|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_1\_\_**

**Наименование изделия: Каша пшенная молочная жидкая**

**Номер рецептуры:273**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа пшено | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 98 | 98 | 150 | 150 |
| Вода | 23 | 23 | 35 | 35 |
| Сахар | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса каши |  | 128 |  | 197 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 130 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

*Консистенция:* жидкая, зерна - мягкие.

*Цвет:* желтый.

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

*Запах:* пшенной каши в сочетании с молоком и маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 3,90 | 2,50 | 17,30 | 107,30 | 0,51 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 6,00 | 3,85 | 26,62 | 196,69 | 0,78 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 18,696 | 0,089 | 0,126 | 0,055 | 0,564 | 109,697 | 26,579 | 117,799 | 154,264 | 0,009 | 0,002 | 0,042 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 28,763 | 0,137 | 0,194 | 0,085 | 0,868 | 168,765 | 40,891 | 181,229 | 237,329 | 0,014 | 0,003 | 0,065 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. Производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_2**

**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком**

**Номер рецептуры: 513,514**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кофейный напиток | 1,7 | 1,7 | 2 | 2 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 70 | 70 | 78 | 78 |
| Вода | 129 | 129 | 143 | 143 |
| Сахар | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток процеживают. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

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 (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,01 | 1,58 | 8,93 | 58,00 | 0,36 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,25 | 1,77 | 10,42 | 66,57 | 0,41 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 9,240 | 0,027 | 0,086 | 0,021 | 0,153 | 80,544 | 13,796 | 64,673 | 126,482 | 0,006 | 0,002 | 0,126 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 10,296 | 0,031 | 0,096 | 0,023 | 0,177 | 89,790 | 15,625 | 72,678 | 143,530 | 0,006 | 0,003 | 0,140 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_3\_\_**

**Наименование изделия: Яйцо вареное**

**Номер рецептуры:331**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яйца | 1 шт. | 40 | 1 шт. | 40 |
| Выход |  | 1 шт. |  | 1 шт. |
|  |  |  |  |  |
| Яйца | 1/2 шт. | 20 | 1/2 шт. | 20 |
| Выход |  | ½ шт.  (20 гр.) |  | ½ шт.  (20 гр.) |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

*Консистенция:* умеренно плотная.

*Цвет:* белок-белый,желток-желтый.

*Вкус:* слабовыраженный сероводорода.

*Запах:* слабовыраженный сероводорода.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 40 гр. | | | | |
| 4,79 | 4,05 | 0,27 | 56,70 | 0,00 |
| 20 гр. | | | | |
| 2,40 | 2,03 | 0,14 | 28,35 | 0,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 40 гр. | | | | | | | | | | | |
| 62,400 | 0,022 | 0,144 | 0,880 | 0,870 | 19,360 | 4,350 | 66,990 | 46,480 | 0,007 | 0,011 | 0,019 |
| 20 гр. | | | | | | | | | | | |
| 31,200 | 0,011 | 0,072 | 0,440 | 0,435 | 9,680 | 2,175 | 33,495 | 23,240 | 0,004 | 0,005 | 0,010 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_4\_\_**

**Наименование изделия:** **Бутерброд с маслом и сыром**

**Номер рецептуры:96,97**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный или батон | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Сыр твердый | 9,7 | 9 | 13,9 | 13 |
| Выход с маслом и сыром |  | 15/9/9 |  | 20/9/13 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

*Вкус:* сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

*Запах:* сыра в сочетании со свежим хлебом (батона).

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,83 | 6,61 | 7,63 | 101,22 | 0,05 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 3,93 | 6,68 | 10,15 | 116,41 | 0,07 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 41,400 | 0,021 | 0,037 | 0,118 | 0,210 | 20,100 | 4,170 | 33,510 | 26,370 | 0,001 | 0,004 | 0,005 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 41,800 | 0,028 | 0,050 | 0,118 | 0,277 | 27,740 | 5,790 | 46,120 | 35,500 | 0,002 | 0,005 | 0,007 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_5\_\_**

**Наименование изделия: Сок фруктовый (овощной)**

**Номер рецептуры:325**

**Наименование сборника рецептур:** Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских, садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2021 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сок фруктовый (овощной) | 110/120 | 110/120 | 150/170 | 150/170 |
| Выход |  | 110/120 |  | 150/170 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Индивидуальную упаковку промышленного производства промывают холодной питьевой водой. Сок разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском. Сок можно подавать в индивидуальной упаковке промышленного производства.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сок налит в стакан или кружку.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* соответствует виду сока.

*Вкус:* соответствует виду сока.

*Запах:* соответствует виду сока.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Сок фруктовый (овощной) 110 гр. | | | | |
| 0,77 | 0,11 | 14,52 | 66,00 | 44,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 120 гр. | | | | |
| 0,84 | 0,12 | 15,84 | 72,00 | 48,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 150 гр. | | | | |
| 1,05 | 0,15 | 19,80 | 90,00 | 60,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 170 гр. | | | | |
| 1,19 | 0,17 | 22,44 | 102,00 | 68,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Сок фруктовый (овощной) 110 гр. | | | | | | | | | | | |
| 8,800 | 0,044 | 0,022 | 0,000 | 0,330 | 19,800 | 12,100 | 14,300 | 196,900 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 120 гр. | | | | | | | | | | | |
| 9,600 | 0,048 | 0,024 | 0,000 | 0,360 | 21,600 | 13,200 | 15,600 | 214,800 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 150 гр. | | | | | | | | | | | |
| 12,000 | 0,060 | 0,300 | 0,000 | 0,450 | 27,000 | 16,500 | 19,500 | 268,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 170 гр. | | | | | | | | | | | |
| 12,000 | 0,060 | 0,030 | 0,000 | 0,450 | 27,000 | 16,500 | 19,500 | 268,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_5\_\_**

**Наименование изделия: Напиток с витаминами «Витошка» для детей⃰**

**Номер рецептуры:** 507

**Наименование сборника рецептур:** Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских, садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2021 г.

⃰**Напиток можно заменить на другой витаминизированный напиток промышленного производства**

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Вода |  |  | 16 | 16 |
| Смесь сухая с витаминами для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста |  |  | 160 | 160 |
| Выход |  |  |  | 160 |
|  |  |  |  |  |
| Вода |  |  | 17 | 17 |
| Смесь сухая с витаминами для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста |  |  | 170 | 170 |
| Выход |  |  |  | 170 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Сухую смесь с витаминами для напитка «Витошка» растворяют в кипящей воде, при постоянном помешивании. Готовый напиток охлаждают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи холодного 65-75°С, холодного 15°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* жидкость налита в стакан или кружку.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* соответствует вкусу напитка.

*Вкус:* соответствует вкусу напитка.

*Запах:* соответствует вкусу напитка.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. Ценность, ккал |
| Напиток с витаминами «Витошка» для детей 160 гр. | | | | |
| 0,00 | 0,00 | 15,20 | 64,00 | 16,00 |
| Напиток с витаминами «Витошка» для детей 170 гр. | | | | |
| 0,00 | 0,00 | 16,15 | 68,00 | 17,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Напиток с витаминами «Витошка» для детей 160 гр. | | | | | | | | | | | |
| 96,000 | 0,240 | 0,272 | 1,344 | 0,002 | 6,829 | 1,392 | 0,004 | 0,000 | 0,000 | 0,000 | 0,141 |
| Напиток с витаминами «Витошка» для детей 170 гр. | | | | | | | | | | | |
| 102,000 | 0,255 | 0,289 | 1,428 | 0,002 | 7,256 | 1,479 | 0,004 | 0,000 | 0,000 | 0,000 | 0,150 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_6**

**Наименование изделия: Зеленый горошек или кукуруза консервированные отварные\***

**Номер рецептуры:181**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

\*в сборнике рецептур под номером рецептуры 181 указана кукуруза отварная, в данной рецептуре внесены дополнения – приготовление зеленого горошка консервированного

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Горошек зеленый консервированный | 62 | 62 | 77 | 77 |
| или кукуруза консервированная | 67 | 67 | 84 | 84 |
| Масса отварного зеленого горошка или кукурузы (без жидкой части) |  | 40 |  | 50 |
| Выход |  | 40 |  | 50 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированный зеленый горошек или кукурузу предварительно кипятят в собственном соку, охлаждают и порционируют.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма соответствует.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* зеленый-горошка, желтый-кукурузы.

*Вкус:* горошка или кукурузы консервированной отварной.

*Запах:* горошка или кукурузы консервированной отварной.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,00 | 0,08 | 3,32 | 22,00 | 4,00 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,50 | 0,10 | 4,15 | 27,50 | 5,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 12,000 | 0,032 | 0,016 | 0,000 | 0,244 | 7,040 | 7,308 | 21,576 | 32,868 | 0,000 | 0,001 | 0,002 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 15,000 | 0,040 | 0,020 | 0,000 | 0,305 | 8,800 | 9,135 | 26,970 | 41,085 | 0,000 | 0,001 | 0,002 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_7\_\_**

**Наименование изделия: Рассольник ленинградский со сметаной, с мясом**

**Номер рецептуры:139**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная | 11 | 10 | 14 | 13 |
| Или говядина 1 категории на костях | 14 | 10 | 18 | 13 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 2,3 | 1,8 | 3,04 | 2,4 |
| С 1 января до 1 сентября | 2,4 | 1,8 | 3,2 | 2,4 |
| Лук репчатый | 1,4 | 1,2 | 1,9 | 1,6 |
| Вода | 188 | 188 | 250 | 250 |
| Выход бульона |  | 150 |  | 200 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 60 | 45 | 80 | 60 |
| с 31.10-31.12 | 64 | 45 | 86 | 60 |
| с 31.12-28.02 | 69 | 45 | 92 | 60 |
| с 29.02-01.09 | 75 | 45 | 100 | 60 |
| Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная) | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 7,5 | 6 | 10 | 8 |
| С 1 января до 1 сентября | 8 | 6 | 11 | 8 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 5 | 4 |
| Огурцы соленые (без содержания уксуса) | 16 | 9 | 22 | 12 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 113 | 113 | 150 | 150 |
| Выход |  | 150 |  | 200 |
| Сметана (без содержания растительных жиров) | 9 | 9 | 11 | 11 |
| Выход супа со сметаной |  | 159 |  | 211 |
| Говядина отварная |  | 6 |  | 8 |
| Выход супа со сметаной, с мясом |  | 159/6 |  | 211/8 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы, хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Крупу закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы от кожицы и при необходимости, удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, а через 5-10 мин добавляют пассерованные овощи и припущенный огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, коренья – соломкой.

