвекция» при Т 140°С в течение 10-15 минут.

При отпуске тефтели гарнировать и полить соусом, в котором они тушились.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Температура подачи не ниже 65°С.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - серый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса с привкусом входящих в состав блюда ингредиентов, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 100

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
9,97	12,43	5,50	127,01	0,22	12,60	0,64	0,02	41,48	157,58	23,28	1,89

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №27

Плов из говядины 150, 200

Номер рецептуры: 443

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для пред – приятий общественного питания при общеобразовательных школах, под общ. Ред. В.Т. Лапиной изд. “Хлебпродинформ”, 2004 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии, ветеринарное свидетельство), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: ПЛОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Говядина без кости	51	43	76	65
2	Масло сливочное	6,2	6,2	8,3	8,3
3	Лук репчатый	11,6	9,8	13	11
	или Лук репчатый очищенный в/у	10	9,8	11,2	11
4	Морковь				
	до 1 января	14,5	11,6	20	16,2
	с 1 января	15,5	11,6	21,2	16,2
	или Морковь очищенная в/у	11,8	11,6	16,5	16,2
5	Чеснок	2,3	1,8	3,2	2,5
	или Чеснок очищенный в/у	1,9	1,8	2,6	2,5
6	Томатное пюре	6,2	6,2	8,7	8,7
	или Томатная паста	1,8	1,8	2,5	2,5
7	Крупа рисовая	43	43	57	57
8	Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	2	2
9	Вода питьевая	102	102	142	142
10	Куркума молотая	0,1	0,1	0,2	0,2
11	Универсальная приправа	1	1	1,2	1,2
Масса говядины			27		41
Выход			150		200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Говядину дефростировать, промыть под проточной водой.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Крупу перед использованием промыть проточной водой.

ОВОЩИ очищенные в/у освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов промыть под проточной водой, обсушить ветошью.

Приготовление:

Мясо нарезать кубиком.

Морковь и лук мелко нарезать, пассеровать на масле с добавлением томатной пасты.

Мясо обжарить основным способом, залить водой (½ от общего количества) и тушить 30 минут. Добавить пассерованные овощи, промытую рисовую крупу, соль, приправу, оставшуюся воду и готовить до полного впитывания воды. Не перемешивать.

Готовый плов взрыхлить, подать, укладывая горкой.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Температура подачи не ниже 65°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: Мясо отварное, рис рассыпчатый с овощами;

Цвет: На разрезе – серое мясо, риса и овощей от светло-до темно-оранжевого;

Вкус: тушеного мяса с рисом и овощами, умеренно соленый;

Запах: тушеного мяса с ароматом риса и овощей, без постороннего запаха.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 150

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
13,74	9,73	27,76	346,48	0,09	5,04	0,62	0,03	30,91	101,56	44,13	2,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 200

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
19,08	13,51	38,55	462,34	0,13	7,00	0,86	0,04	42,93	141,06	61,29	2,78

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №28

Жаркое по-домашнему* 150, 200**Номер рецептуры:** 369**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

*В данной рецептуре говядину можно заменить на сердце говяжье.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Говядина без кости	70	59,2	79	67
2	Картофель				
	с 1 сентября по 31 октября	160	120	187	140
	с 1 ноября по 31 декабря	171	120	200	140
	с 1 января по 28-29 февраля	184,6	120	215	140
	с 1 марта	200	120	233	140
	или Картофель очищенный в/у	122,4	120	143	140
3	Лук репчатый	13,3	11,2	30	25
	или Лук репчатый очищенный в/у	11,4	11,2	25,5	25
4	Масло сливочное	5,2	5,2	7	7
5	Томатная паста	1,5	1,5	2	2
6	Соль пищевая йодированная	1,2	1,2	1,6	1,6
7	Лавровый лист	0,006	0,006	0,006	0,006
8	Зелень	0,5	0,5	0,6	0,6
	или Зелень сушеная	0,2	0,2	0,2	0,2
9	Вода питьевая	75	75	100	100
10	Универсальная приправа	0,7	0,7	0,7	0,7
	Масса тушеного мяса		37		42
	Масса готовых овощей		113		158
	Выход		150		200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Говядину промыть под проточной водой, нарезать кубиком по 10 - 15г.

Сердце очистить от кровеносных сосудов и плёнок, промыть под проточной водой, вымочить в холодной воде 1-2 часа, нарезать кубиком по 10 - 15г.

Овощи очищенные в/у предварительно освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен.

Картофель нарезать кубиком (2х2).

Лук нарезать мелким кубиком, пассеровать на части сливочного масла.

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Томатную пасту развести водой, добавить соль.

Зелень перебрать, тщательно промыть проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Зелень мелко нашинковать.

Приготовление:

Мясо (или сердце), обжарить с частью сливочного масла, залить водой и тушить 1,5 – 2 часа в закрытой посуде при слабом кипении. Мясо (или сердце) выкладывают в сотейник, затем кладут слоями пассерованный лук и картофель, заливают водой (продукты должны быть только покрыты жидкостью), добавляют томатную пасту, разведенную с водой и солью, приправой, и тушат до готовности не перемешивая. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист, посыпают зеленью.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами. Температура подачи не ниже 65 градусов.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Консистенция мягкая.

Цвет: мяса – серый, овощи – коричневые.

Вкус: овощей и мяса нежный.

Запах: свойственный данному блюду.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 150г

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
12,92	7,89	9,65	223,33	0,15	20,95	0,43	0,02	28,21	93,24	34,01	2,27

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 200г

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
17,22	10,52	12,87	254,44	0,20	27,93	0,57	0,02	37,61	124,32	45,35	3,03

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №29

Бефстроганов из говядины 90**Номер рецептуры:** 423**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под общ. Ред. В.Т. Лапшиной изд. "Хлебпродинформ", 2004 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 034/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии, ветеринарное свидетельство), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Говядина без кости	85	72		
Масса тушеного мяса			45		
2	Лук репчатый	16,6	14		
	или Лук репчатый очищенный в/у	14,3	14		
3	Масло сливочное	4	4		
Масса пассерованного лука			6		
4	Мука пшеничная	1,6	1,6		
5	Масло сливочное	3,2	3,2		
6	Сметана	10	10		
7	Вода питьевая	35	35		
8	Зелень	0,8	0,8		
	или Зелень сушеная	0,2	0,2		
9	Соль пищевая йодированная	0,5	0,5		
10	Универсальная приправа	0,3	0,3		
Масса соуса			45		
Выход			90		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Говядину промыть под проточной водой.

Лук репчатый очищенный в/у предварительно освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен.

Муку пшеничную просеять.

