

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 190

КАША "ДРУЖБА"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША "ДРУЖБА"", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	6,9	6,8	0,69	0,68
ПШЕНО	6,9	6,8	0,69	0,68
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,2	16,2	1,62	1,62
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	101,3	101,3	10,13	10,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,1	4,1	0,41	0,41
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 135				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 75° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна полностью разварены;
- цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- консистенция — нежная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАША "ДРУЖБА"" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,1	В1, мг	0	Ca, мг	107,5
Жиры, г	6,0	С, мг	0	Mg, мг	19,8
Углеводы, г	14,5	А, мг	0	P, мг	97,2
Энергетическая ценность, ккал	124,4	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,4

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3 ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	60	60	6	6
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид хлеба –прямоугольная булка Без оплывания, борозд, вмятин без повреждений. Корочка от сливочно-желтого до яркого коричневого. Толщина корочки до 3 мм.

Мякиш иметь пористую структуру без пустот и неоднородных участков. Без запеченных комков муки.эластичный, мягкий, быстро возвращающиеся в первоначальную форму после нажатия, умеренно влажный, без липкости.

Вкус – умеренно соленый насыщенный.

Без постороннего запаха и вкуса.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01

6.2. Микробиологические показатели блюда "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,56	В1, мг	0,1	Са, мг	13,8
Жиры, г	0,54	С, мг	0	Mg, мг	19,8
Углеводы, г	29,82	А, мг	0	Р, мг	50,4
Энергетическая ценность, ккал	142,38	Е, мг	1,2	Fe, мг	1,2

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 6				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 20° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,036	В1, мг	0	Са, мг	0,7
Жиры, г	4,95	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	0,054	А, мг	0	Р, мг	1,1
Энергетическая ценность, ккал	44,91	Е, мг	0,1	Fe, мг	0

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 395 КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129	129	12,9	12,9
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	37,5	37,5	3,75	3,75
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Кофейный напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый (кофейный);
- запах — аромат кофейного напитка и кипяченого молока;
- вкус — приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока, умеренно сладкий;
- консистенция — хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,3	В1, мг	0	Са, мг	48,6
Жиры, г	0,9	С, мг	0,2	Mg, мг	13,5
Углеводы, г	11,6	А, мг	0	Р, мг	46,1
Энергетическая ценность, ккал	59,7	Е, мг	0	Fe, мг	0,4

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 401

КЕФИР

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КЕФИР", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
Выход: 90				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Упаковку обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов наливают непосредственно в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 20°C.

Кефир в промышленной упаковке.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;

- цвет — белый;
- запах — кисло-сладкий.
- вкус — характерный для данного вида напитка.
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КЕФИР" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,61	В1, мг	0	Ca, мг	108
Жиры, г	2,25	С, мг	0,6	Mg, мг	12,6
Углеводы, г	3,6	А, мг	0	P, мг	85,5
Энергетическая ценность, ккал	45,09	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,1

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ВАФЛИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВАФЛИ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	17	17	1,7	1,7
Выход: 17				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид - Поверхность с четким рисунком, края без подтеков. Вафельный лист плотно соприкасается с начинкой.

Цвет - От светло желтого до желтого . Цвет начинки однотонный.

Вкус и запах: свойственные данному наименованию вафель, без постороннего привкуса и запаха.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ВАФЛИ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,544	В1, мг	0	Са, мг	2,7
Жиры, г	0,476	С, мг	0	Mg, мг	1,7
Углеводы, г	13,617	А, мг	0	Р, мг	6,1
Энергетическая ценность, ккал	60,928	Е, мг	0	Fe, мг	0,3

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87 СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ. САРДИНЫ АТЛАНТИЧ.	24	24	2,4	2,4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	64,62	42	6,46	4,2
с 01.03 по 31.07	70	42	7	4,2
с 01.08 по 31.08	52,5	42	5,25	4,2
с 01.09 по 31.10	56	42	5,6	4,2
с 01.11 по 31.12	60	42	6	4,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,8	9,6	1,28	0,96
с 01.09 по 31.12	12	9,6	1,2	0,96
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,7	4,8	0,57	0,48
КРУПА РИСОВАЯ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,3	1,1	0,13	0,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура блюда 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция крупы и овощей мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует, форма нарезки картофеля, моркови и лука — кубиками.

Цвет — цвет жидкости - серовато-коричневый, овощей и крупы - характерный для их вида.

Вкус и запах — приятный аромат супа картофельного с крупой, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2. Микробиологические показатели блюда "СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,4	В1, мг	0,1	Ca, мг	17,4
Жиры, г	2,0	С, мг	4,5	Mg, мг	15,8
Углеводы, г	9,9	А, мг	0,2	Р, мг	34,6
Энергетическая ценность, ккал	79,2	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,5

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	4	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид хлеба –прямоугольная булка Без оплывания, борозд, вмятин без повреждений. Корочка от сливочно-желтого до яркого коричневого. Толщина корочки до 3 мм.

Мякиш иметь пористую структуру без пустот и неоднородных участков. Без запеченных комков муки.эластичный, мягкий, быстро возвращающиеся в первоначальную форму после нажатия, умеренно влажный, без липкости.

Вкус – умеренно соленый насыщенный.

Без постороннего запаха и вкуса.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,6	В1, мг	0,1	Ca, мг	7,2
Жиры, г	0,4	С, мг	0	Mg, мг	7,6
Углеводы, г	17	А, мг	0	P, мг	34,8
Энергетическая ценность, ккал	81,6	Е, мг	0,9	Fe, мг	1,6

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 141

РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	54,15	35,2	5,42	3,52
с 01.03 по 31.07	58,67	35,2	5,87	3,52
с 01.08 по 31.08	44	35,2	4,4	3,52
с 01.09 по 31.10	46,93	35,2	4,69	3,52
с 01.11 по 31.12	50,29	35,2	5,03	3,52
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16,4	12,3	1,64	1,23
с 01.09 по 31.12	15,38	12,3	1,54	1,23
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	27,1	21,1	2,71	2,11
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,7	3,7	0,37	0,37
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25,5	25,5	2,55	2,55
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8,6	8,6	0,86	0,86
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,02	0,02	0,002	0,002
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Нарезанные дольками или кубиками картофель и слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут соль, специи.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Рагу кладут горкой на тарелку, поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным и посыпают зеленью. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с соусом и политы маслом;
- цвет — свойственный используемым овощам, соуса томатного — красновато-оранжевый;
- вкус — умеренно-соленый со сладковатым привкусом моркови;
- запах — овощной, без порочащих признаков;
- консистенция — мягкая, сочная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ" должны соответствовать СанПИН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,8
Жиры, г	8,4
Углеводы, г	11,4
Энергетическая ценность, ккал	128,4

В1, мг	0
С, мг	6,8
А, мг	0,2
Е, мг	1,8

Са, мг	27,2
Mg, мг	16,0
P, мг	37,5
Fe, мг	0,7

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 272 КОТЛЕТА МЯСНАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТА МЯСНАЯ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	24,44	22	2,44	2,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9	9	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12	1,2	1,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СВИНИНА МЯСНАЯ	17,65	15	1,77	1,5
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

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

Соусы — сметанный, сметанный с томатом. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "КОТЛЕТА МЯСНАЯ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,4	В1, мг	0,1	Са, мг	6,8
----------	-----	--------	-----	--------	-----

Жиры, г	8,2
Углеводы, г	7,5
Энергетическая ценность, ккал	121,4

С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	1,4

Mg, мг	12,5
P, мг	74,2
Fe, мг	1,2

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	30	30	3	3
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 20°C

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид - огурцы целые, без механических повреждений с легкой морщинистостью.

Цвет - Зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов.

Вкус и запах -характерные для квашеного продукта, солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом пряностей, без постороннего привкуса и запаха.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2	В1, мг	0	Ca, мг	6,9
Жиры, г	0	С, мг	1,5	Mg, мг	4,2
Углеводы, г	0,5	А, мг	0	P, мг	7,2
Энергетическая ценность, ккал	3,9	Е, мг	0	Fe, мг	0,2

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 440 НАПИТОК ИЗ КУРАГИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ КУРАГИ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	11,6	11,6	1,16	1,16
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленную курагу заливают горячей водой, варят, плоды протирают, соединяют с отваром, закрывают крышкой и настаивают в течение 25-30 мин. Затем добавляют мед и размешивают до полного его растворения, доводят до кипения и охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 20°C.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "НАПИТОК ИЗ КУРАГИ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,6	В1, мг	0	Ca, мг	22,9
Жиры, г	0	С, мг	0,2	Mg, мг	12,4
Углеводы, г	12,5	А, мг	0,1	P, мг	15,2
Энергетическая ценность, ккал	52,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,4

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 238

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	27	27	2,7	2,7
КРУПА МАННАЯ	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12	9	1,2	0,9
с 01.09 по 31.12	11,25	9	1,13	0,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,01	5 шт.	0,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2	2	0,2	0,2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	2	2	0,2	0,2
СОУС ЯБЛОЧНЫЙ		15		1,5
ЯБЛОКИ	3,8	3,4	0,38	0,34
САХАР ПЕСОК	1,9	1,9	0,19	0,19
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,02	0,02	0,002	0,002
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12	1,2	1,2
Выход: 65				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Морковь мелко шинкуют и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью и морковью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3^4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают со сладким соусом.