*Консистенция:* овощей, мяса – мягкая, сочная; огурцов – слегка хру­стящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* желтый, жира на поверхности – желтый, овощей – натуральный.

*Вкус:* острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

*Запах:* огуречного рассола, приятный – овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,57 | 3,48 | 12,76 | 87,84 | 4,96 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 3,40 | 4,59 | 16,94 | 116,11 | 6,59 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 83,160 | 0,054 | 0,053 | 0,020 | 0,621 | 24,454 | 15,877 | 55,956 | 268,699 | 0,004 | 0,001 | 0,117 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 110,376 | 0,072 | 0,070 | 0,027 | 0,824 | 32,457 | 21,073 | 74,269 | 356,637 | 0,005 | 0,001 | 0,155 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_8\_\_**

**Наименование изделия: Котлеты**,  **биточки**, **шницели из говядины**

**Номер рецептуры: 386**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 45 | 41 | 53 | 48 |
| Или говядина 1 категории на костях | 56 | 41 | 65 | 48 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 7 | 6 |
| Сухари | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Яйца | 1/13 шт. | 3 | 1/10 шт. | 4 |
| Хлеб пшеничный | 8 | 8 | 9 | 9 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 14 | 14 | 16 | 16 |
| Масса полуфабриката |  | 74 |  | 86 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3,5 | 3,5 |
| Масса готовых изделий |  | 60 |  | 70 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом предварительно, замоченным в молоке, добавляют соль, репчатый лук, яйцо и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделывают изделия котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки овально-приплюснутой формы или шницели плоскоовальной формы, панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом или биточков овально-приплюснутая или шницели плоскоовальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

*Консистенция:* пышная, сочная, однородная

*Цвет:* корочки - коричневый, на разрезе – светло-серый.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 8,92 | 9,23 | 6,43 | 144,45 | 0,27 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 10,41 | 10,77 | 7,50 | 168,53 | 0,32 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 6,528 | 0,055 | 0,104 | 0,070 | 0,930 | 36,139 | 5,967 | 102,832 | 126,919 | 0,005 | 0,002 | 0,006 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 7,616 | 0,064 | 0,121 | 0,082 | 1,085 | 42,162 | 6,962 | 119,971 | 148,072 | 0,006 | 0,002 | 0,007 |

 Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_9\_\_**

**Наименование изделия: Капуста тушеная**

**Номер рецептуры:428**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста свежая | 158 | 126 | 198 | 158 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Томатная паста | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 10 | 8 | 12 | 10 |
| С 1 января до 1 сентября | 11 | 8 | 14 | 10 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 12 | 10 |
| Мука пшеничная | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |
| Выход |  | 120 |  | 150 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

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

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в те­чение 3-5 мин. При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

*Консистенция:* сочная, слабо хрустящая.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* умеренно соленый.

*Запах:* тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,31 | 2,83 | 6,80 | 67,00 | 18,96 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,89 | 3,54 | 8,50 | 83,75 | 23,70 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 103,668 | 0,039 | 0,051 | 0,000 | 0,839 | 58,087 | 22,687 | 44,871 | 362,048 | 0,004 | 0,004 | 0,017 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 129,585 | 0,049 | 0,064 | 0,000 | 1,049 | 72,609 | 28,358 | 56,089 | 452,560 | 0,005 | 0,005 | 0,021 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_10\_**

**Наименование изделия: Кисель из ягод свежих**

**Номер рецептуры:350**

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

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Ягода в ассортименте | 16 | 15 | 21 | 20 |
| Вода | 146 | 146 | 194 | 194 |
| Сахар | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Крахмал картофельный | 6,7 | 6,7 | 10 | 10 |
| Выход |  | 150 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

При необходимости ягоду перебирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал присоединяют следующим способом: его разводят охлажденным отваром ( на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Готовый кисель отпускают в стаканах.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

*Консистенция:* однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

*Цвет:* соответствует виду ягод.

*Вкус:* сладкий.

*Запах:* соответствует виду ягод.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,08 | 0,03 | 10,72 | 43,43 | 0,90 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,10 | 0,04 | 14,15 | 57,32 | 1,20 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 1,200 | 0,002 | 0,003 | 0,000 | 0,077 | 12,498 | 2,320 | 6,892 | 14,484 | 0,000 | 0,000 | 0,128 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 1,600 | 0,002 | 0,004 | 0,000 | 0,100 | 16,985 | 3,088 | 9,904 | 19,419 | 0,000 | 0,000 | 0,171 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_11**

**Наименование изделия: Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры:535**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 185 | 180 | 206 | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 185 | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета.

*Консистенция:* жидкая, сметанообразная.

*Цвет:* белый или с кремовым оттенком.

*Вкус:* молочнокислый.

*Запах:* кисломолочных продуктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | |
| 5,22 | 4,50 | 7,20 | 95,40 | 1,26 |
| 200 гр. | | | | |
| 5,80 | 5,00 | 8,00 | 106,00 | 1,40 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 39,600 | 0,072 | 0,306 | 0,054 | 0,180 | 216,000 | 25,200 | 162,000 | 262,800 | 0,016 | 0,004 | 0,036 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 44,000 | 0,080 | 0,340 | 0,060 | 0,200 | 240,000 | 28,000 | 180,000 | 292,000 | 0,018 | 0,004 | 0,040 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_12\_\_**

**Наименование изделия: Молоко кипяченое**

**Номер рецептуры: 534**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 189 | 189 | 210 | 210 |
| Масса молока кипяченого |  | 180 |  | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 189 | 189 |
| Масса молока кипяченого |  |  |  | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Молоко кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* белый, с кремовым оттенком.

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока, приятный.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | | |
| 4,91 | | 3,96 | 7,87 | 86,72 | 0,94 |
| 200 гр. | | | | | |
| 5,45 | 4,4 | | 8,74 | 96,35 | 1,04 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 23,760 | 0,052 | 0,216 | 0,054 | 0,157 | 190,080 | 21,924 | 140,940 | 218,124 | 0,014 | 0,003 | 0,032 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 26,4 | 0,058 | 0,24 | 0,06 | 0,174 | 211,2 | 24,36 | 156,6 | 242,36 | 0,016 | 0,004 | 0,035 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_13\_\_**

**Наименование изделия: Вареники ленивые с маслом сливочным**

**Номер рецептуры:331**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог (5%-9% м.д.ж) (без содержания растительных жиров) | 108 | 107 | 124 | 123 |
| Мука пшеничная | 16 | 16 | 18 | 18 |
| Сахар | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Яйца | 1/4 шт. | 11 | 1/3 шт. | 13 |
| Вареники ленивые (полуфабрикат) |  | 124 |  | 143 |
| Масса вареных вареников |  | 130 |  | 150 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Выход с маслом сливочным |  | 140 |  | 160 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм. И разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы.

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Соотношение вареников и воды 1:5. Отпускают вареники с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* кусочки прямоугольной и треугольной формы.

*Консистенция:* однородная, мягкая, сочная.

*Цвет:* белый.

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в данное изделие.

*Запах:* слабовыраженный запах творога.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 17,08 | 12,12 | 23,60 | 271,80 | 0,26 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 19,8 | 14,05 | 27,36 | 315,09 | 0,30 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 65,346 | 0,057 | 0,276 | 0,404 | 0,822 | 164,657 | 24,834 | 237,801 | 130,858 | 0,010 | 0,032 | 0,035 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 71,634 | 0,065 | 0,317 | 0,453 | 0,947 | 189,086 | 28,532 | 273,271 | 150,130 | 0,012 | 0,037 | 0,041 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_14**

**Наименование изделия:99,100**

**Номер рецептуры: Бутерброд с маслом**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный или батон | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Выход |  | 15/9 |  | 20/9 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* хлеба (батона).

*Вкус:* масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батоном).

*Запах:* масла сливочного в сочетании со свежим (батоном).

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 1,21 | 6,56 | 7,49 | 93,48 | 0,00 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 1,59 | 6,59 | 9,96 | 105,23 | 0,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 40,500 | 0,017 | 0,010 | 0,117 | 0,183 | 5,160 | 2,100 | 12,450 | 16,290 | 0,000 | 0,001 | 0,002 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 40,500 | 0,023 | 0,011 | 0,117 | 0,238 | 6,160 | 2,800 | 15,700 | 20,940 | 0,001 | 0,001 | 0,003 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_15\_\_**

**Наименование изделия: Фрукты свежие**

**Номер рецептуры:118**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоко | 108 | 95 | 114 | 100 |
| Или груша | 105 | 95 | 111 | 100 |
| Или банан | 159 | 95 | 167 | 100 |
| Или апельсин | 142 | 95 | 149 | 100 |
| Или мандарин | 128 | 195 | 135 | 100 |

яблоки и груши с удаленным семенным гнездом, бананы (апельсины, мандарины) очищенные от кожицы.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* соответствует виду фрукта.

*Цвет:* соответствует виду фрукта.

*Вкус:* соответствует виду фрукта.

*Запах:* соответствует виду фрукта.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Яблоко 100 гр. | | | | |
| 0,40 | 0,40 | 9,80 | 47,0 | 10,00 |
| Груша 100 гр. | | | | |
| 0,40 | 0,30 | 10,30 | 47,0 | 5,00 |
| Банан 100 гр. | | | | |
| 1,50 | 0,50 | 21,0 | 96,0 | 10,00 |
| Апельсин 100 гр. | | | | |
| 0,90 | 0,20 | 8,10 | 42,86 | 60,00 |
| Мандарин 100 гр. | | | | |
| 0,80 | 0,20 | 7,50 | 37,86 | 38,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Яблоко 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 5,0 | 0,03 | 0,02 | 0 | 2,2 | 16 | 9 | 11 | 278 | 0,002 | 0 | 0,008 |
| Груша 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 2,0 | 0,02 | 0,03 | 0 | 2,3 | 19 | 12 | 16 | 155 | 0,001 | 0 | 0,01 |
| Банан 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 20 | 0,04 | 0,05 | 0 | 6,0 | 8 | 42 | 28 | 248 | 0 | 0,001 | 0,002 |
| Апельсин 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 8 | 0,04 | 0,03 | 0 | 0,3 | 34 | 13 | 23 | 197 | 0,002 | 0,001 | 0,017 |
| Мандарин 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 10,0 | 0,06 | 0,03 | 0 | 0,1 | 35 | 11 | 17 | 155 | 0 | 0 | 0,15 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Яблоко 95 гр. | | | | |
| 0,38 | 0,38 | 9,31 | 44,65 | 9,5 |
| Груша 95 гр. | | | | |
| 0,38 | 0,285 | 9,785 | 44,65 | 4,75 |
| Банан 95 гр. | | | | |
| 1,43 | 0,48 | 19,95 | 91,20 | 9,50 |
| Апельсин 95 гр. | | | | |
| 0,86 | 0,19 | 7,70 | 40,72 | 57,00 |
| Мандарин 95 гр. | | | | |
| 0,76 | 0,19 | 7,13 | 35,97 | 36,10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Яблоко 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 4,750 | 0,029 | 0,019 | 0,000 | 2,090 | 15,200 | 8,550 | 10,450 | 264,100 | 0,002 | 0,000 | 0,008 |
| Груша 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 1,900 | 0,019 | 0,029 | 0,000 | 2,185 | 18,050 | 11,400 | 15,200 | 147,250 | 0,001 | 0,000 | 0,010 |
| Банан 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 19,000 | 0,038 | 0,048 | 0,000 | 5,700 | 7,600 | 39,900 | 26,600 | 235,600 | 0,000 | 0,001 | 0,002 |
| Апельсин 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 7,600 | 0,038 | 0,029 | 0,000 | 0,285 | 32,300 | 12,350 | 21,850 | 187,150 | 0,002 | 0,001 | 0,016 |
| Мандарин 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 9,500 | 0,057 | 0,029 | 0,000 | 0,095 | 33,250 | 10,450 | 16,150 | 147,250 | 0,000 | 0,000 | 0,143 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_16\_\_**