Зелень промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №30

Говядина, тушеная с черносливом 90

Номер рецептуры: 361

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 034/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии, ветеринарное свидетельство), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Говядина без кости	88	75		
2	Масло растительное	4,5	4,5		
3	Лук репчатый	10,7	9		
	Или лук репчатый очищенный в/у	9,2	9		
4	Томатная паста	2,7	2,7		
5	Чернослив без косточки	19	19		
6	Вода питьевая	108	108		
7	Соль пищевая йодированная	0,8	0,8		
8	Сахар-песок	0,6	0,6		
9	Мука пшеничная	0,9	0,9		
10	Зелень	0,5	0,5		
	Или зелень сушеная	0,2	0,2		
11	Масло сливочное	4,5	4,5		
12	Лавровый лист	0,01	0,01		
13	Универсальная приправа	0,9	0,9		
Масса тушеного мяса			45		
Масса соуса с луком и черносливом			45		
Выход			90		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Говядину освобождают от вакуумной упаковки, промывают под проточной водой.

Лук репчатый очищенный в/у предварительно освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен.

Муку пшеничную просеять.

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №31

Печень (говядина) в соусе сметанном с томатом и луком 90, 100

Номер рецептуры: 403, 445

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии, ветеринарное свидетельство), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: СЕРДЦЕ (ПЕЧЕНЬ) В СОУСЕ СМЕТАННОМ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Печень говяжья	96,8	82,3	114	97
	Говядина без кости	93	79	121	103
2	Масло сливочное	5,6	5,6	7,7	7,7
Масса готовой печени (говядины)			50		59
3	Мука пшеничная	0,7	0,7	0,8	0,8
4	Масло сливочное	0,7	0,7	0,8	0,8
5	Вода питьевая	14	14	15	15
Масса белого соуса			11		13
6	Сметана	11	11	12	12
7	Лук репчатый	18,8	15,8	22,1	18,6
	или Лук репчатый очищенный в/у	16,1	15,8	19	18,6
8	Масло сливочное	0,9	0,9	1	1
9	Томатное пюре	4,7	4,7	5	5
	или Томатная паста	1,4	1,4	1,5	1,5
Масса соуса сметанного с томатом			40		41
10	Чеснок	1	0,8	1,2	1
	или Чеснок, очищенный в/у	0,9	0,8	1,1	1
11	Соль пищевая йодированная	0,7	0,7	0,9	0,9
12	Универсальная приправа	0,4	0,4	0,5	0,5
Выход			90		100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Овощи очищенные в/у освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов промыть под проточной водой,

обсушить ветошью.

Говядину (печень) разморозить в естественных условиях цеха.

Печень очистить от пленок, промыть под проточной водой.

Говядину (печень) нарезать на куски (говядину – кубиками 20×20мм, печень – брусочками 10×40мм).

Чеснок мелко нарубить. Лук репчатый для соуса нарезать соломкой и пассеровать с томатной пастой на масле сливочном в течение 5-7 минут.

Приготовление:

Для приготовления соуса:

Муку пассеровать при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70° С вылить ¼ часть горячей воды или отвара и вымесить, затем добавить сметану, соль, приправу, пассерованные овощи и кипятить 3-5 минут, процедить и довести до кипения.

Печень присыпать солью, обжарить 3-4 минуты, залить сметанным соусом с луком и томатом и тушить 10-15 минут.

Говядину обжарить основным способом 3-4 минуты, залить соусом сметанным с луком и томатом, тушить 30-40 минут. Перед окончанием тушения добавить чеснок.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Готовая говядина (печень) в соусе отпускать с соусом и гарниром.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Температура подачи не ниже 65°С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: мягкая, сочная говядина (печень), нарезанная кусочками по 15-20 г в соусе.

Цвет: говядины (печени) – серый, соуса – оранжевый;

Вкус: тушеной говядины (печени) в сочетании с сметаной и овощами, умеренно соленый;

Запах: тушеной говядины (печени), с ароматом сметаны и чеснока.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 90

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
13,86	8,47	4,10	225,99	0,32	8,58	0,64	3,20	31,46	150,08	23,22	4,17

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 100

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
16,94	10,35	5,01	243,99	0,39	10,49	0,78	3,30	38,45	183,43	28,38	5,10

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №32

Печень говяжья по-строгановски* 90**Номер рецептуры:** 431**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для пред –
приятий общественного питания при общеобразовательных школах, под общ. Ред. В.Т. Лапшиной
изд. “Хлебпродинформ”, 2004 г.

*в данной рецептуре печень готовят без добавления томатной пасты.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии, ветеринарное свидетельство), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГАНОВСКИ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Печень говяжья	72	60		
2	Масло сливочное	4	4		
Масса обжаренной печени			45		
3	Вода питьевая	35	35		
4	Сметана	10	10		
5	Мука пшеничная	2,2	2,2		
6	Зелень	0,8	0,8		
	или зелень сушеная	0,1	0,1		
7	Масло сливочное	2,7	2,7		
8	Соль пищевая йодированная	0,8	0,8		
Выход			90		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Печень разморозить в естественных условиях цеха. Печень очистить от пленок, промыть под проточной водой.

Зелень промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Муку пшеничную просеять.

Приготовление:

Печень нарезать тонкими брусочками. Печень присыпать солью, обжарить 3-4 минуты, залить сметанным соусом и тушить 10-15 минут.

Для приготовления соуса:

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №33

Рыба, запеченная в панировке* 90**Номер рецептуры:** 645**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания / Сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М. : Дело и Сервис, 2013. – 1064 с.

В данной рецептуре рыбу запекают, тесто заменяют на панировочные сухари.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ЕАЭС 040/2016 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии, ветеринарное свидетельство), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ПАНИРОВКЕ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Горбуша потрошенная с головой	145	97		
2	Лимон свежий	20	4		
3	Мука пшеничная	4,5	4,5		
4	Яйцо куриное	0,23 шт.	9		
5	Сухари панировочные	12	12		
6	Универсальная приправа	0,5	0,5		
Масса полуфабриката			130		
7	Масло растительное	1,1	1,1		
Выход			90		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**Подготовка:**

Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на порционные куски полосками.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

1 – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

2 – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

3 – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Муку пшеничную просеять.