Соус яблочный

Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей заливают горячей водой и варят в течение 6-8 мин в закрытой посуде до готовности. Затем протирают, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, доводят до кипения и добавляют корицу. Готовый соус охлаждают. Соус можно готовить без корицы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не менее 75°С

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, мягкая

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - желтый

Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ" должны соответствовать СанПИН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,7	В1, мг	0	Са, мг	56,1
Жиры, г	4,0	С, мг	0,3	Mg, мг	12,2
Углеводы, г	11,4	А, мг	0,2	Р, мг	72,5
Энергетическая ценность, ккал	113,4	Е, мг	1,0	Fe, мг	0,6

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	37,5	37,5	3,75	3,75
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152,25	152,25	15,23	15,23
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин. Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 20°C.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло-сладкий

Запах: аромат использованных плодов и ягод

6.2. Микробиологические показатели блюда "КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,1	В1, мг	0	Са, мг	45,1
Жиры, г	0	С, мг	0,8	Mg, мг	32,5
Углеводы, г	18,3	А, мг	0,3	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	77,6	Е, мг	0	Fe, мг	1

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
АПЕЛЬСИН	141,8	95	14,18	9,5
Выход: 95				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Апельсины промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура блюда 20° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид - плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями с равно срезанной у основания плода плодоножкой.

Цвет - от светло-оранжевой до оранжевой.

Вкус, запах - свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса.

6.2. Микробиологические показатели блюда "АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,855	В1, мг	0	Ca, мг	32,3
Жиры, г	0 ⁰	С, мг	57	Mg, мг	12,4
Углеводы, г	7,98	А, мг	0	P, мг	21,9
Энергетическая ценность, ккал	35,34	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,3

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210

МАКАРОНЫ С СЫРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОНЫ С СЫРОМ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	46	46	4,6	4,6
СЫР РОССИЙСКИЙ	11	10	1,1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 140				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Отварные макароны, заправленные растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей. Сыр можно подать отдельно.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку, посыпают тертым сыром. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — макароны сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, заправлены растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом, сверху посыпаны тертым сыром;
- цвет — светло-кремовый с сероватым оттенком;
- вкус — вареных макарон и сыра;
- запах — сыра;
- консистенция — мягкая, упругая.

6.2. Микробиологические показатели блюда "МАКАРОНЫ С СЫРОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,1	В1, мг	0,1	Са, мг	82,9
Жиры, г	6,8	С, мг	0	Mg, мг	9,5
Углеводы, г	31,4	А, мг	0	Р, мг	76,5
Энергетическая ценность, ккал	215,2	Е, мг	1,1	Fe, мг	0,9

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид хлеба –прямоугольная булка Без оплывания, борозд, вмятин без повреждений. Корочка от сливочно-желтого до яркого коричневого. Толщина корочки до 3 мм.

Мякиш имеет пористую структуру без пустот и неоднородных участков. Без запеченных комков муки.эластичный, мягкий, быстро возвращающиеся в первоначальную форму после нажатия, умеренно влажный, без липкости.

Вкус – умеренно соленый насыщенный.

Без постороннего запаха и вкуса.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,28	В1, мг	0	Са, мг	6,9
Жиры, г	0,27	С, мг	0	Mg, мг	9,9
Углеводы, г	14,91	А, мг	0	Р, мг	25,2
Энергетическая ценность, ккал	71,19	Е, мг	0,6	Fe, мг	0,6

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 392

ЧАЙ С САХАРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2	0,02	0,02
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	181,9	181,9	18,19	18,19
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

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

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 20° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЧАЙ С САХАРОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Са, мг	8,4
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	2,4
Углеводы, г	5,9	А, мг	0	Р, мг	1,4
Энергетическая ценность, ккал	23,6	Е, мг	0	Fe, мг	0,2

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435

РЯЖЕНКА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РЯЖЕНКА", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	92,7	90	9,27	9
Выход: 90				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Упаковку обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов наливают непосредственно в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 20° С

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый или с кремовым оттенком;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

6.2. Микробиологические показатели блюда "РЯЖЕНКА" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,61	В1, мг	0,02	Ca, мг	111,6
Жиры, г	2,5	С, мг	0,45	Mg, мг	12,6
Углеводы, г	3,78	А, мг	0	P, мг	82,8
Энергетическая ценность, ккал	45,81	Е, мг	0	Fe, мг	0

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПРЯНИКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПРЯНИКИ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Свойственный данному наименованию, без постороннего привкуса и запаха, форма, поверхность и цвет равномерные
Пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью

6.2. Микробиологические показатели блюда "ПРЯНИКИ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,08	В1, мг	0	Ca, мг	1,7
Жиры, г	0,84	С, мг	0	Mg, мг	1,4
Углеводы, г	11,22	А, мг	0	P, мг	7,5
Энергетическая ценность, ккал	56,76	Е, мг	0	Fe, мг	0,1

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 81

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	16,08	16	1,61	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8	0,95	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
СВИНИНА МЯСНАЯ	9,41	8	0,94	0,8
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль, или горох, или чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75°С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками;

горох (кроме лущеного) или фасоль - в виде целых, неразваренных зерен

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный,

соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа

фасолевого

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли.

Запах: продуктов, входящих в суп

6.2. Микробиологические показатели блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,3
Жиры, г	5,3
Углеводы, г	15,2
Энергетическая ценность, ккал	129,7

В1, мг	0,1
С, мг	3,7
А, мг	0,2
Е, мг	3,3

Са, мг	29,5
Mg, мг	28,2
Р, мг	73,2
Fe, мг	1,7

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	144,46	93,9	14,45	9,39
с 01.03 по 31.07	156,5	93,9	15,65	9,39
с 01.08 по 31.08	117,38	93,9	11,74	9,39
с 01.09 по 31.10	125,2	93,9	12,52	9,39
с 01.11 по 31.12	134,14	93,9	13,41	9,39
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	16,9	16,9	1,69	1,69
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,7	3,7	0,37	0,37
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 75° С. Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,1	В1, мг	0,1	Ca, мг	26,1
Жиры, г	3,8	С, мг	7,6	Mg, мг	21,3
Углеводы, г	15,6	А, мг	0	P, мг	61,9
Энергетическая ценность, ккал	105	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,8

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № БИТОЧКИ ИЗ КУР

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИТОЧКИ ИЗ КУР", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	48	34,5	4,8	3,45
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,23 шт.	9,1	23 шт.	0,91
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ №369		13,6		1,36
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,3	9,3	0,93	0,93
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,7	1,7	0,17	0,17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Мякоть вареных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, в массу вводят соус молочный густой, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, вымешивают, придают форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков в жарочном шкафу, доводят до готовности 20-25 мин. Соус молочный густой №369Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Суфле выкладывают из формы на подогретую тарелку. Сбоку укладывают гарнир. Оптимальная температура подачи 75° С. Гарниры — рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре из моркови или свеклы.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — изделия правильной формы; сбоку уложен гарнир;
- цвет поверхности - светло-кремовый, в разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;
- вкус, запах - характерный для вареных изделий из рубленой птицы, с привкусом и ароматом сливочного масла и молока; в меру соленый;
- консистенция — сочная, нежная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "БИТОЧКИ ИЗ КУР" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,95
Жиры, г	7,23

В1, мг	0,01
С, мг	0,2

Са, мг	21,31
Mg, мг	8,39

Углеводы, г	1,69
Энергетическая ценность, ккал	99,63

А, мг	0,01
Е, мг	0,33

Р, мг	77,02
Fe, мг	0,81

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

САЛАТ ВИТАМИННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ВИТАМИННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18,9	15	1,89	1,5
ЯБЛОКИ	8,4	7,5	0,84	0,75
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	6,4	4,8	0,64	0,48
с 01.09 по 31.12	6	4,8	0,6	0,48
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,03	0,03	0,003	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают, удаляют семенное гнездо, нарезают тонкими ломтиками или соломкой. Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.

Капусту заправляют лимонной кислотой, сахаром, добавляют нарезанные морковь, яблоки и все перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 20° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — овощи и яблоки равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
- цвет — типичный для смеси овощей и яблок;
- вкус, запах — слегка кисловато-сладковатый, характерный для используемых сырых овощей и яблок с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей сырых — упругая, хрустящая.

6.2. Микробиологические показатели блюда "САЛАТ ВИТАМИННЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	В1, мг	0	Ca, мг	10,8
Жиры, г	1	С, мг	3,1	Mg, мг	4,4
Углеводы, г	3,6	А, мг	0,1	P, мг	7,4
Энергетическая ценность, ккал	25	Е, мг	0,4	Fe, мг	0,4

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 402

КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	157,5	157,5	15,75	15,75
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 20° С. Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5	В1, мг	0	Ca, мг	22,2
Жиры, г	0	С, мг	0,3	Mg, мг	13,8
Углеводы, г	14,6	А, мг	0,2	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	60,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,5

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 215

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,14 шт.	45,89	114 шт.	4,59
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	16	16	1,6	1,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 65				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75°

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,9	В1, мг	0	Са, мг	39,8
Жиры, г	11,9	С, мг	0,1	Mg, мг	6,8
Углеводы, г	1,2	А, мг	0,1	Р, мг	92,1
Энергетическая ценность, ккал	135,5	Е, мг	1,1	Fe, мг	1

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	107,9	95	10,79	9,5
Выход: 95				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура блюда 20° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Фрукты типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями. Основная окраска: зеленая, желтая, белая, красная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,38	В1, мг	0	Са, мг	15,2
Жиры, г	0	С, мг	9,5	Mg, мг	7,6
Углеводы, г	10,737	А, мг	0	Р, мг	10,5
Энергетическая ценность, ккал	44,46	Е, мг	0,6	Fe, мг	2,1

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 437 НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ШИПОВНИК	19,4	19,4	1,94	1,94
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152,3	152,3	15,23	15,23
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 20° С

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — прозрачный напиток налит в стаканы;
- цвет — ярко-красный;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — слегка терпкий, приятный, кисло-сладкий;
- консистенция — однородная, жидкая.