**Наименование изделия: Чай с сахаром**

**Номер рецептуры:501,502**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Вода | 49 | 49 | 54 | 54 |
| Чай-заварка |  | 45 |  | 50 |
| Сахар | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Вода | 129 | 129 | 143 | 143 |
| Выход с сахаром |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

В котле заваривают чай заварку, заливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто-коричневый.

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий.

*Запах:* свойственный чаю.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,10 | 0,03 | 5,47 | 22,50 | 0,05 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,12 | 0,03 | 6,38 | 26,27 | 0,06 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 0,250 | 0,000 | 0,005 | 0,000 | 0,428 | 10,230 | 3,749 | 4,125 | 12,549 | 0,000 | 0,000 | 0,207 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 0,300 | 0,000 | 0,006 | 0,000 | 0,512 | 11,392 | 4,319 | 4,949 | 15,054 | 0,000 | 0,000 | 0,230 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_17\_\_**

**Наименование изделия: Суп молочный с крупой**

**Номер рецептуры: 170**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 117 | 117 | 180 | 180 |
| Вода | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Крупа рисовая, манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес» | 8 | 8 | 12 | 12 |
| Или ячневая, гречневая, перловая, пшено | 10 | 10 | 16 | 16 |
| Сахар | 0,7 | 0,7 | 1 | 1 |
| Масло сливочное | 1,3 | 1,3 | 2 | 2 |
| Выход |  | 130 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленные крупы, хлопья овсяные «геркулес» не промывают.

Рисовую, гречневую крупу, хлопья геркулес варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Манную крупу предварительно просеивают, подсушивают, всыпают в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности. Готовый суп заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* крупа хорошо набухла, не разварена.

*Консистенция:* крупа мягкая, супа - жидкая.

*Цвет:* белый.

*Вкус:* сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | | |
| 3,73 | 3,46 | | 11,15 | 90,66 | 0,61 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | |
| 5,74 | | 5,32 | 17,15 | 139,48 | 0,94 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 18,950 | 0,038 | 0,144 | 0,052 | 0,176 | 125,262 | 17,905 | 102,391 | 148,719 | 0,009 | 0,003 | 0,042 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 29,154 | 0,058 | 0,222 | 0,080 | 0,271 | 192,711 | 27,546 | 157,525 | 228,798 | 0,014 | 0,005 | 0,065 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_18**

**Наименование изделия: Какао с молоком**

**Номер рецептуры:508,509**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Какао | 1,25 | 1,25 | 1,5 | 1,5 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 70 | 70 | 78 | 78 |
| Вода | 121 | 121 | 134 | 134 |
| Сахар | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

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 (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,19 | 1,71 | 8,00 | 56,12 | 0,36 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,47 | 1,91 | 9,34 | 64,45 | 0,41 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 9,263 | 0,021 | 0,086 | 0,021 | 0,314 | 80,624 | 14,201 | 61,936 | 100,606 | 0,060 | 0,001 | 0,121 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 10,323 | 0,024 | 0,096 | 0,023 | 0,372 | 89,935 | 16,212 | 69,625 | 113,457 | 0,006 | 0,001 | 0,135 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_19**

**Наименование изделия:99,100**

**Номер рецептуры: Бутерброд с маслом**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный или батон | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Выход |  | 15/9 |  | 20/9 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* хлеба (батона).

*Вкус:* масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батоном).

*Запах:* масла сливочного в сочетании со свежим (батоном).

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 1,21 | 6,56 | 7,49 | 93,48 | 0,00 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 1,59 | 6,59 | 9,96 | 105,23 | 0,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 40,500 | 0,017 | 0,010 | 0,117 | 0,183 | 5,160 | 2,100 | 12,450 | 16,290 | 0,000 | 0,001 | 0,002 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 40,500 | 0,023 | 0,011 | 0,117 | 0,238 | 6,160 | 2,800 | 15,700 | 20,940 | 0,001 | 0,001 | 0,003 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_20**

**Наименование изделия: Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры:535**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 185 | 180 | 206 | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 185 | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета.

*Консистенция:* жидкая, сметанообразная.

*Цвет:* белый или с кремовым оттенком.

*Вкус:* молочнокислый.

*Запах:* кисломолочных продуктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | |
| 5,22 | 4,50 | 7,20 | 95,40 | 1,26 |
| 200 гр. | | | | |
| 5,80 | 5,00 | 8,00 | 106,00 | 1,40 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 39,600 | 0,072 | 0,306 | 0,054 | 0,180 | 216,000 | 25,200 | 162,000 | 262,800 | 0,016 | 0,004 | 0,036 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 44,000 | 0,080 | 0,340 | 0,060 | 0,200 | 240,000 | 28,000 | 180,000 | 292,000 | 0,018 | 0,004 | 0,040 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_21\_\_**

**Наименование изделия: Молоко кипяченое**

**Номер рецептуры: 534**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 189 | 189 | 210 | 210 |
| Масса молока кипяченого |  | 180 |  | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 189 | 189 |
| Масса молока кипяченого |  |  |  | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Молоко кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* белый, с кремовым оттенком.

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока, приятный.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | | |
| 4,91 | | 3,96 | 7,87 | 86,72 | 0,94 |
| 200 гр. | | | | | |
| 5,45 | 4,4 | | 8,74 | 96,35 | 1,04 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 23,760 | 0,052 | 0,216 | 0,054 | 0,157 | 190,080 | 21,924 | 140,940 | 218,124 | 0,014 | 0,003 | 0,032 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 26,4 | 0,058 | 0,24 | 0,06 | 0,174 | 211,2 | 24,36 | 156,6 | 242,36 | 0,016 | 0,004 | 0,035 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_22\_\_**

**Наименование изделия: Винегрет овощной**

**Номер рецептуры:82**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября по 31 октября | 11 | 11 | 16 | 16 |
| С 1 ноября по 31 декабря | 12 | 12 | 18 | 18 |
| С 1 января по 28-29 февраля | 13 | 13 | 19 | 19 |
| С 1 марта | 14 | 14 | 21 | 21 |
| Масса картофеля без тепловой обработки |  | 8,3 |  | 12,4 |
| Масса отварного очищенного картофеля |  | 8 |  | 12 |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 7,6 | 7,6 | 11,5 | 11,5 |
| С 1 января | 8,1 | 8,1 | 12,2 | 12,2 |
| Масса свеклы без тепловой обработки |  | 6,1 |  | 9,2 |
| Масса отварной очищенной свеклы |  | 6 |  | 9 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 6,4 | 6,4 | 10 | 10 |
| С 1 января | 6,8 | 6,8 | 11 | 11 |
| Масса моркови без тепловой обработки |  | 5,1 |  | 8,1 |
| Масса отварной очищенной моркови |  | 5 |  | 8 |
| Огурцы соленые (без содержания уксуса) | 9 | 5 | 15 | 8 |
| Зеленый горошек | 11 | 11 | 17 | 17 |
| Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части) |  | 7 |  | 11 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 9 | 8 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Овощи, предназначенные для приготовления винегрета варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные, соленые огурцы нарезают ломтиками. Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут. Отвар сливают, горошек охлаждают. Лук репчатый бланшируют и нарезают полукольцами или мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

Чтобы свекла не окрашивала другие овощи, ее заправляют отдельно растительным маслом. А затем перемешивают с остальными овощами.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* салат уложен горкой, форма нарезки овощей сохранена.

*Консистенция:* овощей - мягкая.

*Цвет:* соответствует продуктам, входящим в блюдо.

*Вкус:* овощей, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

*Запах:* овощей, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,68 | 0,67 | 3,25 | 52,00 | 3,56 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 1,02 | 1,01 | 4,88 | 78,00 | 5,34 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 63,773 | 0,020 | 0,015 | 0,000 | 0,299 | 8,480 | 7,473 | 18,006 | 87,229 | 0,001 | 0,000 | 0,008 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 95,660 | 0,030 | 0,023 | 0,000 | 0,449 | 12,720 | 11,210 | 27,009 | 130,844 | 0,002 | 0,000 | 0,012 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № 23**

**Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной, с мясом**

**Номер рецептуры:147**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная | 11 | 10 | 14 | 13 |
| Или говядина 1 категории на костях | 14 | 10 | 18 | 13 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 2,3 | 1,8 | 3,04 | 2,4 |
| С 1 января до 1 сентября | 2,4 | 1,8 | 3,2 | 2,4 |
| Лук репчатый | 1,4 | 1,2 | 1,9 | 1,6 |
| Вода | 188 | 188 | 250 | 250 |
| Выход бульона |  | 150 |  | 200 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Капуста белокочанная | 38 | 30 | 50 | 40 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 24 | 18 | 32 | 24 |
| с 31.10-31.12 | 26 | 18 | 34 | 24 |
| с 31.12-28.02 | 28 | 18 | 37 | 24 |
| с 29.02-01.09 | 30 | 18 | 40 | 24 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 10 | 8 | 13 | 10 |
| С 1 января до 1 сентября | 11 | 8 | 14 | 10 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 10 | 8 |
| Томатная паста | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 120 | 120 | 160 | 160 |
| Выход |  | 150 |  | 200 |
| Сметана (без содержания растительных жиров) | 9 | 9 | 11 | 11 |
| Выход супа со сметаной |  | 159 |  | 211 |
| Говядина отварная |  | 6 |  | 8 |
| Выход супа со сметаной, с мясом говядины |  | 159/6 |  | 211/8 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованную томатную пасту, сметану и кипятят.