Лимоны промыть под проточной водой и отжать сок

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №34

Рыба, запеченная в молочном соусе * 90, 120

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

*В данной рецептуре соус сметанный заменен на соус молочный.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ЕАЭС 040/2016 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии, ветеринарное свидетельство), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Филе минтая	100	90	133	120
2	Масло растительное	8	8	10	10
Соус молочный для запекания:					
3	Масло сливочное	3,6	3,6	4,8	4,8
4	Мука пшеничная	3,6	3,6	4,8	4,8
5	Молоко	45	45	60	60
6	Соль пищевая йодированная	0,7	0,7	1	1
7	Зелень	0,5	0,5	0,7	0,7
	или зелень сушеная	0,1	0,1	0,2	0,2
8	Универсальная приправа	1	1	0,5	0,5
Масса соуса			45		60
Выход			90		120

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Муку пшеничную просеять. Зелень перебрать, тщательно промыть проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Приготовление:

Подготовленное филе рыбы нарезать на порционные куски, посолить. Зелень мелко шинковать.

Порционные куски рыбы уложить на смазанный растительным маслом противень. Затем аккуратно залить рыбу молочным соусом и запечь при температуре 180-200°C в течение 10-15 минут.

При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

Для приготовления молочного соуса для запекания:

Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, добавляют соль, приправу и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Температура подачи не ниже 65°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: на поверхности легкая корочка, соус загустел, но не высох. Рыба мягкая, сочная.

Цвет: белый, свойственный данному блюду.

Вкус: рыбы, запеченной в молочном соусе, умеренно соленый.

Запах: рыбы, запеченной в молочном соусе, без посторонних запахов.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 90

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
13,46	8,21	3,18	117,95	0,14	1,06	1,76	0,03	50,99	150,45	22,77	0,44

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 120

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
17,94	10,96	4,25	157,26	0,18	1,40	2,34	0,05	67,98	200,59	30,36	0,59

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №35

Биточки рыбные 90**Номер рецептуры:** 345**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии, ветеринарное свидетельство), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: БИТОЧКИ РЫБНЫЕ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Горбуша потрошенная с головой	81	54		
2	Хлеб пшеничный	23	23		
3	Молоко	13	13		
4	Лук репчатый	16	14		
	или Лук репчатый очищенный в/у	14,3	14		
5	Яйцо куриное	0,13 шт.	5		
6	Соль пищевая йодированная	0,9	0,9		
Масса полуфабриката			108		
7	Масло сливочное	3	3		
Выход			90		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**Подготовка:**

Рыбу разделить на филе без кожи и костей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

1. Обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
2. Обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
3. Ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Чистое яйцо хранить отдельно от грязного.

ОВОЩИ очищенные в/у освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен.

Приготовление:

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №36

Плов из птицы 150

Номер рецептуры: 406

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 024/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии, ветеринарное свидетельство), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Птица 1 категории потрошенная охлажденная	216	93		
	или Филе птицы охлажденное	53	52		
Масса готовой птицы			40		
2	Масло растительное	3	3		
3	Масло сливочное	3	3		
4	Лук репчатый	10	8		
	или Лук репчатый очищенный в/у	8,2	8		
5	Морковь				
	до 1 января	9	8		
	с 1 января	10	8		
	или Морковь очищенная в/у	8,2	8		
6	Томатная паста	1,2	1,2		
	или Томатное пюре	4	4		
7	Крупа рисовая	42	42		
8	Соль пищевая йодированная	1,2	1,2		
Масса риса с овощами			110		
Выход			150		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

У выделить мякоть с кожей, нарезать на куски по 20-30 грамм.

ОВОЩИ очищенные в/у предварительно освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №37

Куриное филе в сметанном соусе* 90

Номер рецептуры: 888**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания / Сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М. : Дело и Сервис, 2013. – 1064 с.

*В данной рецептуре используют филе птицы.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 024/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии, ветеринарное свидетельство), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: КУРИНОЕ ФИЛЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

№ п/ п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Птица 1 категории потрошенная охлажденная	121	52		
	или Филе птицы охлажденное	53	52		
2	Лук репчатый	35,7	30		
	или Лук репчатый очищенный в/у	30,6	30		
3	Масло растительное	6	6		
4	Мука пшеничная	3	3		
5	Сметана	10	10		
6	Вода питьевая	35	35		
7	Соль пищевая йодированная	0,5	0,5		
Масса готового мяса			40		
Масса соуса и пассерованного лука			50		
Выход			90		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Птицу промыть под проточной водой, разделать на филе. Филе нарезать брусочками длиной 3-4 см.

ОВОЩИ очищенные в/у предварительно освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен.

ЛУК нарезать соломкой, пассеровать на масле растительном.

МУКУ пассеровать без масла.

Приготовление:

Птицу, нарезанную брусочками обжарить, добавить соус и тушить до готовности.

Для приготовления соуса:

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №38

Капуста тушеная с курицей* 150, 200**Номер рецептуры:** 440**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для пред – приятий общественного питания при общеобразовательных школах, под общ. Ред. В.Т. Лапшиной изд. “Хлебпродинформ”, 2004 г.

*В сборнике рецептур используется говядина. В данной рецептуре говядина заменяется курицей.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 034/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии, ветеринарное свидетельство), а также документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: КАПУСТА ТУШЕНАЯ С КУРИЦЕЙ*

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
1	Птица 1 категории потрошенная охлажденная	114	49	125	71
	или Филе птицы охлажденное	50	49	50	71
Масса тушеной курицы			29		42
2	Капуста свежая	183	146,2	244	195
	или Капуста свежая очищенная в/у	183	146,2	244	195
3	Масло растительное	10	10	13	13
4	Томатная паста	3	3	4	4
	или Томатное пюре	9,7	9,7	13	13
5	Морковь				
	до 1 января	6,5	5,2	8,3	7
	с 1 января	6,9	5,2	9	7
	или Морковь очищенная в/у	5,3	5,2	7,1	7
6	Лук репчатый	6,2	5,2	8	7
	или Лук репчатый очищенный в/у	5,3	5,2	7,1	7
7	Мука пшеничная в/с	1	1	1,4	1,4
8	Сахар-песок	0,5	0,5	0,7	0,7
9	Соль пищевая йодированная	1	1	1,3	1,3
10	Зелень	0,5	0,5	0,6	0,6
	или Зелень сушеная	0,2	0,2	0,2	0,2
11	Универсальная приправа	0,4	0,4	0,5	0,5
Выход			150		200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Курицу промыть под проточной водой.

ОВОЩИ очищенные в/у предварительно освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен. При обработке белокочанной КАПУСТЫ необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов промыть под проточной водой и протереть ветошью.

Зелень перебрать, тщательно промыть проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Приготовление:

Филе курицы нарезать кубиками, посолить, пассеровать на масле растительном.

МОРКОВЬ и ЛУК нарезать соломкой, пассеровать на МАСЛЕ растительном.

ТОМАТНУЮ ПАСТУ (ПЮРЕ) пассеровать на МАСЛЕ растительном.