6.2. Микробиологические показатели блюда "НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,3	В1, мг	0	Са, мг	11,2
Жиры, г	0,1	С, мг	50,4	Mg, мг	2,8
Углеводы, г	11,0	А, мг	0,1	Р, мг	1,4
Энергетическая ценность, ккал	47,6	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,3

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА МАННАЯ	20,8	20,8	2,08	2,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45,2	45,2	4,52	4,52
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	68,6	68,6	6,86	6,86
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
Выход: 140				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,3	В1, мг	0	Са, мг	78,0
Жиры, г	5,4	С, мг	0,4	Mg, мг	11,6
Углеводы, г	17,6	А, мг	0	Р, мг	66,5
Энергетическая ценность, ккал	132,2	Е, мг	0,6	Fe, мг	0,3

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

СЫР (ПОРЦИЯМИ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЫР (ПОРЦИЯМИ)", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СЫР РОССИЙСКИЙ	6,6	6	0,66	0,6
Выход: 6				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Сыр нарезают ломтиками.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 20° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "СЫР (ПОРЦИЯМИ)" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,404	В1, мг	0	Ca, мг	52,8
Жиры, г	1,8	С, мг	0	Mg, мг	2,1
Углеводы, г	0	А, мг	0	P, мг	30
Энергетическая ценность, ккал	21,816	Е, мг	0	Fe, мг	0,1

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 397

КАКАО С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАКАО С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	7,4	7,4	0,74	0,74
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	92	92	9,2	9,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	65	65	6,5	6,5
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2012. - 584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Какао-порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75°C

Подают в кружках или стаканах.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАКАО С МОЛОКОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,1	В1, мг	0	Ca, мг	98,8
Жиры, г	2,5	С, мг	0,5	Mg, мг	18,6
Углеводы, г	11,7	А, мг	0	P, мг	78,0
Энергетическая ценность, ккал	77,7	Е, мг	0	Fe, мг	0,5

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 401

ВАРЕНЕЦ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВАРЕНЕЦ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
Выход: 90				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов наливают непосредственно в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 20°C.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;

- цвет — белый или с кремовым оттенком;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ВАРЕНЕЦ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,61	В1, мг	0	Ca, мг	91,8
Жиры, г	2,5	С, мг	0,2	Mg, мг	10,1
Углеводы, г	3,69	А, мг	0	P, мг	68,4
Энергетическая ценность, ккал	45,45	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,1

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПЕЧЕНЬЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЕЧЕНЬЕ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Форма правильная, соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин, края ровные или фигурные.

Цвет - свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный

6.2. Микробиологические показатели блюда "ПЕЧЕНЬЕ" должны соответствовать СанПин 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,605	В1, мг	0	Ca, мг	4,4
Жиры, г	2,343	С, мг	0	Mg, мг	3
Углеводы, г	5,205	А, мг	0	P, мг	13,5
Энергетическая ценность, ккал	48,327	Е, мг	0	Fe, мг	0,3

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 62 **СВЕКОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СО СМЕТАНОЙ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СВЕКОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СО СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	12	9	1,2	0,9
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	60	45	6	4,5
с 01.09 по 31.12	56,25	45	5,63	4,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,1	13,5	1,61	1,35
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	18	13,5	1,8	1,35
с 01.09 по 31.12	16,88	13,5	1,69	1,35
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	57,69	37,5	5,77	3,75
с 01.03 по 31.07	62,5	37,5	6,25	3,75
с 01.08 по 31.08	46,88	37,5	4,69	3,75
с 01.09 по 31.10	50	37,5	5	3,75
с 01.11 по 31.12	53,57	37,5	5,36	3,75
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,9	2,9	0,29	0,29
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,9	3,8	0,39	0,38
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,3	5,3	0,53	0,53
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	131,3	131,3	13,13	13,13
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: Дели принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Свеклу, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу припускают с томатом, морковь и лук припускают. В кипящий бульон закладывают картофель, варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, соль и варят 10 минут. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения. Подают свекольник со сметаной.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не менее 72°С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: на поверхности жидкой части блески жира, сметана, овощи сохранили форму нарезки.

Цвет: жидкой части темно-малиновый, овощей – свойственный.

Консистенция: овощей – мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует.

Запах: свойственный для вареных и припущенных овощей, без постороннего.

Вкус: характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части – сладковатый.

6.2. Микробиологические показатели блюда "СВЕКОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СО СМЕТАНОЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,8
Жиры, г	3,5
Углеводы, г	12,6
Энергетическая ценность, ккал	97,1

В1, мг	0
С, мг	8,3
А, мг	0,2
Е, мг	0,9

Са, мг	47,2
Mg, мг	30,1
P, мг	71,9
Fe, мг	1,5

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 315

РИС ОТВАРНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РИС ОТВАРНОЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	39,7	39,3	3,97	3,93
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не менее 75°С

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Консистенция и внешний вид — однородная, пластичная, плотная. Поверхность масла на разрезе блестящая сухая на вид.

Цвет — от белого до жёлтого, однородный по всей массе

Вкус и запах — чистый, хорошо выраженный вкус и запах сливок, подвергнутых пастеризации при высоких температурах, без посторонних привкусов и запахов

6.2. Микробиологические показатели блюда "РИС ОТВАРНОЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,7	В1, мг	0	Са, мг	3,3
Жиры, г	4,4	С, мг	0	Mg, мг	17,7
Углеводы, г	28,3	А, мг	0	Р, мг	53,9
Энергетическая ценность, ккал	163,6	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,4

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 239

КОТЛЕТА РЫБНАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТА РЫБНАЯ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ	44,78	30	4,48	3
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА 2 СОРТ	12	12	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13	13	1,3	1,3
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку

соус или поливают прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 75° С

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "КОТЛЕТА РЫБНАЯ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,8	В1, мг	0,1	Ca, мг	11,2
Жиры, г	5,9	С, мг	0,1	Mg, мг	18,7
Углеводы, г	14,4	А, мг	0	P, мг	84,7
Энергетическая ценность, ккал	137,9	Е, мг	2,1	Fe, мг	1,1

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 347

СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №347

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №347", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №347", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22	22	2,2	2,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,5	0,4	0,05	0,04
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,3	0,2	0,03	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70 °С, вливают четвертую часть воды или бульона и вымешивают до образования однородной массы; затем постепенно вводят оставшуюся жидкость. Вымешивают, доводят до кипения. После этого в соус кладут нарезанные лук репчатый, петрушку и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используется как самостоятельный, его заправляют лимонной кислотой (1 г) и маслом сливочным (30 г). Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы, а также используют для приготовления других соусов.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: однородная, полужидкая, вязкая, нежная

Цвет: белый до светло-кремового

Вкус: нежный, насыщенный

Запах: продуктов, входящих в соус

6.2. Микробиологические показатели блюда "СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №347" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	В1, мг	0	Са, мг	2,0
Жиры, г	0,8	С, мг	0	Mg, мг	0,5
Углеводы, г	0,7	А, мг	0	Р, мг	1,5
Энергетическая ценность, ккал	10,4	Е, мг	0	Fe, мг	0

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

ИКРА КАБАЧКОВАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ИКРА КАБАЧКОВАЯ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАБАЧКИ	45,2	33,9	4,52	3,39
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,4	3,6	0,44	0,36
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, припускают, измельчают, добавляют припущенный с томатом шинкованный репчатый лук и тушат до готовности в течение 15-20 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 20° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: уложена горкой, посыпана зеленью

Консистенция: мягкая, сочная, однородная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели блюда "ИКРА КАБАЧКОВАЯ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	В1, мг	0	Са, мг	6,2
Жиры, г	1,6	С, мг	2,6	Mg, мг	4,7
Углеводы, г	2,3	А, мг	0	Р, мг	7,7
Энергетическая ценность, ккал	25,2	Е, мг	0,6	Fe, мг	0,1

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к НАПИТОК ИЗ ЯБЛОК

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ ЯБЛОК", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	13,6	12	1,36	1,2
САХАР ПЕСОК	7,8	7,8	0,78	0,78
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147	147	14,7	14,7
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мякоть заливают горячей водой, варят 10-15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 20° С

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "НАПИТОК ИЗ ЯБЛОК" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Са, мг	7,8
Жиры, г	0	С, мг	0,5	Mg, мг	2,3
Углеводы, г	9,4	А, мг	0	Р, мг	1,2
Энергетическая ценность, ккал	37,6	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,3

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 108

БУЛЬОН ИЗ КУР ИЛИ ИНДЕЕК С ЯЙЦОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛЬОН ИЗ КУР ИЛИ ИНДЕЕК С ЯЙЦОМ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	16,6	12	1,66	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,4	2,1	0,24	0,21
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	2,8	2,1	0,28	0,21
с 01.09 по 31.12	2,63	2,1	0,26	0,21
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,6	4 шт.	0,16
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	2,8	2,1	0,28	0,21
с 01.09 по 31.12	2,63	2,1	0,26	0,21
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ		20		2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,48 шт.	19,2	48 шт.	41,739
Выход: 120/20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Подготовленные тушки кур заправляют «в кармашек», заливают горячей водой, доводят до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40-60 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные овощи. Готовый бульон процеживают. Доводят до кипения. Для осветления бульона используют оттяжку из моркови. Бульон охлаждают до 50-60 °С, вводят оттяжку, хорошо перемешивают и варят при слабом кипении 1-1,5 ч, затем процеживают. Из тушки курицы или индейки выделяют мякоть без кожи и костей, порционируют. Подготовленные кусочки вареной курицы или индейки заливают бульоном, доводят до кипения, хранят на мармите до отпуска. Бульон из кур или индеек отпускают с кусочком вареной курицы или индейки с половинкой вареного яйца.