При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Отпускают суп с мясом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* в жидкой части щей капуста, нарезанная шашками, морковь и лук репчатый, нарезанные соломкой, картофель - дольками. Капуста и овощи не переварены.

*Консистенция:* коренья и лук мягкие, капуста – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный.

*Вкус и запах:* капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 3,32 | 5,21 | 4,84 | 84,00 | 10,90 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 3,31 | 5,27 | 4,83 | 84,27 | 10,80 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 108,264 | 0,034 | 0,046 | 0,02 | 0,502 | 33,232 | 13,527 | 41,384 | 210,313 | 0,003 | 0,001 | 0,119 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 143,696 | 0,045 | 0,061 | 0,027 | 0,666 | 44,108 | 17,954 | 54,928 | 279,143 | 0,004 | 0,001 | 0,158 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_24\_\_**

**Наименование изделия: Рыба, тушенная в томате с овощами**

**Номер рецептуры:349**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай потрошенный без головы | 69 | 48 | 81 | 56 |
| Или хек потрошенный без головы | 64 | 48 | 75 | 56 |
| Или терпуг неразделанный | 95 | 48 | 111 | 56 |
| Или горбуша потрошенная с головой | 69 | 48 | 80 | 56 |
| Вода или бульон | 15 | 15 | 17 | 17 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 26 | 21 | 31 | 25 |
| С 1 января до 1 сентября | 28 | 21 | 33 | 25 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 6 | 5 |
| Томатная паста | 0,9 | 0,9 | 1 | 1 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Сахар | 0,8 | 0,8 | 0,9 | 0,9 |
| Масса тушеной рыбы |  | 39 |  | 45 |
| Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом |  | 60 |  | 70 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. C из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают по 1 куску на порцию под углом 90º С, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатную пасту, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку — гарнир.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный.

*Вкус:* рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно

соленый.

*Запах:* рыбный.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 6,15 | 3,08 | 2,42 | 62,00 | 1,20 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 7,18 | 3,59 | 2,82 | 72,33 | 1,40 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 256,500 | 0,050 | 0,056 | 0,096 | 0,510 | 23,797 | 30,920 | 112,876 | 214,554 | 0,064 | 0,007 | 0,320 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 299,250 | 0,058 | 0,065 | 0,112 | 0,595 | 27,763 | 36,073 | 131,689 | 250,313 | 0,075 | 0,008 | 0,373 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_25**

**Наименование изделия: Картофельное пюре**

**Номер рецептуры:434**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 136 | 94 | 148 | 111 |
| с 31.10-31.12 | 146 | 94 | 159 | 111 |
| с 31.12-28.02 | 157 | 94 | 171 | 111 |
| с 29.02-01.09 | 170 | 94 | 185 | 111 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 17 | 17 | 20 | 20 |
| Масса кипяченого молока |  | 16 |  | 19 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход |  | 110 |  | 130 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

При изготовлении картофельного пюре следует использовать овощепротирочную машину!

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80º С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100º С 5-6 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* протертая картофельная масса.

*Консистенция:* пышная, густая, однородная.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

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

*Запах:* свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,50 | 0,00 | 20,74 | 88,00 | 0,46 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,60 | 0,00 | 24,51 | 104,00 | 0,55 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 12,036 | 0,086 | 0,076 | 0,044 | 0,756 | 26,858 | 20,880 | 61,526 | 464,402 | 0,005 | 0,001 | 0,028 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 14,224 | 0,102 | 0,090 | 0,052 | 0,893 | 31,741 | 24,676 | 72,713 | 548,839 | 0,006 | 0,001 | 0,033 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_26**

**Наименование изделия: Компот из сухофруктов**

**Номер рецептуры:527**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Смесь сухофруктов | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или курага | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или чернослив | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или урюк | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или изюм | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или яблоки сушеные | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или груши сушеные | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Сахар-песок | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Вода | 155 | 155 | 188 | 188 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают, фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота - жидкая, плодов - мягкая.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

*Запах* соответствующих сухофруктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,26 | 0,00 | 11,34 | 48,00 | 0,24 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,29 | 0,00 | 12,79 | 54,00 | 0,26 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 10,656 | 0,001 | 0,009 | 0,000 | 0,492 | 18,918 | 8,239 | 9,818 | 73,853 | 0,000 | 0,000 | 0,136 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 11,544 | 0,001 | 0,009 | 0,000 | 0,535 | 21,365 | 9,100 | 10,636 | 80,020 | 0,000 | 0,000 | 0,165 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_27\_\_**

**Наименование изделия: Фрукты свежие**

**Номер рецептуры:118**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоко | 108 | 95 | 114 | 100 |
| Или груша | 105 | 95 | 111 | 100 |
| Или банан | 159 | 95 | 167 | 100 |
| Или апельсин | 142 | 95 | 149 | 100 |
| Или мандарин | 128 | 195 | 135 | 100 |

яблоки и груши с удаленным семенным гнездом, бананы (апельсины, мандарины) очищенные от кожицы.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* соответствует виду фрукта.

*Цвет:* соответствует виду фрукта.

*Вкус:* соответствует виду фрукта.

*Запах:* соответствует виду фрукта.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Яблоко 100 гр. | | | | |
| 0,40 | 0,40 | 9,80 | 47,0 | 10,00 |
| Груша 100 гр. | | | | |
| 0,40 | 0,30 | 10,30 | 47,0 | 5,00 |
| Банан 100 гр. | | | | |
| 1,50 | 0,50 | 21,0 | 96,0 | 10,00 |
| Апельсин 100 гр. | | | | |
| 0,90 | 0,20 | 8,10 | 42,86 | 60,00 |
| Мандарин 100 гр. | | | | |
| 0,80 | 0,20 | 7,50 | 37,86 | 38,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Яблоко 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 5,0 | 0,03 | 0,02 | 0 | 2,2 | 16 | 9 | 11 | 278 | 0,002 | 0 | 0,008 |
| Груша 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 2,0 | 0,02 | 0,03 | 0 | 2,3 | 19 | 12 | 16 | 155 | 0,001 | 0 | 0,01 |
| Банан 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 20 | 0,04 | 0,05 | 0 | 6,0 | 8 | 42 | 28 | 248 | 0 | 0,001 | 0,002 |
| Апельсин 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 8 | 0,04 | 0,03 | 0 | 0,3 | 34 | 13 | 23 | 197 | 0,002 | 0,001 | 0,017 |
| Мандарин 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 10,0 | 0,06 | 0,03 | 0 | 0,1 | 35 | 11 | 17 | 155 | 0 | 0 | 0,15 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Яблоко 95 гр. | | | | |
| 0,38 | 0,38 | 9,31 | 44,65 | 9,5 |
| Груша 95 гр. | | | | |
| 0,38 | 0,285 | 9,785 | 44,65 | 4,75 |
| Банан 95 гр. | | | | |
| 1,43 | 0,48 | 19,95 | 91,20 | 9,50 |
| Апельсин 95 гр. | | | | |
| 0,86 | 0,19 | 7,70 | 40,72 | 57,00 |
| Мандарин 95 гр. | | | | |
| 0,76 | 0,19 | 7,13 | 35,97 | 36,10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Яблоко 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 4,750 | 0,029 | 0,019 | 0,000 | 2,090 | 15,200 | 8,550 | 10,450 | 264,100 | 0,002 | 0,000 | 0,008 |
| Груша 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 1,900 | 0,019 | 0,029 | 0,000 | 2,185 | 18,050 | 11,400 | 15,200 | 147,250 | 0,001 | 0,000 | 0,010 |
| Банан 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 19,000 | 0,038 | 0,048 | 0,000 | 5,700 | 7,600 | 39,900 | 26,600 | 235,600 | 0,000 | 0,001 | 0,002 |
| Апельсин 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 7,600 | 0,038 | 0,029 | 0,000 | 0,285 | 32,300 | 12,350 | 21,850 | 187,150 | 0,002 | 0,001 | 0,016 |
| Мандарин 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 9,500 | 0,057 | 0,029 | 0,000 | 0,095 | 33,250 | 10,450 | 16,150 | 147,250 | 0,000 | 0,000 | 0,143 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № 28**

**Наименование изделия: Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры:535**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 185 | 180 | 206 | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 185 | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета.

*Консистенция:* жидкая, сметанообразная.

*Цвет:* белый или с кремовым оттенком.

*Вкус:* молочнокислый.

*Запах:* кисломолочных продуктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | |
| 5,22 | 4,50 | 7,20 | 95,40 | 1,26 |
| 200 гр. | | | | |
| 5,80 | 5,00 | 8,00 | 106,00 | 1,40 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 39,600 | 0,072 | 0,306 | 0,054 | 0,180 | 216,000 | 25,200 | 162,000 | 262,800 | 0,016 | 0,004 | 0,036 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 44,000 | 0,080 | 0,340 | 0,060 | 0,200 | 240,000 | 28,000 | 180,000 | 292,000 | 0,018 | 0,004 | 0,040 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_29\_\_**

**Наименование изделия: Молоко кипяченое**

**Номер рецептуры: 534**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 189 | 189 | 210 | 210 |
| Масса молока кипяченого |  | 180 |  | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 189 | 189 |
| Масса молока кипяченого |  |  |  | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Молоко кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* белый, с кремовым оттенком.

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока, приятный.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | | |
| 4,91 | | 3,96 | 7,87 | 86,72 | 0,94 |
| 200 гр. | | | | | |
| 5,45 | 4,4 | | 8,74 | 96,35 | 1,04 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 23,760 | 0,052 | 0,216 | 0,054 | 0,157 | 190,080 | 21,924 | 140,940 | 218,124 | 0,014 | 0,003 | 0,032 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 26,4 | 0,058 | 0,24 | 0,06 | 0,174 | 211,2 | 24,36 | 156,6 | 242,36 | 0,016 | 0,004 | 0,035 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_30**

**Наименование изделия: Овощи натуральные соленые или свежие**

**Номер рецептуры:112,113**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Помидоры соленые в банках (с рассолом) (без содержания уксуса) | 73 | 40 | 91 | 60 |
| Или огурцы соленые в банках (с рассолом) (без содержания уксуса) | 73 | 40 | 91 | 60 |
| Помидоры свежие | 41 | 40 | 51 | 50 |
| Или огурцы свежие | 41 | 40 | 51 | 50 |
| Или помидоры в собственном соку(без содержания уксуса) | 41 | 40 | 51 | 50 |
| Или перцы свежие сырые | 53 | 40 | 66 | 50 |
| Выход |  | 40 |  | 50 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов (соленых огурцов или помидоров) перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Подают порционно.