КАПУСТУ нарезать соломкой. Зелень мелко шинковать.

Свежую КАПУСТУ, нарезанную соломкой, положить в котел слоем до 30 см, добавить бульон или ВОДУ (20-30% к массе сырой капусты), пассерованное ТОМАТНОЕ ПЮРЕ (ПАСТУ) и тушить до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавить пассерованные ЛУК и МОРКОВЬ, тушить до готовности. За 10-15 минут до готовности добавить нарезанное мясо, приправу и протушить. Если свежая капуста горчит, то ее необходимо ошпарить перед тушением в течение 3-5 минут. При отпуске посыпать мелко нарубленной зеленью.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Температура подачи не ниже 65°C.

5. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: смесь тушеной капусты с овощами и курицей. Овощи нарезаны соломкой. Форма нарезки сохранена. Консистенция сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: Тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 150г

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
7,94	14,99	9,43	181,38	0,23	69,44	1,93	0,00	83,15	110,96	35,99	1,66

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 200г

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
10,58	19,99	12,57	228,50	0,31	92,58	2,57	0,00	110,87	147,95	47,99	2,21

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №39

Соус томатный с овощами 50, 50

Номер рецептуры: 454**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Вода	32,5	32,5	32,5	32,5
2	Мука пшеничная	2,5	2,5	2,5	2,5
3	Масло сливочное	3,5	3,5	3,5	3,5
4	Томатная паста	7,5	7,5	7,5	7,5
5	Сахар-песок	0,9	0,9	0,9	0,9
6	Морковь				
	до 1 января	3,1	2,5	3,1	2,5
	с 1 января	3,3	2,5	3,3	2,5
	или Морковь очищенная в/у	2,55	2,5	2,55	2,5
7	Лук репчатый	3	2,5	3	2,5
	или Лук репчатый очищенный в/у	2,55	2,5	2,55	2,5
8	Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,5	0,5
9	Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01
Выход			50		50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Муку перед использованием просеять.

Овощи очищенные в/у освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен.

Приготовление:

Для приготовления томатного соуса:

Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованную томатную пасту и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют сахар, соль, заправляют сливочным маслом.

Для приготовления томатного соуса с овощами:

Мелко нарезанную морковь припускают со сливочным маслом. Лук измельчают, пассируют. Овощи соединяют с соусом томатным и варят 10-15 минут.

В конце варки добавить лавровый лист. Соус процедить, протирая в него разварившиеся овощи, и довести до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Не более трех часов с момента приготовления.

Температура подачи не ниже 65°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: консистенция жидкой сметаны, однородная.

Цвет: красно-оранжевый, свойственный данному блюду.

Вкус: свойственный данному блюду, в меру соленый, не допускается слишком кислый вкус.

Запах: свойственный данному блюду.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 50г

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
0,73	2,58	4,45	44,50	0,02	4,38	0,18	0,02	7,50	11,50	5,47	0,27

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №40

Макаронные изделия отварные 150, 180**Номер рецептуры:** 291

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Макаронные изделия (рожки, перья, спагетти)	46	46	58	58
2	Вода питьевая	371	371	445	445
Масса отварных макаронных изделий			145		174
3	Масло сливочное	5	5	6	6
Выход			150		180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Масло сливочное растопить и довести до кипения.

Приготовление:

Макаронные изделия сварить в кипящей подсоленной воде (6 л воды, 40 г. соли на 1 кг макаронных изделий) без последующей промывки. Макаронные изделия варить 10-15 мин, лапшу – 5-7 мин, вермишель – 3-5 мин, либо согласно рекомендациям, указанным на упаковке изделий.

Готовые макаронные изделия откинуть, дать стечь отвару, (не промывая), заправить растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Реализация:

Температура подачи не ниже 65°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга;

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная;

Цвет: белый с кремовым оттенком;

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям в сочетании с маслом сливочным, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 150

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
6,43	4,38	30,96	183,15	0,10	0,00	0,92	0,02	21,43	53,83	9,84	1,02

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 180

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
7,71	5,25	37,15	219,78	0,12	0,00	1,10	0,02	25,71	64,60	11,81	1,22

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №41

Каша гречневая рассыпчатая 150**Номер рецептуры:** 237**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Крупа гречневая	62	62		
2	Вода питьевая	103	103		
Масса каши			143		
3	Масло сливочное	7	7		
Выход с маслом			150		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**Подготовка:**

КРУПУ гречневую перед использованием перебрать и промыть проточной водой. КРУПЫ не должны содержать посторонних примесей.

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ растопить и довести до кипения.

Приготовление:

КРУПУ ГРЕЧНЕВУЮ залить холодной ВОДОЙ. Всплывшие пустотелые зерна удалить. Добавить СОЛЬ (11 г соли на 1 л воды), довести до кипения, оставить на медленном огне до полного выпитывания жидкости в кашу. Кашу во время варки не перемешивать. В готовую кашу добавить растопленное и доведённое до кипения сливочное МАСЛО и перемешать.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**Реализация:**

При отпуске горячую рассыпчатую кашу подают на тарелке, политую маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №42

Рис отварной с кукурузой и горошком 150

Номер рецептуры: 511, 515**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под общ. Ред. В.Т. Лапиной изд. "Хлебпродинформ", 2004 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: РИС ОТВАРНОЙ С КУКУРУЗОЙ И ГОРОШКОМ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Крупа рисовая	37	37		
2	Вода питьевая	220	220		
3	Масло сливочное	5	5		
4	Горошек зеленый консервированный	46,3	25		
5	Кукуруза консервированная	42	25		
Выход			150		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Крупу перед использованием промыть многократно теплой водой.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов промыть под проточной водой, обсушить ветошью.

У кукурузы и горошка консервированного жидкость слить.

Масло сливочное растопить и довести до кипения.

Приготовление:

Крупу рисовую всыпать в подсоленную (11 г соли на 1 л воды) кипящую воду и варить при слабом кипении без последующей промывки. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откинуть на сито, дать воде стечь (не промывая).

Готовый рис соединить с кукурузой и горошком, добавить растопленное и доведенное до кипения сливочное масло, прогреть в пароконвектомате при температуре 180°C в течение 5 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Температура подачи не ниже 65°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени,

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №43

Каша перловая рассыпчатая с овощами 150**Номер рецептуры:** 538**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания / Сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М. : Дело и Сервис, 2013. – 1064 с.

*В данной рецептуре кашу перловую готовят с добавлением моркови.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Крупа перловая	46	46		
2	Вода питьевая	108	108		
3	Масло растительное	6	6		
4	Лук репчатый	16,6	14		
	или Лук репчатый очищенный в/у	14,3	14		
5	Морковь				
	до 1 января	13,8	11		
	с 1 января	14,6	11		
	или Морковь очищенная в/у	11,2	11		
Выход			150		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Крупу перловую перед использованием перебрать и промыть проточной водой.