Яйцо вареное

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи должна быть не ниже 75° С

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: бульон прозрачный, порционные кусочки птицы доведены до готовности, залиты бульоном

Консистенция: бульона - однородная, мяса птицы - нежная, сочная

Цвет: бульона - золотистый; птицы: окорочка - сероватый, филе - белый

Вкус: продуктов, входящих в состав блюда

Запах: бульона, мяса отварной птицы

6.2. Микробиологические показатели блюда "БУЛЬОН ИЗ КУР ИЛИ ИНДЕЕК С ЯЙЦОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,3	В1, мг	0	Са, мг	21,5
Жиры, г	3,9	С, мг	0,2	Mg, мг	7,2
Углеводы, г	0,5	А, мг	0,3	Р, мг	57,6
Энергетическая ценность, ккал	50,4	Е, мг	0,4	Fe, мг	0,7

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С ПЕЧЕНЬЮ И РИСОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С ПЕЧЕНЬЮ И РИСОМ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		41,6		4,16
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25,4	25,4	2,54	2,54
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ДРОЖЖИ	0,8	0,8	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,1	12,1	1,21	1,21
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,3	3 шт.	0,13
ФАРШ ПЕЧЕНЬ С РИСОМ		29		2,9
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	31,2	29	3,12	2,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,5	2,9	0,35	0,29
КРУПА РИСОВАЯ	2,9	2,9	0,29	0,29
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,3	0,3	0,03	0,03
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,3	0,2	0,03	0,02
Выход: 65				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Прилежание. В случае использовании жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Тесто дрожжевое

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

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

Безопасный способ.

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

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

Опарный способ.

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

Фарш печенье с рисом

Первый способ приготовления мясного фарша с луком. Котлетное мясо промывают, нарезают на куски и варят до готовности. Отварное мясо и припущенный лук измельчают в мясорубке. Пассерованную с маслом муку разводят бульоном, оставшимся после варки мяса, и проваривают. Полученным белым соусом заправляют фарш, добавляют соль, рассыпчатую рисовую кашу, мелко нарезанную зелень и перемешивают. Второй способ приготовления фарша. Сырое мясо вместе с луком пропускают через мясорубку с двумя решетками. Фарш кладут на смазанный маслом глубокий противень слоем не более 3 см и, периодически помешивая, запекают до готовности в жарочном шкафу. Затем выщелившийся из мяса сок сливают и приготавливают на нем белый соус. Запеченное мясо смешивают с припущенным луком и пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Фарш заправляют белым соусом, добавляют рассыпчатую рисовую кашу, мелко нарезанную зелень и перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи должна быть не ниже 75° С

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежеевыпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекишенного теста недопустим;
- вкус — свежеевыпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЬЕ С ПЕЧЕНЬЮ И РИСОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,61	В1, мг	0,15	Ca, мг	10,72
Жиры, г	3,98	С, мг	4,0	Mg, мг	10,89
Углеводы, г	25,53	А, мг	1,81	P, мг	105,96
Энергетическая ценность, ккал	148,38	Е, мг	0,79	Fe, мг	1,95

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к ЧАЙ С САХАРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
САХАР ПЕСОК	8,8	8,8	0,88	0,88
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

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

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 20° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЧАЙ С САХАРОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Са, мг	2,5
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	2
Углеводы, г	8,8	А, мг	0	Р, мг	3,7
Энергетическая ценность, ккал	35,2	Е, мг	0	Fe, мг	0,4

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ГРУША СВЕЖАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГРУША СВЕЖАЯ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГРУША	105,6	95	10,56	9,5
Выход: 95				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи должна быть не выше 20° С

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – правильная форма, без вмятин, без следов гниения, без повреждений.

Консистенция Нежная, однородная, тягучая

Цвет- Нежно-желтый, однородный по всей массе

Вкус и запах Грушевый, сладко-кислый, с кисло-сливочными тонами творога. Без постороннего вкуса и запаха

6.2. Микробиологические показатели блюда "ГРУША СВЕЖАЯ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,38	В1, мг	0	Ca, мг	18,1
Жиры, г	0	С, мг	4,8	Mg, мг	11,4
Углеводы, г	10,165	А, мг	0	Р, мг	15,2
Энергетическая ценность, ккал	42,18	Е, мг	0,3	Fe, мг	1,9

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	20,3	20	2,03	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	46,1	46,1	4,61	4,61
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	68,7	68,7	6,87	6,87
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,4	3,4	0,34	0,34
Выход: 135				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,2	В1, мг	0,1	Са, мг	88,2
Жиры, г	4,6	С, мг	0,4	Mg, мг	17,3
Углеводы, г	15,9	А, мг	0	Р, мг	112,0
Энергетическая ценность, ккал	117,8	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,5

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 393

ЧАЙ С ЛИМОНОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С ЛИМОНОМ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	6,5	6,5	0,65	0,65
ЛИМОН	8,33	5	0,83	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	132	132	13,2	13,2
Выход: 150/5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

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

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 20° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЧАЙ С ЛИМОНОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Ca, мг	9,5
Жиры, г	0	С, мг	0,8	Mg, мг	3,7
Углеводы, г	6,8	А, мг	0	P, мг	4,7
Энергетическая ценность, ккал	27,2	Е, мг	0	Fe, мг	0,5

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	95	94,5	9,5	9,45
Выход: 90				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 20°С

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,9	В1, мг	0,04	Ca, мг	113,4
Жиры, г	2,5	С, мг	1,35	Mg, мг	13,05
Углеводы, г	4,8	А, мг	0,01	P, мг	85,05
Энергетическая ценность, ккал	53,3	Е, мг	0	Fe, мг	0,9

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	32	24	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	30	24	3	2,4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12	1,5	1,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	18,46	12	1,85	1,2
с 01.03 по 31.07	20	12	2	1,2
с 01.08 по 31.08	15	12	1,5	1,2
с 01.09 по 31.10	16	12	1,6	1,2
с 01.11 по 31.12	17,14	12	1,71	1,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,71	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6	6	0,6	0,6
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	11,25	8,1	1,13	0,81
Выход: 150/5/5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,6	В1, мг	0	Са, мг	33,2
Жиры, г	3,2	С, мг	4,8	Mg, мг	15,7
Углеводы, г	7,0	А, мг	0,1	Р, мг	42,1
Энергетическая ценность, ккал	67,2	Е, мг	0	Fe, мг	0,8

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 204

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	38,5	38,5	3,85	3,85
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,3	3,3	0,33	0,33
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66	66	6,6	6,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3

Выход: 110

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делли принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта). Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий

6.2. Микробиологические показатели блюда "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,1	В1, мг	0,1	Ca, мг	20,5
Жиры, г	2,9	С, мг	0	Mg, мг	6,8
Углеводы, г	26,3	А, мг	0	P, мг	33,0
Энергетическая ценность, ккал	142,8	Е, мг	0,9	Fe, мг	0,8

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 290

ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	43,01	40	4,3	4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА 2 СОРТ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	5	12 шт.	0,5
РИС ОТВАРНОЙ		10		1
КРУПА РИСОВАЯ	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с отварным рисом, натертым черствым хлебом, яйцом, добавляют соль. Запекают в жарочном шкафу, до образования корочки и температуры внутри готового изделия не ниже 85° С. Рис отварной

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Готовое блюдо разрезать на порции.