Огурцы или помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Перцы свежие предварительно обрабатывают, очищают сердцевину, нарезают соломкой.

Помидоры в собственном соку порционируют непосредственно перед раздачей.

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* огурцы или помидоры сохранили форму, перцы нарезаны соломкой.

*Консистенция:* огурцы - упругие, хрустящие, помидоры, перцы - мягкие.

*Цвет:* огурцов – оливковый, помидоров – красный, перцев соответствующий.

*Вкус:* огурцов, или помидоров, или перцев.

*Запах:* огурцов, или помидоров, или перцев.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,32 | 0,04 | 1,00 | 5,60 | 4,00 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,40 | 0,05 | 1,25 | 7,00 | 5,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 2,000 | 0,008 | 0,008 | 0,000 | 0,240 | 9,200 | 5,600 | 9,600 | 56,400 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 2,500 | 0,010 | 0,010 | 0,000 | 0,300 | 11,500 | 7,000 | 12,000 | 70,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_31**

**Наименование изделия: Рис отварной**

**Номер рецептуры:419**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 40 | 40 | 55 | 55 |
| Вода | 240 | 240 | 330 | 330 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Выход |  | 110 |  | 150 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Рис перебирают, промывают многократно в теплой вое. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду (6 л воды,40 г йодированной соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Заправляют рис растопленным и доведенным до кипени сливочным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

*Консистенция:* однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

*Цвет*: свойственный данному виду крупы.

*Вкус:* свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) с маслом сливочным.

*Запах:* свойственный данному виду крупы с маслом сливочным.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,71 | 4,46 | 24,79 | 150,04 | 0,00 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 3,70 | 6,08 | 33,80 | 204,60 | 0,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 13,500 | 0,023 | 0,017 | 0,000 | 0,359 | 14,115 | 19,488 | 53,511 | 34,279 | 0,000 | 0,005 | 0,229 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 18,409 | 0,031 | 0,023 | 0,000 | 0,490 | 19,248 | 26,575 | 72,970 | 46,744 | 0,000 | 0,007 | 0,312 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_32\_\_**

**Наименование изделия: Печень говяжья по-строгановски**

**Номер рецептуры:403,451**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Печень говяжья | 71 | 59 | 95 | 79 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Масса жареной печени |  | 40 |  | 53 |
| Соус сметанный |  | 20 |  | 27 |
| Мука пшеничная | 0,5 | 0,5 | 0,7 | 0,7 |
| Масло сливочное | 0,5 | 0,5 | 0,7 | 0,7 |
| Овощной отвар или вода | 11 | 11 | 15 | 15 |
| Масса соуса | 10 | 10 | 13 | 13 |
| Сметана (без содержания растительных жиров) | 10 | 10 | 13 | 13 |
| Выход |  | 60 |  | 80 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочка 3\*3\*35 мм, посыпают солью, слегка обжаривают, помешивая, заливают соусом сметанным и кипятят 5-7 минут.

Соус сметанный. Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120°С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма нарезки печени сохранная, печень подается вместе с соусом сметанным.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет*: серый-печени, соуса-белый.

*Вкус:* печени в сочетании с соусом сметанным, вкус солоноватый.

*Запах:* печени в сочетании с соусом сметанным.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 5,20 | 6,30 | 0,50 | 79,50 | 7,04 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 6,93 | 8,40 | 0,67 | 106,00 | 12,52 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 3354,650 | 0,124 | 0,887 | 0,487 | 2,776 | 13,254 | 8,365 | 132,409 | 123,814 | 0,003 | 0,016 | 0,102 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 4472,867 | 0,165 | 1,183 | 0,649 | 3,701 | 17,672 | 11,153 | 176,545 | 165,080 | 0,004 | 0,021 | 0,136 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_33\_\_**

**Наименование изделия: Чай с молоком**

**Номер рецептуры:501,506,507**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Вода | 49 | 49 | 54 | 54 |
| Чай-заварка |  | 45 |  | 50 |
| Сахар | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 45 | 45 | 50 | 50 |
| Вода | 84 | 84 | 93 | 93 |
| Выход с сахаром |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

В котле заваривают чай заварку, заливают кипятком, добавляют сахар и горячее кипяченое молоко и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* жидкость - серовато-белого цвета, налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* серовато-белый.

*Вкус:* сладкий, с привкусом молока или сливок.

*Запах:* свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 1,33 | 1,02 | 7,44 | 44,18 | 0,28 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 1,48 | 1,13 | 8,57 | 50,36 | 0,32 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 6,190 | 0,013 | 0,059 | 0,014 | 0,466 | 55,830 | 8,838 | 39,358 | 67,080 | 0,004 | 0,001 | 0,175 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 6,900 | 0,015 | 0,066 | 0,015 | 0,555 | 62,229 | 10,009 | 44,098 | 75,644 | 0,004 | 0,001 | 0,198 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_34\_\_**

**Наименование изделия: Макаронные изделия отварные**

**Номер рецептуры:297**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Макаронные изделия | 37 | 37 | 51 | 51 |
| Вода | 222 | 222 | 306 | 306 |
| Масса отварных макаронных изделий |  | 106 |  | 145 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход |  | 110 |  | 150 |
|  |  |  |  |  |
| Макаронные изделия | 34 | 34 | 51 | 51 |
| Вода | 204 | 204 | 306 | 306 |
| Масса отварных макаронных изделий |  | 96 |  | 145 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход |  | 100 |  | 150 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160º С 5 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма макаронных изделия сохранена, легко отделяются друг от друга.

*Консистенция:* мягкая, упругая, в меру плотная.

*Цвет:* белый.

*Вкус:* отварных макаронных изделия в сочетании со сливочным маслом, вкус солоноватый.

*Запах:* отварных макаронных изделий в сочетании со сливочным маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 110 гр. | | | | |
| 3,84 | 3,07 | 23,50 | 134,20 | 0,00 |
| 100 гр. | | | | |
| 3,49 | 2,79 | 21,36 | 122,00 | 0,00 |
| 150 гр. | | | | |
| 5,21 | 4,59 | 32,03 | 186,00 | 0,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 110 гр. | | | | | | | | | | | |
| 10,800 | 0,046 | 0,015 | 0,052 | 0,522 | 7,031 | 5,150 | 29,049 | 38,637 | 0,000 | 0,000 | 0,007 |
| 150 гр. | | | | | | | | | | | |
| 13,500 | 0,063 | 0,021 | 0,065 | 0,719 | 9,583 | 7,099 | 39,907 | 53,145 | 0,001 | 0,000 | 0,010 |
| 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 10,800 | 0,042 | 0,014 | 0,052 | 0,480 | 6,530 | 4,733 | 26,779 | 35,574 | 0,000 | 0,000 | 0,007 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_435\_\_**

**Наименование изделия: Яйцо вареное**

**Номер рецептуры:331**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яйца | 1 шт. | 40 | 1 шт. | 40 |
| Выход |  | 1 шт. |  | 1 шт. |
|  |  |  |  |  |
| Яйца | 1/2 шт. | 20 | 1/2 шт. | 20 |
| Выход |  | ½ шт.  (20 гр.) |  | ½ шт.  (20 гр.) |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

*Консистенция:* умеренно плотная.

*Цвет:* белок-белый,желток-желтый.

*Вкус:* слабовыраженный сероводорода.

*Запах:* слабовыраженный сероводорода.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 40 гр. | | | | |
| 4,79 | 4,05 | 0,27 | 56,70 | 0,00 |
| 20 гр. | | | | |
| 2,40 | 2,03 | 0,14 | 28,35 | 0,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 40 гр. | | | | | | | | | | | |
| 62,400 | 0,022 | 0,144 | 0,880 | 0,870 | 19,360 | 4,350 | 66,990 | 46,480 | 0,007 | 0,011 | 0,019 |
| 20 гр. | | | | | | | | | | | |
| 31,200 | 0,011 | 0,072 | 0,440 | 0,435 | 9,680 | 2,175 | 33,495 | 23,240 | 0,004 | 0,005 | 0,010 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_36\_\_**

**Наименование изделия: Чай с сахаром**

**Номер рецептуры:501,502**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Вода | 49 | 49 | 54 | 54 |
| Чай-заварка |  | 45 |  | 50 |
| Сахар | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Вода | 129 | 129 | 143 | 143 |
| Выход с сахаром |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

В котле заваривают чай заварку, заливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто-коричневый.

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий.

*Запах:* свойственный чаю.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,10 | 0,03 | 5,47 | 22,50 | 0,05 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,12 | 0,03 | 6,38 | 26,27 | 0,06 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 0,250 | 0,000 | 0,005 | 0,000 | 0,428 | 10,230 | 3,749 | 4,125 | 12,549 | 0,000 | 0,000 | 0,207 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 0,300 | 0,000 | 0,006 | 0,000 | 0,512 | 11,392 | 4,319 | 4,949 | 15,054 | 0,000 | 0,000 | 0,230 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_37\_\_**

**Наименование изделия:** **Бутерброд с маслом и сыром**

**Номер рецептуры:96,97**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный или батон | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Сыр твердый | 9,7 | 9 | 13,9 | 13 |
| Выход с маслом и сыром |  | 15/9/9 |  | 20/9/13 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

*Вкус:* сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

*Запах:* сыра в сочетании со свежим хлебом (батона).

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,83 | 6,61 | 7,63 | 101,22 | 0,05 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 3,93 | 6,68 | 10,15 | 116,41 | 0,07 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 41,400 | 0,021 | 0,037 | 0,118 | 0,210 | 20,100 | 4,170 | 33,510 | 26,370 | 0,001 | 0,004 | 0,005 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 41,800 | 0,028 | 0,050 | 0,118 | 0,277 | 27,740 | 5,790 | 46,120 | 35,500 | 0,002 | 0,005 | 0,007 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_38\_\_**

**Наименование изделия: Сок фруктовый (овощной)**

**Номер рецептуры:325**

**Наименование сборника рецептур:** Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских, садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2021 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сок фруктовый (овощной) | 110/120 | 110/120 | 150/170 | 150/170 |
| Выход |  | 110/120 |  | 150/170 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Индивидуальную упаковку промышленного производства промывают холодной питьевой водой. Сок разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском. Сок можно подавать в индивидуальной упаковке промышленного производства.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сок налит в стакан или кружку.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* соответствует виду сока.

*Вкус:* соответствует виду сока.