Морковь и лук репчатый в/у освободить от упаковки поставщика, промыть проточной водой, зачистить от темных пятен.

Приготовление:

Крупу перловую всыпать в подсоленную кипящую воду (11 г соли на 1 л воды), варить 30 минут, после чего воду слить, добавить кипящую воду по рецептуре и варить до загустения при слабом кипении.

Морковь и лук репчатый нарезать кубиком, пассеровать.

В кашу добавить растительное масло, пассерованные овощи, перемешать и прогреть до готовности в пароконвектомате в режиме «Пар» при температуре 140-160°C в течение 10 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №44

Картофельное пюре 150, 180**Номер рецептуры:** 429**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель				
	С 1 сентября по 31 октября	191	143	228	171
	С 1 ноября по 31 декабря	204	143	244	171
	С 1 января по 28-29 февраля	220	143	263	171
	С 1 марта	238	143	285	171
	или картофель очищенный в/у	146	143	174,5	171
2	Молоко	23	23	27	27
3	Масло сливочное	6	6	7	7
4	Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Выход			150		180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**Подготовка:**

Картофель очищенный в/у освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен.

Приготовление (в пищеварочном котле):

Очищенный промытый картофель залить горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Картофель отварить при T+100, в течение 1 часа, посолить.

Сливочное масло выложить в гастроемкость, залить молоком. Поставить в пароконвектомат на 15 мин в режим «пар» при T+100°C.

Слить воду из чана с картофелем, картофель протереть, используя протирочную машину или блендер, с маслом и молоком, при T+80°C, (режим перемешивания 100 оборотов), в течении 5 мин. Перемешать второй раз при T+80°C (режим перемешивания 150 оборотов), в течении 15 мин.

Приготовление (основным способом):

Очищенный картофель уложить в емкость (слоем 50 см), посолить и залить горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1 см. Довести до кипения и варить при слабом кипении до готовности.

Готовый вареный картофель обсушить, протереть, используя протирочную машину или блендер при T 80°C. В горячую картофельную массу добавить в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное и доведенное до кипения сливочное масло.

Готовое пюре довести до T+100°C, и прогреть при постоянном помешивании 5-6 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Температура подачи не ниже 65°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: пышная протертая картофельная масса;

Цвет: белый с кремовым оттенком;

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и молока, нежное, умеренно соленый;

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченного молока и сливочного масла;

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 150

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
3,25	5,42	21,94	233,33	0,17	25,79	0,19	0,03	45,61	96,90	32,74	1,22

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 180

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
3,90	6,50	26,33	279,99	0,20	30,95	0,23	0,04	54,73	116,28	39,29	1,46

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №45

Картофельное пюре 75**Номер рецептуры:** 429**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель				
	С 1 сентября по 31 октября	96	71		
	С 1 ноября по 31 декабря	101	71		
	С 1 января по 28-29 февраля	109	71		
	С 1 марта	118	71		
	или картофель, очищенный в/у	72,4	71		
2	Молоко	11	11		
3	Масло сливочное	3	3		
Выход			75		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**Подготовка:**

Картофель очищенный в/у освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен.

Приготовление (в пищеварочном котле):

Очищенный промытый картофель залить горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Картофель отварить при T+100, в течение 1 часа, посолить.

Сливочное масло выложить в гастроемкость, залить молоком. Поставить в пароконвектомат на 15 мин в режим «пар» при T+100°C.

Слить воду из чана с картофелем, картофель протереть, используя протирочную машину или блендер, с маслом и молоком, при T+80°C, (режим перемешивания 100 оборотов), в течении 5 мин. Перемешать второй раз при T+80C (режим перемешивания 150 оборотов), в течении 15 мин.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №46

Картофель, запеченный дольками* 150, 180**Номер рецептуры:** 456**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания / Сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М. : Дело и Сервис, 2013. – 1064 с.

*В сборнике указан способ тепловой обработки жарка. В данной рецептуре жарка заменена на запекание.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ДОЛЬКАМИ 150, 180

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель				
	С 1 сентября по 31 октября	279	209	307	230
	С 1 ноября по 31 декабря	298	209	329	230
	С 1 января по 28-29 февраля	321	209	353	230
	С 1 марта	348	209	383	230
	или картофель очищенный в/у	213,2	209	235	230
2	Масло растительное	4,5	4,5	5,4	5,4
3	Паприка молотая	0,5	0,5	0,6	0,6
4	Чеснок	1,2	1	1,5	1,2
	Или чеснок очищенный в/у	1	1	1,2	1,2
5	Соль пищевая йодированная	1,2	1,2	1,6	1,6
6	Масло растительное (для смазки листа)	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход			150		180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Картофель, очищенный в/у освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен.

Чеснок очистить, промыть.

Приготовление:

Картофель нарезать дольками, чеснок измельчить.

Дольки картофеля заправить маслом растительным солью, чесноком и приправой. Выложить на противень и запекать в режиме «жар» при Т 200°С в течение 10 минут, затем продолжить приготовление в режиме «жар-пар» при Т 160°С в течение 20 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Температура подачи не ниже 65°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. **Внешний вид и консистенция:** форма нарезки картофеля сохранена;

Цвет: свойственный данному блюду;

Вкус: запеченного картофеля, умеренно соленый;

Запах: запеченного картофеля, приятный.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 150**

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
3,50	5,19	19,29	144,16	0,21	34,45	2,15	0,00	23,35	101,58	40,06	1,60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 180

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
4,20	6,23	23,15	172,99	0,25	41,34	2,58	0,00	28,02	121,90	48,07	1,92

УТВЕРЖДАЮ:

_____/_____/_____
«__» _____ 2022г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №47

Фасоль стручковая запеченная* 75

Номер рецептуры: 209

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под общ. Ред. В.Т. Лапшиной изд. «Хлебпродинформ», 2004 г.

*В данной рецептуре способ тепловой обработки варка заменен на запекание.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ*

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Фасоль стручковая с/м	118	109		
2	Чеснок	1,0	0,8		
	или Чеснок очищенный в/у	0,83	0,8		
3	Масло растительное	2,5	2,5		
4	Соевый соус	2	2		
Выход			75		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Фасоль стручковую с/м освободить от упаковки, разморозить в естественных условиях цеха.

Чеснок очистить, промыть.

Приготовление:

Чеснок измельчить.