Гарниры — картофельное пюре, овощи припущенные. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — изделия овально-плоской формы с равномерной тонко прожаренной корочкой и маслянистой поверхностью. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет корочки — светло-коричневый или коричневый, на разрезе серовато-коричневый;
- вкус, запах — приятный, слегка соленый и терпкий, характерный для жареной печени с привкусом сливочного масла;

6.2. Микробиологические показатели блюда "ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,5	В1, мг	0,1	Ca, мг	10,2
Жиры, г	9,3	С, мг	5,3	Mg, мг	10,1
Углеводы, г	8,4	А, мг	2,5	P, мг	119,8
Энергетическая ценность, ккал	131,1	Е, мг	3,2	Fe, мг	2,5

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 355

СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: светло-красный

Вкус: продуктов, входящих в соус, умеренно соленый

Запах: сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус

6.2. Микробиологические показатели блюда "СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

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

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	9,69	6,3	0,97	0,63
с 01.03 по 31.07	10,5	6,3	1,05	0,63
с 01.08 по 31.08	7,88	6,3	0,79	0,63
с 01.09 по 31.10	8,4	6,3	0,84	0,63
с 01.11 по 31.12	9	6,3	0,9	0,63
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	6	4,5	0,6	0,45
с 01.09 по 31.12	5,63	4,5	0,56	0,45
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4	3	0,4	0,3
с 01.09 по 31.12	3,75	3	0,38	0,3
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	5,7	4,5	0,57	0,45
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	6,3	4,5	0,63	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5	0,6	0,5
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Винегрет укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 20° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — овощи нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, лук нашинкован; винегрет заправлен растительным маслом и уложен горкой;
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — острый, умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом заправки;

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	В1, мг	0	Са, мг	8,0
Жиры, г	3	С, мг	2,6	Mg, мг	5,1
Углеводы, г	2,2	А, мг	0,1	Р, мг	11,7
Энергетическая ценность, ккал	37,4	Е, мг	1,3	Fe, мг	0,3

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	6,5	6,5	0,65	0,65
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147	147	14,7	14,7
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-20° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,3	В1, мг	0	Са, мг	16,8
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	7,1
Углеводы, г	16	А, мг	0	Р, мг	17,5
Энергетическая ценность, ккал	65,2	Е, мг	0	Fe, мг	0,5

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219

СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	45	45	4,5	4,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,7	4 шт.	0,17
КРУПА МАННАЯ	3,7	3,7	0,37	0,37
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,3	3,3	0,33	0,33
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой.

В протертый творог добавляют манную крупу, сырые яйца, сахар, соль.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика в диаметре 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке (1/2 нормы), формуют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают в смазанную сливочным маслом емкость. Сметану смешивают с оставшейся мукой. Полученной смесью смазывают поверхность сырников, и запекают в жарочном шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия 10-20 минут, до образования корочки, затем при температуре 180-200 градусов доводят до готовности (суммарно не менее 20-ти минут).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин (иногда с рисунком), равномерно обжарена, с соусом, с маслом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — светло-кремовый или желтоватый;
- вкус — сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом, или маслом, или вареньем;
- консистенция — мягкая, умеренно-плотная, пышная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,3	В1, мг	0	Ca, мг	65,1
Жиры, г	3,0	С, мг	0,1	Mg, мг	9,6
Углеводы, г	7,5	А, мг	0	P, мг	87,7
Энергетическая ценность, ккал	104,6	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,2

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 380

КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	6,8	6,8	0,68	0,68
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	165	165	16,5	16,5
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2-3 ч для набухания. Варят их в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят приготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 20° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых продуктов

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: оранжевый

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: кураги

6.2. Микробиологические показатели блюда "КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,8	В1, мг	0	Ca, мг	30,9
Жиры, г	0	С, мг	0,2	Mg, мг	15,8
Углеводы, г	21,3	А, мг	0,1	P, мг	24,4
Энергетическая ценность, ккал	88,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,5

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 93

СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	77	77	7,7	7,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	40	40	4	4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны -15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель5—7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности - сливочное масло

Консистенция: макаронных изделий - мягкая

Цвет: супа - молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в суп

6.2. Микробиологические показатели блюда "СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,1	В1, мг	0	Ca, мг	81,8
Жиры, г	2,8	С, мг	0,4	Mg, мг	9,7
Углеводы, г	7,0	А, мг	0	P, мг	59,8
Энергетическая ценность, ккал	61,6	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,2

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 395

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делта принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: 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 блюда "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,9	В1, мг	0	Ca, мг	98,8
Жиры, г	2,2	С, мг	0,5	Mg, мг	15,2
Углеводы, г	12,6	А, мг	0	P, мг	74,3
Энергетическая ценность, ккал	77,8	Е, мг	0	Fe, мг	0,3

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 83

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВИНИНА МЯСНАЯ	16,3	13,9	1,63	1,39
ГОВЯДИНА Б/К	16,7	15	1,67	1,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,3	1,9	0,23	0,19
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	1,9	1,9	0,19	0,19
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,2	3 шт.	0,12
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,71	0,6
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5- 10 мин до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп для первой возрастной группы готовят без томатного пюре.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера
Консистенция: картофель и овощи - мягкие; фрикадельки - упругие, сочные; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа
Цвет: супа — золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
Вкус: картофеля и припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый
Запах: продуктов входящих в суп

6.2. Микробиологические показатели блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,1	В1, мг	0,2	Ca, мг	17,7
Жиры, г	5,7	С, мг	5,4	Mg, мг	22,4
Углеводы, г	10,8	А, мг	0,1	P, мг	82,4
Энергетическая ценность, ккал	110,9	Е, мг	0,8	Fe, мг	1,2

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323

КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	51,1	50,6	5,11	5,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	84,4	84,4	8,44	8,44
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности: рисовую, гречневую — около 1 ч, пшеничную, перловую — 1,5-2 ч.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет гречневой каши — коричневый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,65	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	3,39	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	27,79	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	152,27	Е, мг	0	Fe, мг	0

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 259

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27	27	2,7	2,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,6	0,5	0,06	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,02	0,02	0,002	0,002
ГОВЯДИНА Б/К	39,9	35,9	3,99	3,59
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,5	4,6	0,55	0,46
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,5	1,5	0,15	0,15
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 25/25				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают мясо вместе с соусом, рядом укладывают гарнир.

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

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,1	В1, мг	0	Са, мг	7,0
----------	-----	--------	---	--------	-----

Жиры, г	8,5
Углеводы, г	2,3
Энергетическая ценность, ккал	98,1

С, мг	0,5
А, мг	0
Е, мг	1,4

Mg, мг	8,3
P, мг	59,6
Fe, мг	0,8

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	43,8	28,5	4,38	2,85
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,4	0,3	0,04	0,03
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелко рубленой зеленью петрушки. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 20° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом, посыпан рубленой зеленью

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный сорту горошка, зеленый - петрушки

Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки

Запах: консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки

6.2. Микробиологические показатели блюда "САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,9	В1, мг	0	Са, мг	5,7
Жиры, г	1,6	С, мг	1,4	Mg, мг	5,7
Углеводы, г	1,8	А, мг	0	Р, мг	16,2
Энергетическая ценность, ккал	25,2	Е, мг	0,9	Fe, мг	0,2

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 436

НАПИТОК ЛИМОННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ЛИМОННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЛИМОН	20	12	2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160,5	160,5	16,05	16,05
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 20° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "НАПИТОК ЛИМОННЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	В1, мг	0	Са, мг	11,0
Жиры, г	0	С, мг	1,9	Mg, мг	2,7
Углеводы, г	12,0	А, мг	0	Р, мг	2,3
Энергетическая ценность, ккал	48,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,1

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВИНИНА МЯСНАЯ	31,4	26,7	3,14	2,67
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	118	76,7	11,8	7,67
с 01.03 по 31.07	127,83	76,7	12,78	7,67
с 01.08 по 31.08	95,88	76,7	9,59	7,67
с 01.09 по 31.10	102,27	76,7	10,23	7,67
с 01.11 по 31.12	109,57	76,7	10,96	7,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,3	5,3	0,63	0,53
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
Выход: 80				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Мясо варят, печень измельчают на мясорубке и припускают до готовности. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, или сковороду, разравнивают, кладут измельченные мясoproductы с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным, сметанным с томатом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Поверхность ровная, с легкой румяной корочкой.

Вкус в меру соленный, соответствует входящим в состав продуктам, без привкуса и запаха пригоревшего картофеля. На разрезе — прослойка фарша серого цвета. Консистенция картофеля рыхлая, не тягучая, фарш сочный.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,2	В1, мг	0,2	Са, мг	10,8
Жиры, г	5,5	С, мг	6,3	Mg, мг	22,7
Углеводы, г	13,3	А, мг	0	Р, мг	82,4
Энергетическая ценность, ккал	119,5	Е, мг	0,1	Fe, мг	1,3

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 371

СОУС СМЕТАННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОУС СМЕТАННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,1	15,1	1,51	1,51
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,1	5,1	0,51	0,51
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков 800с", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления горячих закусок. Оптимальная температура подачи 75 град.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид- однородная, нерасслоившаяся масса;

Цвет-от белого до светло-кремового;

Вкус- умеренно соленый, свежей сметаны;

Запах-свежей сметаны;

Консистенция- вязкая, полужидкая, эластичная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "СОУС СМЕТАННЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,3	В1, мг	0	Ca, мг	5,2
Жиры, г	0,8	С, мг	0	Mg, мг	0,8
Углеводы, г	1,3	А, мг	0	P, мг	4,0
Энергетическая ценность, ккал	13,6	Е, мг	0	Fe, мг	0

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 413

КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	29,8	29,8	2,98	2,98
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	36,1	36,1	3,61	3,61
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	81,3	81,3	8,13	8,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
Выход: 140				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Подготовленную крупу засыпают в кипящую смесь молока с водой. Сухую смесь «Нутринор» разводят до полного растворения в 20 мл теплой кипяченой воды (20 мл воды входит в общее количество воды по рецептуре). Варят на медленном огне с закрытой крышкой до готовности, не допуская слипания хлопьев. За 3 минуты до готовности вводят подготовленную сухую смесь «Нутринор». Время варки - 8-10 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75 град.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: хлопья «Геркулес» частично разварены, не разделяются между собой

Консистенция: вязкая

Цвет: кремовый

Вкус: свойственный крупе и молоку, без постороннего привкуса

Запах: продуктов входящих в состав блюда

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,7	В1, мг	0,1	Са, мг	54,5
Жиры, г	6,2	С, мг	0,2	Mg, мг	39,4
Углеводы, г	19,5	А, мг	0	Р, мг	114,6
Энергетическая ценность, ккал	148,6	Е, мг	1,1	Fe, мг	1,1

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	30	30	3	3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	23,08	15	2,31	1,5
с 01.03 по 31.07	25	15	2,5	1,5
с 01.08 по 31.08	18,75	15	1,88	1,5
с 01.09 по 31.10	20	15	2	1,5
с 01.11 по 31.12	21,43	15	2,14	1,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
ГОВЯДИНА Б/К	30,39	27,35	3,04	2,74
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150/15/5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Говядину отваривают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Отварное мясо нарезают по 1-2 кусочка на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом бульоне при температуре не ниже 70 град.в закрытой посуде. Отпускают с говядиной. В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту, тушенную с томатной пастой, и варят с момента закипания 15-20 мин, добавляют пассерованные овощи и доводят до готовности. Щи можно приготовить и без томатной пасты.