*Запах:* соответствует виду сока.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Сок фруктовый (овощной) 110 гр. | | | | |
| 0,77 | 0,11 | 14,52 | 66,00 | 44,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 120 гр. | | | | |
| 0,84 | 0,12 | 15,84 | 72,00 | 48,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 150 гр. | | | | |
| 1,05 | 0,15 | 19,80 | 90,00 | 60,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 170 гр. | | | | |
| 1,19 | 0,17 | 22,44 | 102,00 | 68,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Сок фруктовый (овощной) 110 гр. | | | | | | | | | | | |
| 8,800 | 0,044 | 0,022 | 0,000 | 0,330 | 19,800 | 12,100 | 14,300 | 196,900 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 120 гр. | | | | | | | | | | | |
| 9,600 | 0,048 | 0,024 | 0,000 | 0,360 | 21,600 | 13,200 | 15,600 | 214,800 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 150 гр. | | | | | | | | | | | |
| 12,000 | 0,060 | 0,300 | 0,000 | 0,450 | 27,000 | 16,500 | 19,500 | 268,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 170 гр. | | | | | | | | | | | |
| 12,000 | 0,060 | 0,030 | 0,000 | 0,450 | 27,000 | 16,500 | 19,500 | 268,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_39\_\_**

**Наименование изделия: Салат картофельный с кальмарами**

**Номер рецептуры:67**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября по 31 октября | 31 | 31 | 44 | 44 |
| С 1 ноября по 31 декабря | 33 | 33 | 47 | 47 |
| С 1 января по 28-29 февраля | 35 | 35 | 51 | 51 |
| С 1 марта | 38 | 38 | 55 | 55 |
| Масса картофеля без тепловой обработки |  | 23 |  | 33 |
| Масса отварного очищенного картофеля |  | 22 |  | 32 |
| Кальмары (филе) | 34 | 34 | 51 | 51 |
| Масса отварного кальмара |  | 17 |  | 26 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Картофель отваривают в кожуре, очищают, нарезают мелкими ломтиками. Филе кальмара отваривают, очищают, нарезают тонкими ломтиками. Все ингредиенты перемешивают и заправляют растительным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* салат уложен горкой, заправлен маслом растительным. Форма нарезки ингредиентов сохранена

*Консистенция:* мягкая-картофеля, кальмаров-мягкая, слегка упругая.

*Цвет:*  соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

*Вкус:* картофеля отварного и кальмаров в сочетании с растительным маслом.

*Запах:* картофеля отварного и кальмаров в сочетании с растительным маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 3,50 | 2,46 | 3,82 | 51,00 | 3,44 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 5,25 | 3,69 | 5,73 | 76,50 | 5,16 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 0,414 | 0,050 | 0,028 | 0,000 | 0,367 | 8,824 | 19,902 | 54,146 | 156,031 | 0,052 | 0,008 | 0,006 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 0,621 | 0,075 | 0,042 | 0,000 | 0,551 | 13,236 | 29,853 | 81,219 | 234,047 | 0,078 | 0,012 | 0,009 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_40\_\_**

**Наименование изделия: Борщ с капустой свежей и картофелем со сметаной, с мясом**

**Номер рецептуры:133**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная | 11 | 10 | 14 | 13 |
| Или говядина 1 категории на костях | 14 | 10 | 18 | 13 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 2,3 | 1,8 | 3,04 | 2,4 |
| С 1 января до 1 сентября | 2,4 | 1,8 | 3,2 | 2,4 |
| Лук репчатый | 1,4 | 1,2 | 1,9 | 1,6 |
| Вода | 188 | 188 | 250 | 250 |
| Выход бульона |  | 150 |  | 200 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Свекла |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 30 | 24 | 40 | 32 |
| С 1 января до 1 сентября | 32 | 24 | 43 | 32 |
| Капуста свежая | 15 | 12 | 20 | 16 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 15 | 12 | 21 | 16 |
| с 31.10-31.12 | 16 | 12 | 23 | 16 |
| с 31.12-28.02 | 17 | 12 | 25 | 16 |
| с 29.02-01.09 | 20 | 12 | 26 | 16 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 10 | 8 | 13 | 10 |
| С 1 января до 1 сентября | 11 | 8 | 14 | 10 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 5 | 4 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Лимонная кислота | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,2 |
| Сахар | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 113 | 113 | 150 | 150 |
| Выход |  | 150 |  | 200 |
| Сметана (без содержания растительных жиров) | 9 | 9 | 11 | 11 |
| Выход супа со сметаной |  | 159 |  | 211 |
| Говядина отварная |  | 6 |  | 8 |
| Выход супа со сметаной, с мясом |  | 159/6 |  | 211/8 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, 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, раствор лимонной кислоты, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид*: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель – брусочками).

*Консистенция:* свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус:* кисло – сладкий, умеренно соленый.

*Запах:* свойственный овощам.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,22 | 3,47 | 6,04 | 70,97 | 5,89 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,94 | 4,58 | 8,01 | 93,69 | 7,82 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 106,620 | 0,027 | 0,043 | 0,020 | 0,625 | 31,738 | 13,739 | 40,626 | 185,881 | 0,004 | 0,001 | 0,113 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 141,514 | 0,036 | 0,057 | 0,027 | 0,830 | 42,125 | 18,235 | 53,922 | 246,715 | 0,005 | 0,001 | 0,150 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_41\_\_**

**Наименование изделия: Птица запеченная\***

**Номер рецептуры:293**

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

\*в сборнике рецептур указана птица жареная, в данной рецептуре птица запекается в жарочном шкафу.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Цыплята-бройлеры 1 категории порошенные | 120 | 105 | 140 | 122 |
| Или голень куриная, или бедро куриное | 95 | 86 | 111 | 100 |
| Или филе куриное | 57 | 56 | 67 | 65 |
| Масса чистого филе без кожи и костей |  | 56 |  | 65 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 21 | 17 | 25 | 20 |
| С 1 января до 1 сентября | 23 | 17 | 27 | 20 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 10 | 8 |
| Чеснок | 1,3 | 1 | 1,5 | 1,2 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Цыплята-бройлеров (или голень, или бедро) разделывают на чистое филе без кожи и костей, солят, смазывают чесноком, укладывают на противень с маслом, добавляют мелко шинкованную морковь и лук репчатый и запекают до готовности в жарочном шкафу.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* порционные кусочки запеченной птицы с овощами.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет*: корочки – коричневый, на разрезе-белый; овоще натуральный.

*Вкус:* запеченной птицы с овощами, вкус солоноватый, чеснока.

*Запах:* запеченной птицы с овощами.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 9,18 | 9,44 | 1,90 | 113,00 | 0,82 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 10,71 | 11,01 | 2,22 | 131,83 | 0,96 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 207,024 | 0,039 | 0,043 | 0,000 | 0,847 | 10,683 | 48,633 | 96,266 | 174,109 | 0,004 | 0,011 | 0,074 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 241,528 | 0,046 | 0,050 | 0,000 | 0,988 | 12,464 | 56,739 | 112,310 | 203,127 | 0,005 | 0,013 | 0,086 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_42\_\_**

**Наименование изделия: Каша рассыпчатая**

**Номер рецептуры:243,246,247,248**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа гречневая | 51 | 51 | 70 | 70 |
| Вода | 76 | 76 | 104 | 104 |
| Или крупа рисовая | 39 | 39 | 53 | 53 |
| Вода | 80 | 80 | 109 | 109 |
| Или крупа пшенная | 43 | 43 | 59 | 59 |
| Вода | 77 | 77 | 105 | 105 |
| Или крупа перловая | 36 | 36 | 49 | 49 |
| Вода | 85 | 85 | 116 | 116 |
| Масса каши |  | 106 |  | 145 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход с маслом |  | 110 |  | 150 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. Масло сливочное предварительно подвергается термической обработке (растапливается и доводится до кипения). При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

*Консистенция:* однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

*Цвет*: свойственный данному виду крупы.

*Вкус:* свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) с маслом сливочным.

*Запах:* свойственный данному виду крупы с маслом сливочным.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 6,07 | 3,99 | 26,55 | 166,45 | 0,00 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 8,28 | 5,44 | 36,20 | 226,98 | 0,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 11,412 | 0,158 | 0,085 | 0,052 | 2,981 | 13,064 | 89,401 | 133,269 | 161,717 | 0,001 | 0,003 | 0,077 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 15,562 | 0,215 | 0,116 | 0,071 | 4,065 | 17,815 | 121,910 | 181,730 | 220,523 | 0,001 | 0,004 | 0,105 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_43**

**Наименование изделия: Компот из сухофруктов**

**Номер рецептуры:527**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Смесь сухофруктов | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или курага | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или чернослив | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или урюк | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или изюм | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или яблоки сушеные | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или груши сушеные | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Сахар-песок | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Вода | 155 | 155 | 188 | 188 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают, фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота - жидкая, плодов - мягкая.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

*Запах* соответствующих сухофруктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,26 | 0,00 | 11,34 | 48,00 | 0,24 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,29 | 0,00 | 12,79 | 54,00 | 0,26 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 10,656 | 0,001 | 0,009 | 0,000 | 0,492 | 18,918 | 8,239 | 9,818 | 73,853 | 0,000 | 0,000 | 0,136 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 11,544 | 0,001 | 0,009 | 0,000 | 0,535 | 21,365 | 9,100 | 10,636 | 80,020 | 0,000 | 0,000 | 0,165 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_44\_\_**

**Наименование изделия: Булочка дорожная**

**Номер рецептуры:584**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная | 43 | 43 | 43 | 43 |
| Мука пшеничная (на подпыл) | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 |
| Сахар-песок | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Масло сливочное (для смазки) | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | 1,3 | 1,3 | 1,3 | 1,3 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 22 | 22 | 22 | 22 |
| Масса полуфабриката без крошки |  | 79 |  | 79 |
| Масло растительное (для смазки) | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Крошка: |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Масса полуфабриката с крошкой |  | 83 |  | 83 |
| Масло растительное для смазки листа | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход |  | 70 |  | 70 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 28-30˚ С воду (молоко), предварительно разведенные в воде дрожжи хлебопекарные, сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло сливочное и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобрести однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

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

Дрожжевое тесто разделывают на кусочки, придавая им овальную форму, делают на поверхности 3-4 поперечных надреза, укладывают на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность смазывают растопленным сливочным маслом, посыпают крошкой и выпекают при температуре 230-240˚ С.

Для приготовления крошки муку и масло тщательно перемешивают и протирают через сито.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* поверхность изделия золотистого цвета, форма круглая, хорошо сохранена.

*Консистенция:* мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

*Цвет:* корочки - золотистый.