Фасоль стручковую заправить маслом растительным, чесноком, солью, выложить на противень, запекать в режиме «Жар-пар» при температуре 180°C в течение 5-7 минут. В процессе запекания фасоль можно перемешать.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Температура подачи не ниже 65°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №48

Рагу из овощей 150

Номер рецептуры: 445**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания / Сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М. : Дело и Сервис, 2013. – 1064 с.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 024/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель				
	С 1 сентября по 31 октября	40	30		
	С 1 ноября по 31 декабря	43	30		
	С 1 января по 28-29 февраля	46	30		
	С 1 марта	50	30		
	или картофель очищенный в/у	30,6	30		
2	Морковь				
	до 1 января	23	18		
	с 1 января	24	18		
	или морковь очищенная в/у	18,4	18		
3	Лук репчатый	10,7	9		
	или лук репчатый очищенный в/у	9,2	9		
4	Капуста свежая	30	24		
	или капуста свежая очищенная в/у	30	24		
5	Горошек зеленый свежий быстрозамороженный	15	15		
6	Перец болгарский	20	15		
	или Фасоль стручковая	16	15		
7	Чеснок	1,2	0,9		
	или Чеснок очищенный в/у	1,0	0,9		
8	Масло растительное	4	4		
9	Мука пшеничная	1,2	1,2		
10	Вода питьевая	90	90		
11	Масло сливочное	5	5		
12	Томатное пюре	14,2	14,2		
	или Томатная паста	4,5	4,5		
13	Сахар-песок	1,2	1,2		
14	Зелень	0,7	0,7		

	или зелень сушеная	0,2	0,2		
15	Лавровый лист	0,02	0,02		
Масса соуса томатного			90		
16	Соль пищевая йодированная	0,4	0,4		
17	Универсальная приправа	0,3	0,3		
Выход			150		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промыть проточной водой и протереть ветошью.

Овощи очищенные в/у освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен.

У перца болгарского удалить плодоножку, сердцевину, семена, промыть проточной водой.

Муку пшеничную просеять.

Зелень перебрать, тщательно промыть проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Приготовление:

Капусту нарезать шашками (3×3см). Картофель, перец нарезать крупным кубиком 2×2см. Морковь нарезать шайбами (3-5мм). Лук репчатый мелко нашинковать, пассеровать.

Томатную пасту (пюре) пассеровать на масле сливочном. Зелень мелко нашинковать.

Приготовить соус: пассеровать муку при непрерывном помешивании без изменения цвета, растереть муку с маслом сливочным. Добавить ¼ часть горячей воды и вымесить. Затем добавить оставшуюся воду, пассерованную томатную пасту (пюре), варить 25-30 минут. В конце варки добавить сахар, лавровый лист, приправу, процедить, добавить зелень, довести до кипения.

Картофель, морковь заправить маслом растительным и солью, перемешать, обжарить в пароконвектомате при температуре 220°C 8 минут.

Капусту, фасоль стручковую залить небольшим количеством воды (50г), тушить 10 минут. Добавить обжаренный картофель и морковь, пассерованный лук, залить соусом и тушить 8-10 минут.

За 5 минут до готовности добавить перец болгарский. В конце варки добавить растертый чеснок, соль, зеленый горошек, зелень и довести до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Температура подачи не ниже 65°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: тушеное блюдо, состоящее из нарезанных овощей. Мягкие, плотные тушеные овощи сохранили форму;

Цвет: оранжевый;

Вкус: овощей и чеснока, умеренно соленый, слегка острый;

Запах: приятный, тушеных овощей в сочетании с чесноком.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №49

Капуста тушеная 150

Номер рецептуры: 423

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: КАПУСТА ТУШЕНАЯ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Капуста свежая	227	181
	или Капуста свежая очищенная в/у	227	181
2	Масло растительное	4	4
3	Томатная паста	3,5	3,5
	или Томатное пюре	12	12
4	Морковь		
	до 1 января	8	6
	с 1 января	7,5	6
	или Морковь очищенная в/у	6,1	6
5	Лук репчатый	7	6
	или Лук репчатый очищенный в/у	6,1	6
6	Мука пшеничная	1,3	1,3
7	Сахар-песок	0,6	0,6
8	Соль пищевая йодированная	1,2	1,2
9	Лавровый лист	0,01	0,01
10	Зелень	0,3	0,3
	или Зелень сушеная	0,1	0,1
Выход			150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

При обработке белокочанной КАПУСТЫ необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

ОВОЩИ очищенные в/у освободить от упаковки поставщика, промыть под проточной водой, зачистить от темных пятен.

КАПУСТУ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, МОРКОВЬ нарезать соломкой. ТОМАТНУЮ ПАСТУ (ПЮРЕ), ЛУК РЕПЧАТЫЙ, МОРКОВЬ, МУКУ пассеровать.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов промыть под проточной водой и обсушить ветошью.

Приготовление:

Нарезанную свежую КАПУСТУ, выложить в котел слоем до 30 см, добавить ВОДУ (20-30% к массе сырой капусты), пассерованную ТОМАТНУЮ ПАСТУ (ПЮРЕ) и тушить до полуготовности при периодическом помешивании. Добавить пассерованную МОРКОВЬ, ЛУК и тушить до готовности. В конце тушения КАПУСТУ заправить МУЧНОЙ пассировкой, САХАРОМ, СОЛЬЮ, ЛАВРОВЫМ ЛИСТОМ и вновь довести до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 минут.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Температура подачи не ниже 65°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: смесь тушеной капусты с овощами. Форма нарезки овощей сохранена; Консистенция сочная, слабо хрустящая;

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: приятный, тушеной капусты с ароматом томата и овощей.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 150

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
3,76	4,21	11,47	101,21	0,07	85,43	2,07	0,00	94,67	66,47	33,80	1,29

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №50

Какао с молоком 180, 200**Номер рецептуры:** 496,497**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: КАКАО С МОЛОКОМ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		180 г		200 г	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Какао-порошок	2,5	2,5	3,5	3,5
2	Молоко	171	171	200	200
3	Вода питьевая	18	18	20	20
4	Сахар-песок	8	8	9	9
Выход			180		200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление:

Какао положить в посуду, смешать с сахаром, добавить небольшое количество кипятка и растереть до однородной массы, затем влить при постоянном помешивании горячее молоко и довести до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Какао налито в стакан.