Выход порции определяется возрастной группой.

Зелень (укроп, петрушка) не указаны в рецептуре, но ее можно добавлять мелко нарезанной в котел перед отправкой его на раздачу для улучшения вкуса супа в количестве 1-2 г нетто на порцию.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,1	В1, мг	0	Са, мг	33,2
Жиры, г	6,4	С, мг	5,2	Mg, мг	17,0
Углеводы, г	4,4	А, мг	0,1	Р, мг	67,2
Энергетическая ценность, ккал	87,6	Е, мг	0,2	Fe, мг	1,2

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 311 ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	55,56	40	5,56	4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,9	5,9	0,59	0,59
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,29	12	1,43	1,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16	12	1,6	1,2
с 01.09 по 31.12	15	12	1,5	1,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,5	1,5	0,15	0,15
КРУПА РИСОВАЯ	25,7	25,7	2,57	2,57
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают сначала теплой (40° С), а затем горячей водой (60-70° С). Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Птицу рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, пассерованную томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (2,1 л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф с температурой 250-280° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,4	В1, мг	0	Ca, мг	16,8
Жиры, г	11,4	С, мг	1,3	Mg, мг	24,4
Углеводы, г	20,5	А, мг	0,2	P, мг	107,3
Энергетическая ценность, ккал	218,2	Е, мг	2,8	Fe, мг	1,0

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	30	22,5	3	2,25
с 01.09 по 31.12	28,13	22,5	2,81	2,25
СЫР РОССИЙСКИЙ	5	4,5	0,5	0,45
ЧЕСНОК	0,1	0,1	0,01	0,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

Продукты перемешивают и заправляют маслом растительным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,3	В1, мг	0	Ca, мг	48,4
Жиры, г	6,3	С, мг	0,9	Mg, мг	6,2
Углеводы, г	1,9	А, мг	0	P, мг	31,6
Энергетическая ценность, ккал	69,5	Е, мг	1,9	Fe, мг	0,3

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

ЗРАЗЫ ИЗ ТВОРОГА С ЧЕРНОСЛИВОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗРАЗЫ ИЗ ТВОРОГА С ЧЕРНОСЛИВОМ", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	41,5	41,5	4,15	4,15
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7,4	7,4	0,74	0,74
САХАР ПЕСОК	3,2	3,2	0,32	0,32
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,2	10 шт.	0,42
СЛИВА СУШЕНАЯ (ЧЕРНОСЛИВ)	16,7	12,4	1,67	1,24
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,9	1,9	0,19	0,19
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
Выход: 65				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. В протертый творог добавляют просеянную муку, сахар, яйцо, хорошо перемешивают и формируют лепешки по 2 шт. на порцию. На середину лепешки кладут фарш. Края творожной лепешки соединяют так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделие панируют в муке, придают форму овала, обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Для фарша: чернослив промывают, заливают небольшим количеством жидкости для набухания. Затем чернослив нарезают соломкой и слегка припускают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают по 2 шт. на порцию на подогретой тарелке, поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным или сладким соусом. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — изделия правильной овально-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно обжарена, с соусом или маслом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — светло-кремовый или желтоватый, фарша — соответствует используемым сухофруктам;
- вкус — сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом или маслом;
- консистенция — мягкая, умеренно-плотная, пышная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЗРАЗЫ ИЗ ТВОРОГА С ЧЕРНОСЛИВОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,5	В1, мг	0	Са, мг	70,8
----------	-----	--------	---	--------	------

Жиры, г	8,2
Углеводы, г	17,1
Энергетическая ценность, ккал	176,2

С, мг	0,3
А, мг	0
Е, мг	1,5

Mg, мг	20,8
P, мг	97,4
Fe, мг	0,8

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 441

НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ШИПОВНИК СУХОЙ	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 20° С

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5	В1, мг	0	Са, мг	14,3
Жиры, г	0,2	С, мг	60	Mg, мг	3,7
Углеводы, г	10,9	А, мг	0,2	Р, мг	2,3
Энергетическая ценность, ккал	46,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,5

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87

СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ. САРДИНЫ АТЛАНТИЧ.	22,4	22,4	2,24	2,24
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	60,31	39,2	6,03	3,92
с 01.03 по 31.07	65,33	39,2	6,53	3,92
с 01.08 по 31.08	49	39,2	4,9	3,92
с 01.09 по 31.10	52,27	39,2	5,23	3,92
с 01.11 по 31.12	56	39,2	5,6	3,92
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12	9	1,2	0,9
с 01.09 по 31.12	11,25	9	1,13	0,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,4	4,4	0,54	0,44
КРУПА РИСОВАЯ	2,8	2,8	0,28	0,28
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,3	0,9	0,13	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112	112	11,2	11,2
Выход: 140				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, зелень. Доводят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,1	В1, мг	0	Са, мг	15,9
Жиры, г	1,8	С, мг	4,1	Mg, мг	14,7
Углеводы, г	9,3	А, мг	0,2	Р, мг	32,1
Энергетическая ценность, ккал	73,8	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,5

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14 СЫР (ПОРЦИЯМИ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЫР (ПОРЦИЯМИ)", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СЫР РОССИЙСКИЙ	5,5	5	0,55	0,5
Выход: 5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 20° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "СЫР (ПОРЦИЯМИ)" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,2	В1, мг	0	Са, мг	44
Жиры, г	2	С, мг	0	Mg, мг	1,8
Углеводы, г	0	А, мг	0	Р, мг	25
Энергетическая ценность, ккал	19,2	Е, мг	0	Fe, мг	0,1

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	105,6	105	10,56	10,5
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 20° С

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,9	В1, мг	0,04	Са, мг	125,87
Жиры, г	2,5	С, мг	1,5	Mg, мг	14,49
Углеводы, г	4,8	А, мг	0,01	Р, мг	94,41
Энергетическая ценность, ккал	53,3	Е, мг	0	Fe, мг	1

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 109

СУП ГРЕЧНЕВЫЙ С КУРОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП ГРЕЧНЕВЫЙ С КУРОЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	9,09	9	0,91	0,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	18,06	13	1,81	1,3
Выход: 150/10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Рис хорошо сварен, лук мелко нашинкован. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — полупрозрачный, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — мясного бульона, риса с ароматом и привкусом пассерованных кореньев, специй, умеренно соленый;
- консистенция мяса и лука — мягкая, рис хорошо разварившийся, но зерна целые; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели блюда "СУП ГРЕЧНЕВЫЙ С КУРОЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,3	В1, мг	0	Ca, мг	14,0
Жиры, г	3,2	С, мг	0,5	Mg, мг	21,1
Углеводы, г	5,6	А, мг	0	P, мг	48,1
Энергетическая ценность, ккал	64,4	Е, мг	0,6	Fe, мг	0,8

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 243

ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ	44,78	30	4,48	3
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА	8,2	8,2	0,82	0,82
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11,8	11,8	1,18	1,18
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,8	10	1,18	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36

Выход: 50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым батонem, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Рыбную котлетную массу формируют в виде лепешки толщиной 1 см. На середину кладут фарш, края лепешки соединяют, панируют в сухарях, придавая им овальную форму, укладывают на смазанную маслом поверхность противня или сковороды, делают 1-2 прокола и обжаривают с обеих сторон впереворот на плите в течение 8-10 мин до образования на поверхности румяной корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 4-5 мин, до температуры внутри изделия не ниже 80° С.

Для фарша: лук репчатый мелко нарезают и пассеруют, добавляют соль, сухари и все перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче зразы аккуратно укладывают рядом с гарниром, поливают сливочным маслом или подливают рядом соус. Оптимальная температура подачи 75° С.

Гарниры — картофель отварной, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом сливочным. Соус — томатный. Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — изделие овально-округлой формы, поверхность равномерно пожарена без разрывов и трещин, панировка не отстает. Гарнир уложен аккуратно, рядом налит соус;
- цвет — поверхности кулинарного изделия: от золотисто-желтого до светло-коричневого;
- вкус — приятный сладковато-соленый, характерный для определенного вида рыбы, с выраженным привкусом пассерованного лука;
- запах — характерный для определенного вида рыбы с приятным оттенком обжаренного продукта;
- консистенция — мягкая, сочная, сохраняет форму.