*Вкус и запах:* приятный, свежевыпеченного изделия.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 4,00 | 7,20 | 26,00 | 184,80 | 0,11 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 4,00 | 7,20 | 26,00 | 184,80 | 0,11 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 27,744 | 0,067 | 0,056 | 0,126 | 0,554 | 32,696 | 9,409 | 57,222 | 79,967 | 0,002 | 0,003 | 0,004 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 27,744 | 0,067 | 0,056 | 0,126 | 0,554 | 32,696 | 9,409 | 57,222 | 79,967 | 0,002 | 0,003 | 0,004 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_45**

**Наименование изделия: Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры:535**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 185 | 180 | 206 | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 185 | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета.

*Консистенция:* жидкая, сметанообразная.

*Цвет:* белый или с кремовым оттенком.

*Вкус:* молочнокислый.

*Запах:* кисломолочных продуктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | |
| 5,22 | 4,50 | 7,20 | 95,40 | 1,26 |
| 200 гр. | | | | |
| 5,80 | 5,00 | 8,00 | 106,00 | 1,40 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 39,600 | 0,072 | 0,306 | 0,054 | 0,180 | 216,000 | 25,200 | 162,000 | 262,800 | 0,016 | 0,004 | 0,036 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 44,000 | 0,080 | 0,340 | 0,060 | 0,200 | 240,000 | 28,000 | 180,000 | 292,000 | 0,018 | 0,004 | 0,040 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_46\_\_**

**Наименование изделия: Молоко кипяченое**

**Номер рецептуры: 534**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 189 | 189 | 210 | 210 |
| Масса молока кипяченого |  | 180 |  | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 189 | 189 |
| Масса молока кипяченого |  |  |  | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Молоко кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* белый, с кремовым оттенком.

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока, приятный.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | | |
| 4,91 | | 3,96 | 7,87 | 86,72 | 0,94 |
| 200 гр. | | | | | |
| 5,45 | 4,4 | | 8,74 | 96,35 | 1,04 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 23,760 | 0,052 | 0,216 | 0,054 | 0,157 | 190,080 | 21,924 | 140,940 | 218,124 | 0,014 | 0,003 | 0,032 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 26,4 | 0,058 | 0,24 | 0,06 | 0,174 | 211,2 | 24,36 | 156,6 | 242,36 | 0,016 | 0,004 | 0,035 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_47**

**Наименование изделия: Сырники из творога запеченные с молоком сгущенным**

**Номер рецептуры: 327**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог (5%-9% м.д.ж) (без содержания растительных жиров) | 100 | 99 | 136 | 135 |
| Яйца | 1/6 шт. | 7 | 1/4 шт. | 10 |
| Сахар | 11 | 11 | 15 | 15 |
| Мука пшеничная | 7 | 7 | 10 | 10 |
| Крупа манная | 8 | 8 | 11 | 11 |
| Масса полуфабриката |  | 129 |  | 176 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса готовых сырников |  | 110 |  | 150 |
| Молоко сгущенное вареное | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Выход с молоком сгущенным вареным |  | 110/20 |  | 150/25 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, крупу манную, сырое яйцо, соль. Массу перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см. Запекают сырники в духовом или жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200˚ С до готовности. Отпускают готовые сырники с молоком сгущенным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма круглая, приплюснутая, без трещин, политы молоком сгущенным.

*Консистенция:* однородная, мягкая, сочная.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* творога.

*Запах:* слабовыраженный запах творога.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 22,50 | 7,90 | 28,30 | 274,30 | 0,39 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 30,29 | 10,63 | 38,10 | 369,23 | 0,53 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 45,322 | 0,061 | 0,314 | 0,220 | 0,712 | 210,894 | 29,598 | 256,685 | 189,590 | 0,010 | 0,029 | 0,040 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 45,322 | 0,061 | 0,314 | 0,220 | 0,712 | 210,894 | 29,598 | 256,685 | 189,590 | 0,010 | 0,029 | 0,040 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_48\_\_**

**Наименование изделия: Фрукты свежие**

**Номер рецептуры:118**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоко | 108 | 95 | 114 | 100 |
| Или груша | 105 | 95 | 111 | 100 |
| Или банан | 159 | 95 | 167 | 100 |
| Или апельсин | 142 | 95 | 149 | 100 |
| Или мандарин | 128 | 195 | 135 | 100 |

яблоки и груши с удаленным семенным гнездом, бананы (апельсины, мандарины) очищенные от кожицы.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* соответствует виду фрукта.

*Цвет:* соответствует виду фрукта.

*Вкус:* соответствует виду фрукта.

*Запах:* соответствует виду фрукта.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Яблоко 100 гр. | | | | |
| 0,40 | 0,40 | 9,80 | 47,0 | 10,00 |
| Груша 100 гр. | | | | |
| 0,40 | 0,30 | 10,30 | 47,0 | 5,00 |
| Банан 100 гр. | | | | |
| 1,50 | 0,50 | 21,0 | 96,0 | 10,00 |
| Апельсин 100 гр. | | | | |
| 0,90 | 0,20 | 8,10 | 42,86 | 60,00 |
| Мандарин 100 гр. | | | | |
| 0,80 | 0,20 | 7,50 | 37,86 | 38,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Яблоко 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 5,0 | 0,03 | 0,02 | 0 | 2,2 | 16 | 9 | 11 | 278 | 0,002 | 0 | 0,008 |
| Груша 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 2,0 | 0,02 | 0,03 | 0 | 2,3 | 19 | 12 | 16 | 155 | 0,001 | 0 | 0,01 |
| Банан 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 20 | 0,04 | 0,05 | 0 | 6,0 | 8 | 42 | 28 | 248 | 0 | 0,001 | 0,002 |
| Апельсин 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 8 | 0,04 | 0,03 | 0 | 0,3 | 34 | 13 | 23 | 197 | 0,002 | 0,001 | 0,017 |
| Мандарин 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 10,0 | 0,06 | 0,03 | 0 | 0,1 | 35 | 11 | 17 | 155 | 0 | 0 | 0,15 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Яблоко 95 гр. | | | | |
| 0,38 | 0,38 | 9,31 | 44,65 | 9,5 |
| Груша 95 гр. | | | | |
| 0,38 | 0,285 | 9,785 | 44,65 | 4,75 |
| Банан 95 гр. | | | | |
| 1,43 | 0,48 | 19,95 | 91,20 | 9,50 |
| Апельсин 95 гр. | | | | |
| 0,86 | 0,19 | 7,70 | 40,72 | 57,00 |
| Мандарин 95 гр. | | | | |
| 0,76 | 0,19 | 7,13 | 35,97 | 36,10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Яблоко 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 4,750 | 0,029 | 0,019 | 0,000 | 2,090 | 15,200 | 8,550 | 10,450 | 264,100 | 0,002 | 0,000 | 0,008 |
| Груша 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 1,900 | 0,019 | 0,029 | 0,000 | 2,185 | 18,050 | 11,400 | 15,200 | 147,250 | 0,001 | 0,000 | 0,010 |
| Банан 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 19,000 | 0,038 | 0,048 | 0,000 | 5,700 | 7,600 | 39,900 | 26,600 | 235,600 | 0,000 | 0,001 | 0,002 |
| Апельсин 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 7,600 | 0,038 | 0,029 | 0,000 | 0,285 | 32,300 | 12,350 | 21,850 | 187,150 | 0,002 | 0,001 | 0,016 |
| Мандарин 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 9,500 | 0,057 | 0,029 | 0,000 | 0,095 | 33,250 | 10,450 | 16,150 | 147,250 | 0,000 | 0,000 | 0,143 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_49**

**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком**

**Номер рецептуры: 513,514**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кофейный напиток | 1,7 | 1,7 | 2 | 2 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 70 | 70 | 78 | 78 |
| Вода | 129 | 129 | 143 | 143 |
| Сахар | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток процеживают. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

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 (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,01 | 1,58 | 8,93 | 58,00 | 0,36 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,25 | 1,77 | 10,42 | 66,57 | 0,41 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 9,240 | 0,027 | 0,086 | 0,021 | 0,153 | 80,544 | 13,796 | 64,673 | 126,482 | 0,006 | 0,002 | 0,126 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 10,296 | 0,031 | 0,096 | 0,023 | 0,177 | 89,790 | 15,625 | 72,678 | 143,530 | 0,006 | 0,003 | 0,140 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_50\_\_**

**Наименование изделия: Каша рисовая молочная жидкая**

**Номер рецептуры:274**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 16 | 16 | 25 | 25 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 98 | 98 | 150 | 150 |
| Вода | 23 | 23 | 36 | 36 |
| Сахар | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса каши |  | 128 |  | 197 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход с маслом и сахаром |  | 130 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и.

*Консистенция:* жидкая, вязкая, зерна - мягкие.

*Цвет:* белый.

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

*Запах:* рисовой каши в сочетании с молоком и маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 3,74 | 3,56 | 16,89 | 114,53 | 0,51 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 5,75 | 5,48 | 25,98 | 176,20 | 0,78 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 18,336 | 0,038 | 0,124 | 0,055 | 0,233 | 106,071 | 19,097 | 98,137 | 132,519 | 0,008 | 0,004 | 0,045 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 28,209 | 0,058 | 0,191 | 0,085 | 0,358 | 163,186 | 29,380 | 150,980 | 203,875 | 0,012 | 0,006 | 0,069 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_51**

**Наименование изделия: Какао с молоком**

**Номер рецептуры:508,509**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Какао | 1,25 | 1,25 | 1,5 | 1,5 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 70 | 70 | 78 | 78 |
| Вода | 121 | 121 | 134 | 134 |
| Сахар | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

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 (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,19 | 1,71 | 8,00 | 56,12 | 0,36 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,47 | 1,91 | 9,34 | 64,45 | 0,41 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 9,263 | 0,021 | 0,086 | 0,021 | 0,314 | 80,624 | 14,201 | 61,936 | 100,606 | 0,060 | 0,001 | 0,121 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 10,323 | 0,024 | 0,096 | 0,023 | 0,372 | 89,935 | 16,212 | 69,625 | 113,457 | 0,006 | 0,001 | 0,135 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_52**

**Наименование изделия: Бутерброд с молоком сгущенным**

**Номер рецептуры114,490**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный или батон | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Молоко сгущенное вареное | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Выход |  | 15/10 |  | 20/15 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Ломтик хлеба или батона намазывают молоком сгущенным вареным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба или батона, намазанные молоком сгущенным вареным.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* хлеба (батона) и молока сгущенного вареного.

*Вкус:* молока сгущенного вареного в сочетании со свежим хлебом (батоном).

*Запах:* молока сгущенного вареного в сочетании со свежим хлебом (батоном).