Температура подачи не ниже +75°С

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

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 качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 180

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
5,57	4,59	26,11	149,70	0,07	2,11	0,01	0,04	199,55	169,38	37,98	1,01

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 200

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
6,19	5,10	29,01	168,56	0,08	2,34	0,01	0,04	221,72	188,20	42,20	1,12

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №51

Кофейный напиток с молоком 200, 200**Номер рецептуры:** 501

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Кофейный напиток	6	6	6	6
2	Молоко	190	190	190	190
3	Вода питьевая	40	40	40	40
4	Сахар-песок	9	9	9	9
Выход			200		200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка и приготовление:

Добавить кофейный напиток в кипящую воду. Дать отстояться в течение 5 минут, после чего процедить, добавить сахар, горячее молоко и вновь довести до кипения.

7. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Кофейный напиток налит в стакан.

Температура подачи не ниже +75°C

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 200

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
5,00	4,70	34,86	185,80	0,10	2,34	0,08	0,04	221,24	208,40	44,72	0,60

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №52

Чай с молоком 180**Номер рецептуры:** 495, 492**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: ЧАЙ С МОЛОКОМ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Чай высшего или 1го сорта	1	1		
2	Вода питьевая	49	49		
Чай-заварка			45		
3	Сахар-песок	8	8		
4	Молоко	90	90		
5	Вода питьевая	45	45		
Выход			180		

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**Подготовка:**

Заварить чай-заварку.

Приготовление:

Заваренный чай-заварку долить кипятком, добавить сахар, горячее молоко и довести до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**Реализация:**

Температура подачи не ниже 75°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость кремового цвета налита в стакан;

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ №53

Чай с сахаром 180, 200**Номер рецептуры:** 492, 493**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: ЧАЙ С САХАРОМ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Чай высшего или 1 сорта	2,5	2,5	5	5
2	Вода питьевая	49	49	55	55
Чай-заварка			45		50
3	Сахар-песок	8	8	9	9
4	Вода питьевая	135	135	150	150
Выход с сахаром			180		200

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Заварить чай-заварку.

Приготовление:

Чай-заварку процедить и долить кипятком, добавить сахар и довести до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Температура подачи не ниже 75°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

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 качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 180

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
0,18	0,00	12,60	50,40	0,00	0,00	0,00	0,00	10,80	7,20	5,40	0,72

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 200

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
0,20	0,00	14,00	56,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,00	8,00	6,00	0,80

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №54

Компот из кураги 180, 200**Номер рецептуры:** 512**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: КОМПОТ ИЗ КУРАГИ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Курага	18	18	20	20
2	Сахар-песок	8	8	9	9
3	Вода питьевая	173	173	192	192
Выход			180		200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**Подготовка:**

Курагу перебрать, помыть, несколько раз меняя воду, крупные плоды измельчить.

В горячей воде растворить сахар.

Приготовление:

Курагу заложить в кипящую воду с сахаром варить до готовности. Добавить воду и варить еще 10-20 минут. Готовый компот охладить.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**Реализация:**

В стакан выложить отварные плоды и залить их отваром.

Температура подачи не выше 14°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: плоды сохранили форму, жидкая часть прозрачная;**Консистенция:** компота – жидкая, плодов – мягкая;**Цвет:** оранжевый;**Вкус:** сладкий, с хорошо выраженным привкусом кураги;**Запах:** отварной кураги.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 180

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
1,80	0,94	22,51	131,54	0,02	0,72	0,99	0,00	29,48	26,28	18,90	0,65

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 200

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
2,00	1,04	25,01	146,15	0,02	0,80	1,10	0,00	32,75	29,20	21,00	0,72

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №55

Компот Витаминный* 180**Номер рецептуры:**508**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

*В данной рецептуре готовят с добавлением плодов шиповника.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: КОМПОТ ВИТАМИННЫЙ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Смесь сухофруктов	20	20		
2	Шиповник	15	15		
3	Сахар-песок	8	8		
4	Вода питьевая	173	173		
Выход			180		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**Подготовка:**

Сухофрукты и плоды шиповника помыть под проточной водой, перебрать.

Целые сушеные плоды шиповника для лучшей экстракции дробят.

Приготовление:

Подготовленные сухофрукты и плоды шиповника залить горячей водой, нагреть до кипения, всыпать сахар, и варить до готовности.

Готовый компот охладить, фрукты разложить в стаканы, залить отваром.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**Реализация:**

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы с сухофруктами.

Температура подачи не выше 14°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: плоды сохранили форму, жидкая часть прозрачная;**Консистенция:** компота - жидкая, плодов – мягкая;**Цвет:** коричневый;

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №56

Компот из свежих ягод 200, 200**Номер рецептуры:** 507**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Малина свежая	10	10	10	10
2	Смородина свежая	10	10	10	10
3	Вишня свежая	10	10	10	10
4	Сахар-песок	9	9	9	9
5	Вода питьевая	160	160	160	160
Выход			200		200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**Подготовка:**

Ягоды перебрать, промыть под проточной водой.

Приготовление:

В горячей воде растворить сахар, добавить подготовленные ягоды, довести до кипения, охладить, разлить в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**Реализация:**

В стакан выложить отварные ягоды и залить их отваром.

Температура подачи не выше 14°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ягоды сохранили форму, жидкая часть прозрачная;**Консистенция:** компота – жидкая, ягод – мягкая;**Цвет:** от красного до фиолетового;**Вкус:** кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом ягод;**Запах:** отварных ягод.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 200г

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
0,25	0,14	17,35	73,45	0,01	24,00	0,23	0,00	10,55	8,60	6,00	0,34

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №57

Компот из яблок с лимоном 200, 200**Номер рецептуры:** 509**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК С ЛИМОНОМ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Яблоки свежие	57	50	57	50
2	Лимон	16	7	16	7
3	Сахар-песок	9	9	9	9
4	Вода питьевая	180	180	180	180
Выход			200		200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**Подготовка:**

Яблоки перебрать, помыть, удалить семенные гнезда, нарезать тонкими ломтиками.

С лимонов снять цедру, мелко нарезать, мякоть нарезать ломтиками.

Приготовление:

Сердцевины яблок и цедру лимона залить горячей водой, варить 10-15 минут и процедить. В отвар добавить сахар, довести до кипения, заложить подготовленные фрукты, довести до кипения и варить 2-3 минуты. Охладить.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**Реализация:**

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 14°C

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная;**Консистенция:** компота - жидкая, фруктов – мягкая;**Цвет:** светло-желтый;**Вкус:** кисло-сладкий, с хорошо выраженным привкусом лимона;

Запах: отварных яблок и лимона.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 200г

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
0,26	0,21	25,07	105,68	0,02	7,80	0,11	0,00	11,40	7,04	5,34	1,20

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №58

Кисель из брусники 180**Номер рецептуры:** 1120**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания / Сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М. : Дело и Сервис, 2013. – 1064 с.**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: КИСЕЛЬ ИЗ БРУСНИКИ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Брусника	18	18		
2	Вода питьевая	171	171		
3	Сахар-песок	8	8		
4	Крахмал	5	5		
Выход			180		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**Подготовка:**

Бруснику перебрать, удалить плодоножки, промыть кипяченой водой.