6.2. Микробиологич. показатели блюда "ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,3	В1, мг	0,1	Ca, мг	11,9
Жиры, г	7,1	С, мг	0,5	Mg, мг	13,8
Углеводы, г	7,1	А, мг	0	P, мг	75,8
Энергетическая ценность, ккал	125,61	Е, мг	1,5	Fe, мг	0,7

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 363

СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22	22	2,2	2,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,9	0,9	0,09	0,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Просеянную рисовую муку пассеруют без жира, помешивая деревянной лопаткой, не допуская пригорания и изменения ее цвета. Подсушенную муку растирают с маслом и разводят бульоном, хорошо вымешивая до образования однородной массы. Затем соус варят 25-30 минут, солят, процеживают, доводят до кипения. Если соус используется как самостоятельный, его заправляют лимонной кислотой (1 г) и маслом сливочным (30 г). Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы, а также используют для приготовления других соусов.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: однородная, полужидкая, вязкая, нежная

Цвет: белый до светло-кремового

Вкус: нежный, насыщенный

Запах: продуктов, входящих в соус

6.2. Микробиологические показатели блюда "СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	В1, мг	0	Ca, мг	1,8
Жиры, г	0,8	С, мг	0	Mg, мг	0,3
Углеводы, г	0,6	А, мг	0	P, мг	1,1
Энергетическая ценность, ккал	10	Е, мг	0	Fe, мг	0

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	34,8	24,3	3,48	2,43
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	3,9	3	0,39	0,3
САХАР ПЕСОК	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 20° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — капуста равномерно нашинкована соломкой с добавлением шинкованного лука, уложена горкой, заправлена сахаром и маслом растительным;
- цвет — светло-соломенный с желтоватым оттенком, типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисловато-солончатый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;

6.2. Микробиологические показатели блюда "САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	В1, мг	0	Са, мг	14,7
Жиры, г	1,5	С, мг	8,2	Mg, мг	4,4
Углеводы, г	1,1	А, мг	0	Р, мг	8,3
Энергетическая ценность, ккал	19,5	Е, мг	0,6	Fe, мг	0,1

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,45 шт.	58,36	145 шт.	5,84
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	21,8	21,8	2,18	2,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 80				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

К обработанным яйцам добавляют молоко (или воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную сливочным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин.

Готовый омлет нарезают на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника, политы растопленным сливочным маслом;
- цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;
- вкус — свежих яиц, умеренно соленый;
- запах — жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного;
- консистенция — нежная, пышная, сочная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,6	В1, мг	0	Ca, мг	53,8
Жиры, г	12,3	С, мг	0,1	Mg, мг	9,0
Углеводы, г	1,4	А, мг	0,2	P, мг	117,8
Энергетическая ценность, ккал	141,7	Е, мг	2,4	Fe, мг	1,4

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПШЕНО	26,9	26,9	2,69	2,69
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	44,6	44,6	4,46	4,46
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	67,9	67,9	6,79	6,79
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
Выход: 135				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,3	В1, мг	0,1	Ca, мг	79,7
Жиры, г	5,4	С, мг	0,4	Mg, мг	28,2
Углеводы, г	21,6	А, мг	0	P, мг	106,3
Энергетическая ценность, ккал	152,2	Е, мг	0,8	Fe, мг	0,8

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 394

ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ-ЗАВАРКА		20		2
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,6	21,6	2,16	2,16
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	40	40	4	4
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура блюда 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,6	В1, мг	0	Са, мг	95,3
Жиры, г	2,2	С, мг	0,5	Mg, мг	11,5
Углеводы, г	11,1	А, мг	0	Р, мг	66,2
Энергетическая ценность, ккал	74,7	Е, мг	0	Fe, мг	0,3

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 90

РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ СО СВИНИНОЙ И СМЕТАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ СО СВИНИНОЙ И СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	17,5	14	1,75	1,4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10,2	9	1,02	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
СВИНИНА МЯСНАЯ	18,82	16	1,88	1,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
Выход: 150/10/5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящую воду закладывают шинкованную капусту, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный брусочками, а через 5-7 мин добавляют пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до готовности кладут соль.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид - на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками или дольками). Овощи не переварены, перловая крупа — хорошо разварившаяся. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности -желтый;
- вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- консистенция кореньев, картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели блюда "РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ СО СВИНИНОЙ И СМЕТАНОЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,0	В1, мг	0,1	Са, мг	28,9
Жиры, г	5,1	С, мг	6,2	Mg, мг	18,8
Углеводы, г	9,6	А, мг	0,1	Р, мг	57,6
Энергетическая ценность, ккал	96,3	Е, мг	0,1	Fe, мг	1,0

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	34	33,9	3,4	3,39
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	76,1	76,1	7,61	7,61
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температур. подачи 75° С. Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,6	В1, мг	0,2	Са, мг	34,8
Жиры, г	1,6	С, мг	0	Mg, мг	27,8
Углеводы, г	15,8	А, мг	0	Р, мг	70,0
Энергетическая ценность, ккал	108	Е, мг	3,1	Fe, мг	2,2

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ	30,2	30,2	3,02	3,02
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку. Оптимальная температ. подачи 20° С

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Консистенция помидоров: красных и розовых — плоды целые, мякоть плода мягкая, но не расплывшаяся; бурых и молочных — плоды целые, мякоть плодов плотная, плотно пропитанная рассолом; зеленых второго сорта — плоды целые, мякоть плода плотная, но не грубая, плотно пропитанная рассолом.

Вкус и запах — характерные для соленых помидоров кисло-солончатый вкус с ароматом и привкусом пряностей без постороннего привкуса и запаха; для второго сорта допускается более выраженный солончатый вкус.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

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

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 436

НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
АПЕЛЬСИН	24,63	16,5	2,46	1,65
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160,5	160,5	16,05	16,05
САХАР ПЕСОК	8,5	8,5	0,85	0,85
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 20° С

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	В1, мг	0	Са, мг	11,7
Жиры, г	0	С, мг	4	Mg, мг	3,3
Углеводы, г	9,5	А, мг	0	Р, мг	3,4
Энергетическая ценность, ккал	38,4	Е, мг	0	Fe, мг	0

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 105

СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИЦЕЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИЦЕЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	14,1	8,6	1,41	0,86
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	7,7	7,7	0,77	0,77
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	7,07	5,3	0,71	0,53
с 01.09 по 31.12	6,63	5,3	0,66	0,53
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,3	5,3	0,63	0,53
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,2	115,2	11,52	11,52
Выход: 120				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИЦЕЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,6	В1, мг	0	Ca, мг	11,6
Жиры, г	3,6	С, мг	0,5	Mg, мг	6,2
Углеводы, г	6,1	А, мг	0,1	P, мг	24,9
Энергетическая ценность, ккал	67,2	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,5

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		41,6		4,16
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25,8	25,8	2,58	2,58
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ДРОЖЖИ	0,8	0,8	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,3	12,3	1,23	1,23
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ		29,3		2,93
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	44,9	36	4,49	3,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	2,9	7 шт.	6,304
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,4	0,3	0,04	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,3	3 шт.	0,13
Выход: 65				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Прилегание. В случае использовании жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Тесто дрожжевое

Дрожжевое тестоприготавливают двумя способами - опарным и безопарным.

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

Безопарный способ.

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

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

Опарный способ.

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

Фарш из свежей капусты

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75° С.

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежесдобитого пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекишенного теста недопустим;
- вкус — свежесдобитого пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развита.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ С КАПУСТОЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,99	В1, мг	0,05	Са, мг	15,6
Жиры, г	2,6	С, мг	3,25	Mg, мг	5,85
Углеводы, г	17,42	А, мг	0,01	Р, мг	28,6
Энергетическая ценность, ккал	105,04	Е, мг	0,85	Fe, мг	0,65

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	20,7	20,7	2,07	2,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	47,9	47,9	4,79	4,79
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	84	84	8,4	8,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,6	4,6	0,46	0,46
Выход: 140				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,0	В1, мг	0	Ca, мг	91,3
Жиры, г	5,9	С, мг	0,4	Mg, мг	19,4
Углеводы, г	18,8	А, мг	0	P, мг	89,6
Энергетическая ценность, ккал	140,3	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,3

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

СУП ПО-ДАЛЬНЕВОСТОЧНОМУ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП ПО-ДАЛЬНЕВОСТОЧНОМУ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	29,51	18	2,95	1,8
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	36,92	24	3,69	2,4
с 01.03 по 31.07	40	24	4	2,4
с 01.08 по 31.08	30	24	3	2,4
с 01.09 по 31.10	32	24	3,2	2,4
с 01.11 по 31.12	34,29	24	3,43	2,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
МОРСКАЯ КАПУСТА МОРОЖЕНАЯ	16,8	16,8	1,68	1,68
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	114	114	11,4	11,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6	15 шт.	0,6
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ	9,23	6	0,92	0,6
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящий бульон положить нарезанный кубиками картофель. Отдельно на растительном масле пассеровать репчатый лук и морковь. Добавить к картофелю и варить на среднем огне до почти! полной готовности картофеля. Только после этого добавляем морскую капусту(без жидкости) т.к от ее кислоты картофель может остаться твердым. После этого добавляем горошек (без жидкости) и натертое на мелкой терке яйцо. Варим еще 5мин. Пробуем на соль,если есть необходимость: солим. При подаче посыпаем суп зеленью и добавляем сметану.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "СУП ПО-ДАЛЬНЕВОСТОЧНОМУ" должны соответствовать СанПин 2.3.2.1078 -01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,1	В1, мг	0	Са, мг	24,2
Жиры, г	5,2	С, мг	2,6	Mg, мг	39,2
Углеводы, г	5,1	А, мг	0,1	Р, мг	67,6
Энергетическая ценность, ккал	87,6	Е, мг	0,2	Fe, мг	3,3

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 306

ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	123	97,5	12,3	9,75
СВИНИНА МЯСНАЯ	71,53	60,8	7,15	6,08
КРУПА РИСОВАЯ	8,3	8,22	0,83	0,82
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	18	15	1,8	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленную белокочанную капусту шинкуют крупной соломкой и припускают в подсоленной воде. Лук нарезают соломкой, пассеруют.

Мясо пропускают через мясорубку, обжаривают на противне и доводят до готовности в жарочном шкафу.

К жареной говядине добавляют сваренный в подсоленной воде рассыпчатый рис, пассерованный лук, припущенную капусту, соль и перемешивают и тушат до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Голубцы укладывают горкой на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки, зерна риса целые;
- цвет — характерный для входящих ингредиентов: мяса — серо-коричневый, капусты и лука — белый, риса — сероватый;
- вкус, запах — тушеной свежей капусты, мяса, риса, с привкусом и ароматом пассерованного лука;
- консистенция — мягкая, сочная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,0	В1, мг	0,2	Ca, мг	52,2
Жиры, г	11,8	С, мг	18,2	Mg, мг	31,4
Углеводы, г	21,0	А, мг	0	P, мг	126,4
Энергетическая ценность, ккал	222,2	Е, мг	2,2	Fe, мг	2,0

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ (ОТВАРНЫЕ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ (ОТВАРНЫЕ)", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	41	41	4,1	4,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,75	5,75	0,58	0,58
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	2,82	7 шт.	0,28
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,13	0,13	0,01	0,01
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
Выход: 65				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4—5 мин. Отпускают с маслом или сахаром.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ (ОТВАРНЫЕ)" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,6	В1, мг	0	Ca, мг	60,5
Жиры, г	6,4	С, мг	0,1	Mg, мг	8,6
Углеводы, г	11,6	А, мг	0	P, мг	82,4
Энергетическая ценность, ккал	139,6	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,4

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

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

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	14,1	14	1,41	1,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	105	105	10,5	10,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,8	16,8	1,68	1,68
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 140				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,6	В1, мг	0,1	Са, мг	112,1
Жиры, г	6,4	С, мг	0,6	Mg, мг	37,3
Углеводы, г	12,8	А, мг	0	Р, мг	114,0
Энергетическая ценность, ккал	123,2	Е, мг	1,0	Fe, мг	1,0

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	5	5
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид хлеба –прямоугольная булка Без оплывания, борозд, вмятин без повреждений. Корочка от сливочно-желтого до яркого коричневого. Толщина корочки до 3 мм.

Мякиш иметь пористую структуру без пустот и неоднородных участков. Без запеченных комков муки.эластичный, мягкий, быстро возвращающиеся в первоначальную форму после нажатия, умеренно влажный, без липкости.

Вкус – умеренно соленый насыщенный.

Без постороннего запаха и вкуса.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,8	В1, мг	0,1	Са, мг	11,5
Жиры, г	0,45	С, мг	0	Mg, мг	16,5
Углеводы, г	24,85	А, мг	0	Р, мг	42
Энергетическая ценность, ккал	118,65	Е, мг	1	Fe, мг	1

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 393

ЧАЙ С ЛИМОНОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С ЛИМОНОМ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ-ЗАВАРКА		20		2
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,6	21,6	2,16	2,16
САХАР ПЕСОК	5,4	5,4	0,54	0,54
ЛИМОН	5,83	3,5	0,58	0,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130	130	13	13
Выход: 150/7/3				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

Чай-заварка

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура блюда 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЧАЙ С ЛИМОНОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Ca, мг	8,5
Жиры, г	0	С, мг	0,6	Mg, мг	2,6
Углеводы, г	5,4	А, мг	0	P, мг	2,1
Энергетическая ценность, ккал	22,6	Е, мг	0	Fe, мг	0,2

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

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

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И КУРОЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,6	4,6	0,46	0,46
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	1	2 шт.	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,5	5,5	0,55	0,55
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	104,31	67,8	10,43	6,78
с 01.03 по 31.07	113	67,8	11,3	6,78
с 01.08 по 31.08	84,75	67,8	8,48	6,78
с 01.09 по 31.10	90,4	67,8	9,04	6,78
с 01.11 по 31.12	96,86	67,8	9,69	6,78
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	13,89	10	1,39	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

Приготовление клецек: Яйца обрабатывают в соответствии с санитарными правилами,

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;

- цвет бульона — светло-серый, прозрачный, овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — приятный, картофеля, пассерованных овощей, умеренно соленый;
- консистенция кореньев, картофеля и лука — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И КУРОЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,8	В1, мг	0,1	Са, мг	25,1
Жиры, г	3,6	С, мг	6,1	Mg, мг	22,3
Углеводы, г	15,4	А, мг	0,2	Р, мг	67,0
Энергетическая ценность, ккал	109,2	Е, мг	0,2	Fe, мг	1,0

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 258 ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВИНИНА МЯСНАЯ	82,35	70	8,24	7
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	123,08	80	12,31	8
с 01.03 по 31.07	133,33	80	13,33	8
с 01.08 по 31.08	100	80	10	8
с 01.09 по 31.10	106,67	80	10,67	8
с 01.11 по 31.12	114,29	80	11,43	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Мясо нарезают по 2-4 куса на порцию массой по 30-40 г, картофель, лук, морковь — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат 40-50 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Блюдо можно готовить без томатной пасты.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают жаркое в тарелке.

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — мясо и овощи, сохранившие форму нарезки, вместе с соусом уложены в тарелке или горшочке;
- цвет — мяса и соуса — коричневатый, картофеля — желтый с оранжевым оттенком;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и овощей, умеренно острый;
- консистенция — мяса — мягкая, нежная, блюда — сочная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,2	В1, мг	0,4	Са, мг	19,2
----------	-----	--------	-----	--------	------

Жиры, г	11,9
Углеводы, г	14,5
Энергетическая ценность, ккал	198,7

С, мг	7,4
А, мг	0,2
Е, мг	1,9

Mg, мг	35,6
P, мг	145,2
Fe, мг	1,9

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 60

СЕЛЬДЬ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И ЛУКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЕЛЬДЬ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И ЛУКОМ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА СЕЛЬДЬ ТИХООКЕАНСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ	22,81	13	2,28	1,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	12,31	8	1,23	0,8
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами. Блюдо поливают растительным маслом. К блюду можно отпускать отварной картофель (30-50 г).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 20° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели блюда "СЕЛЬДЬ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И ЛУКОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,6	В1, мг	0	Ca, мг	12,7
Жиры, г	5,2	С, мг	0,9	Mg, мг	11,5
Углеводы, г	1,0	А, мг	0	P, мг	38,0
Энергетическая ценность, ккал	61,2	Е, мг	1,4	Fe, мг	0,4

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 438

НАПИТОК ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	21,3	18,7	2,13	1,87
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	156	156	15,6	15,6
САХАР ПЕСОК	9,1	9,1	0,91	0,91
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мякоть заливают горячей водой, варят 10-15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 20° С

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — светло-желтый;
- запах — приятный запах яблок;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- консистенция — однородная, жидкая.

6.2. Микробиологические показатели блюда "НАПИТОК ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	В1, мг	0	Са, мг	9,2
Жиры, г	0,1	С, мг	0,8	Mg, мг	2,8
Углеводы, г	11,7	А, мг	0	Р, мг	1,9
Энергетическая ценность, ккал	47,6	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,4

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского. г Москва пищевая промышленность 1976

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 408

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАПУСТЫ С МЯСОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ КАПУСТЫ С МЯСОМ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВИНИНА МЯСНАЯ	63,6	54,1	6,36	5,41
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	97,2	77,8	9,72	7,78
КРУПА МАННАЯ	6	6	0,6	0,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,3	3,3	0,33	0,33
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	3,9	10 шт.	0,39
Выход: 90				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Подготовленное мясо сварить при слабом кипении крупным куском. Готовое мясо режут тонкими ломтиками. Капусту шинкуют соломкой и припускают с маслом, в конце добовляют манную крупу и проваривают до загустения. Массу охлаждают до 40-50 град.С, добавляют обработанные сырые яйца, нарезанное мясо, соль перемешивают, выкладывают на противень, смазанный маслом, поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают при температуре 250-280 град С до образования румяной корочки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные порционные куски, без трещин, сохранили форму

Консистенция: мягкая, доведена до кулинарной готовности

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - серовато-белый

Вкус: вареной капусты, мяса.

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЗАПЕКАНКА ИЗ КАПУСТЫ С МЯСОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,5	В1, мг	0,2	Ca, мг	42,5
Жиры, г	9,4	С, мг	14	Mg, мг	23,3
Углеводы, г	15,3	А, мг	0	Р, мг	106,2
Энергетическая ценность, ккал	175,8	Е, мг	0,4	Fe, мг	1,6

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией академика АМН СССР А.А. Покровского.г Москва пищевая промышленность 1976