Приготовление:

Ягоду протереть, отжать сок, процедить. Мезгу залить горячей водой (1:5), проварить при слабом кипении 10-15 минут, процедить. В полученный отвар (часть его охладить и использовать для разведения крахмала) добавить сахар, сок, довести до кипения и струей влить подготовленный крахмал. Снова довести до кипения, охладить.

Подготовка крахмала: крахмал развести охлажденным отваром 1:5, процедить.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**Реализация:**

Температура подачи не более 14°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. **Внешний вид и консистенция:** прозрачная, однородная без комков масса средней густоты;

Цвет: розовый;

Вкус и запах: кисло-сладкий, свойственный бруснике, приятный;

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №59

Соки овощные, фруктовые и ягодные 180, 200

Номер рецептуры: 518

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Сок (промышленного производства) яблочный, апельсиновый, сливовый, томатный, морковный	180	180	200	200
Выход			180		200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка: Производственную упаковку сока промыть проточной водой и протереть ветошью.

Приготовление: Сок (промышленного производства) налить в стаканы или подавать в мелкоштучной упаковке.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Сок налит в стакан.

Температура подачи не выше 14°C

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость налита в стакан;

Консистенция: жидкая;

Цвет: соответствует соку;

Вкус: соответствует соку;

Запах: соответствует соку.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными

правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 180

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
0,18	0,18	20,52	90,00	0,00	18,00	1,44	0,00	46,80	73,80	27,00	2,88

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 200

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
0,20	0,20	22,80	100,00	0,00	20,00	1,60	0,00	52,00	82,00	30,00	3,20

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №60

Тесто дрожжевое сдобное для булочек, кг

Номер рецептуры: 1312**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания / Сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М. : Дело и Сервис, 2013. – 1064 с.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ ДЛЯ БУЛОЧЕК, КГ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Мука пшеничная в/с	617	617
2	Масло сливочное	73	73
3	Яйцо куриное	1,15 шт.	46
4	Сахар-песок	134	134
5	Дрожжи прессовые	25	25
6	Вода питьевая	332	332
7	Соль пищевая йодированная	13	13
Выход			1000

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка:

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

1. Обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
2. Обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
3. Ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Чистое яйцо хранить отдельно от грязного.

Муку просеять.

Приготовление:

В холодную воду, добавить дрожжи, соль, сахар и яйцо перемешать при малых оборотах на 1 скорости в течении 2 минут. Добавить просеянную муку и размягченное масло сливочное. Замесить тесто.

Замешанное тесто оставить для брожения в расстоечном шкафу при влажности 60% и T+50°C в течение 1,5-2 часов. За время расстойки сделать 2-3 обминки теста.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ.

Реализация:

Срок годности блюда (изделия) согласно СанПиН 2.3.2.1324-03. при T+2+4°C – 24 часа.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: Мягкая, однородная, тянущая масса без посторонних вкраплений;

Цвет: кремовый;

Вкус: свойственный дрожжевому тесту;

Запах: свойственный дрожжевому тесту, без постороннего запаха;

6.2. Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 или нормативным документам, действующим на территории государства.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 кг

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
71,77	49,85	500,38	2734,05	1,07	0,00	9,81	0,33	183,48	640,55	104,85	9,11

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №61

Ватрушка с творогом 100**Номер рецептуры:** 541**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Тесто дрожжевое сдобное для булочек, кг №253	77	77
Фарш творожный:			
2	Творог	85,4	85
3	Яйцо куриное	0,05 шт.	2
4	Сахар-песок	2,5	2,5
5	Мука пшеничная в/с	2	2
6	Яйцо (для смазки ватрушек)	0,05 шт.	2
7	Масло растительное (для смазки листов)	0,3	0,3
Выход			100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**Подготовка:**

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

1. Обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

2. Обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

3. Ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

ЧИСТОЕ яйцо хранить ОТДЕЛЬНО от грязного.

МУКУ пшеничную перед использованием просеять.

Творог протереть.

Подготовить п/ф тесто дрожжевое сдобное для пирожков.

Приготовление:

Для приготовления фарша творожного:

В протертый творог добавляют сырые яйца, просеянную муку, сахар и тщательно перемешивают.

Дрожжевое тесто выкладывают, на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1 – 1,5 кг, закатывают жгут и делят на куски массой 39 г или 58 г. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубления, которые заполняют начинкой.

После первой расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-240°C в течение 6-8 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Не более трех часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Консистенция фарша соответствует требованиям.

Цвет: поверхность глянцевая, цвет корочки от золотистого до светло – коричневого.

Вкус: сладковатый, в меру соленый.

Запах: свойственный данному блюду с ароматом творожного фарша

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
5,71	4,37	33,63	196,70	0,08	0,44	0,72	0,03	53,49	75,01	11,45	0,67

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №62

Ватрушка с повидлом 50, 65**Номер рецептуры:** 541**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в столовых Предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии), а так же документы, обеспечивающие прослеживаемость сырья.

3. РЕЦЕПТУРА: ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 лет		12 лет и старше	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Тесто дрожжевое сдобное для булочек, кг №145	39	39	51	51
2	Повидло	25,3	25	33	32,5
6	Яйцо (для смазки ватрушек)	0,03шт.	1	0,03 шт.	1,3
7	Масло растительное (для смазки листов)	0,2	0,2	0,3	0,3
Выход			50		65

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**Подготовка:**

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

1. Обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

2. Обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

3. Ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

ЧИСТОЕ яйцо хранить ОТДЕЛЬНО от грязного.

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промыть под проточной водой, протереть ветошью.

Приготовление:

Дрожжевое тесто выкладывают, на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1 – 1,5 кг, закатывают жгут и делят на куски массой 39 г. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубления, которые заполняют начинкой.

После первой расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-240°C в течение 6-8 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация:

Не более трех часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Консистенция фарша соответствует требованиям.

Цвет: поверхность глянцевая, цвет корочки от золотистого до светло – коричневого.

Вкус: сладковатый, в меру соленый.

Запах: свойственный данному блюду.

6.2. Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 50

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
3,03	2,26	35,77	192,50	0,04	0,13	0,48	0,02	11,21	29,16	5,96	0,71

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 65

Пищевые вещества, г			Эн/ц (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные в-ва (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	Е	А	Са	Р	Mg	Fe
4,55	3,39	53,66	218,75	0,06	0,20	0,72	0,03	16,82	43,74	8,94	1,07