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 1,86 | 0,97 | 12,93 | 68,05 | 0,10 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,60 | 1,44 | 18,17 | 96,20 | 0,15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 4,700 | 0,023 | 0,038 | 0,005 | 0,185 | 33,700 | 5,500 | 31,650 | 50,450 | 0,001 | 0,001 | 0,006 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 7,050 | 0,031 | 0,058 | 0,008 | 0,250 | 50,050 | 7,900 | 45,850 | 73,350 | 0,002 | 0,002 | 0,008 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_53\_\_**

**Наименование изделия: Сок фруктовый (овощной)**

**Номер рецептуры:325**

**Наименование сборника рецептур:** Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских, садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2021 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сок фруктовый (овощной) | 110/120 | 110/120 | 150/170 | 150/170 |
| Выход |  | 110/120 |  | 150/170 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Индивидуальную упаковку промышленного производства промывают холодной питьевой водой. Сок разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском. Сок можно подавать в индивидуальной упаковке промышленного производства.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сок налит в стакан или кружку.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* соответствует виду сока.

*Вкус:* соответствует виду сока.

*Запах:* соответствует виду сока.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Сок фруктовый (овощной) 110 гр. | | | | |
| 0,77 | 0,11 | 14,52 | 66,00 | 44,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 120 гр. | | | | |
| 0,84 | 0,12 | 15,84 | 72,00 | 48,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 150 гр. | | | | |
| 1,05 | 0,15 | 19,80 | 90,00 | 60,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 170 гр. | | | | |
| 1,19 | 0,17 | 22,44 | 102,00 | 68,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Сок фруктовый (овощной) 110 гр. | | | | | | | | | | | |
| 8,800 | 0,044 | 0,022 | 0,000 | 0,330 | 19,800 | 12,100 | 14,300 | 196,900 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 120 гр. | | | | | | | | | | | |
| 9,600 | 0,048 | 0,024 | 0,000 | 0,360 | 21,600 | 13,200 | 15,600 | 214,800 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 150 гр. | | | | | | | | | | | |
| 12,000 | 0,060 | 0,300 | 0,000 | 0,450 | 27,000 | 16,500 | 19,500 | 268,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 170 гр. | | | | | | | | | | | |
| 12,000 | 0,060 | 0,030 | 0,000 | 0,450 | 27,000 | 16,500 | 19,500 | 268,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_53\_\_**

**Наименование изделия: Напиток с витаминами «Витошка» для детей⃰**

**Номер рецептуры:** 507

**Наименование сборника рецептур:** Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских, садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2021 г.

⃰**Напиток можно заменить на другой витаминизированный напиток промышленного производства**

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Вода |  |  | 16 | 16 |
| Смесь сухая с витаминами для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста |  |  | 160 | 160 |
| Выход |  |  |  | 160 |
|  |  |  |  |  |
| Вода |  |  | 17 | 17 |
| Смесь сухая с витаминами для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста |  |  | 170 | 170 |
| Выход |  |  |  | 170 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Сухую смесь с витаминами для напитка «Витошка» растворяют в кипящей воде, при постоянном помешивании. Готовый напиток охлаждают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи холодного 65-75°С, холодного 15°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* жидкость налита в стакан или кружку.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* соответствует вкусу напитка.

*Вкус:* соответствует вкусу напитка.

*Запах:* соответствует вкусу напитка.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. Ценность, ккал |
| Напиток с витаминами «Витошка» для детей 160 гр. | | | | |
| 0,00 | 0,00 | 15,20 | 64,00 | 16,00 |
| Напиток с витаминами «Витошка» для детей 170 гр. | | | | |
| 0,00 | 0,00 | 16,15 | 68,00 | 17,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Напиток с витаминами «Витошка» для детей 160 гр. | | | | | | | | | | | |
| 96,000 | 0,240 | 0,272 | 1,344 | 0,002 | 6,829 | 1,392 | 0,004 | 0,000 | 0,000 | 0,000 | 0,141 |
| Напиток с витаминами «Витошка» для детей 170 гр. | | | | | | | | | | | |
| 102,000 | 0,255 | 0,289 | 1,428 | 0,002 | 7,256 | 1,479 | 0,004 | 0,000 | 0,000 | 0,000 | 0,150 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_54\_\_**

**Наименование изделия: Сала из моркови или капусты белокочанной с зеленым горошком**

**Номер рецептуры:27,1**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 26 | 21 | 48 | 31 |
| С 1 января до 1 сентября | 28 | 21 | 41 | 31 |
| Или капуста белокочанная | 43 | 34 | 63 | 50 |
| Масса капусты белокочанной стертой |  | 21 |  | 31 |
| Зеленый горошек консервированный | 26 | 17 | 39 | 25 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

**В образовательных организациях (школы, сады) с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие).**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Овощи сортируют, моют.

Морковь варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Салат из моркови с зеленым горошком. Морковь отварную или сырую измельчают. Зеленый горошек консервированные кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут. Отвар сливают и охлаждают. Все ингредиенты перемешивают и заправляют маслом растительным.

Салат из белокочанной капусты. Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, добавляют к капусте соль и кислот лимонную 2% (для приготовления 100 мл 2% раствора кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой добавляют 2 г кислоты лимонно, раствор тщательно перемешивают). Зеленый горошек консервированные кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут. Отвар сливают и охлаждают. Все ингредиенты перемешивают и заправляют маслом растительным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид*: уложен салат горкой, заправлен растительным маслом. Форма нарезки овощей сохранена.

*Консистенция:* однородная, сочная.

*Цвет:* моркови оранжевый, зеленого горошка-зеленый, капусты белокочанной-белый.

*Вкус:* моркови или капуты белокочанной с зеленым горошком в сочетании с растительным маслом, умеренно соленый.

*Запах:* моркови или капуты белокочанной с зеленым горошком в сочетании с растительным маслом, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Салат из моркови с зеленым горошком

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,64 | 3,09 | 3,24 | 44,00 | 1,62 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,96 | 4,64 | 4,86 | 66,00 | 2,43 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 269,100 | 0,023 | 0,019 | 0,000 | 0,238 | 8,219 | 10,379 | 19,749 | 50,489 | 0,001 | 0,000 | 0,011 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 403,650 | 0,035 | 0,029 | 0,000 | 0,357 | 12,329 | 15,569 | 29,624 | 75,734 | 0,002 | 0,000 | 0,017 |

Салат из капусты белокочанной с зеленым горошком

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,75 | 3,09 | 2,89 | 43,00 | 10,27 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 1,13 | 4,64 | 4,34 | 64,50 | 15,41 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 5,73 | 0,02 | 0,015 | 0 | 0,23 | 13,072 | 6,466 | 15,732 | 76,969 | 0,001 | 0,001 | 0,003 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 8,595 | 0,030 | 0,023 | 0,000 | 0,345 | 19,608 | 9,699 | 23,598 | 115,454 | 0,002 | 0,002 | 0,005 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_55\_\_**

**Наименование изделия: Суп шахтерский (суп картофельный с крупой) со сметаной, с мясом**

**Номер рецептуры:101**

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

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная | 11 | 10 | 14 | 13 |
| Или говядина 1 категории на костях | 14 | 10 | 18 | 13 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 2,3 | 1,8 | 3,04 | 2,4 |
| С 1 января | 2,4 | 1,8 | 3,2 | 2,4 |
| Лук репчатый | 1,4 | 1,2 | 1,9 | 1,6 |
| Вода | 188 | 188 | 250 | 250 |
| Выход бульона |  | 150 |  | 200 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 60 | 45 | 80 | 60 |
| с 31.10-31.12 | 64 | 45 | 86 | 60 |
| с 31.12-28.02 | 69 | 45 | 93 | 60 |
| с 29.02-01.09 | 75 | 45 | 100 | 60 |
| Крупа гречневая | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 10 | 8 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 7,5 | 6 | 10 | 8 |
| С 1 января | 8 | 6 | 11 | 8 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 113 | 113 | 150 | 150 |
| Выход |  | 150 |  | 200 |
| Сметана (без содержания растительных жиров) | 9 | 9 | 11 | 11 |
| Выход супа со сметаной |  | 159 |  | 211 |
| Говядина отварная |  | 6 |  | 8 |
| Выход супа со сметаной, с мясом |  | 159/6 |  | 211/8 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду закладывают предварительно подготовленную гречневую крупу, затем нарезанный кубиками картофель, пассерованные лук и морковь. Варят до готовности. За 5-10 минут до готовности добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид*: в жидкой части овощи, сохранившие форму нарезки, крупа не разварена.

*Консистенция:* овощи мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* желтоватый, жира на поверхности - оранжевый.

*Вкус:* умеренно соленый, овощей.

*Запах:* свойственный овощам.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,61 | 4,03 | 12,00 | 91,67 | 4,76 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 3,45 | 5,33 | 15,93 | 121,20 | 6,32 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 82,746 | 0,059 | 0,054 | 0,020 | 0,708 | 22,590 | 19,002 | 53,398 | 264,669 | 0,004 | 0,000 | 0,117 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 109,827 | 0,078 | 0,072 | 0,027 | 0,940 | 29,983 | 25,221 | 70,874 | 351,288 | 0,005 | 0,000 | 0,155 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_56\_\_**

**Наименование изделия: Жаркое по-домашнему**

**Номер рецептуры:259**

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

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части) | 87 | 79 | 97 | 88 |
| Или говядина 1 категории бескостная | 107 | 79 | 119 | 88 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 113 | 85 | 125 | 94 |
| с 31.10-31.12 | 122 | 85 | 134 | 94 |
| с 31.12-28.02 | 131 | 85 | 146 | 94 |
| с 29.02-01.09 | 142 | 85 | 157 | 94 |
| Лук репчатый | 13 | 11 | 14 | 12 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3,5 | 3,5 |
| Томатная паста | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 18 | 14 | 20 | 16 |
| С 1 января до 1 сентября | 19 | 14 | 21 | 16 |
| Масса готового тушеного мяса |  | 50 |  | 56 |
| Масса готовых овощей |  | 130 |  | 144 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон. Картофель и лук кубиками, морковь шинкуют. Мясо слегка обжаривают. Лук и морковь пассеруют. Овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и бульон, затем тушат до готовности.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* мяса с овощами.

*Консистенция:* овощей и мяса мягкая.

*Цвет:* мяса-серый, овощей желтый.

*Вкус и запах:* овощей в сочетании с мясом.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 15,27 | 11,44 | 17,51 | 233,95 | 9,94 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 16,97 | 12,71 | 19,46 | 259,94 | 11,04 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 175,530 | 0,111 | 0,141 | 0,000 | 1,623 | 29,207 | 25,477 | 148,553 | 564,942 | 0,008 | 0,000 | 0,032 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 195,033 | 0,123 | 0,157 | 0,000 | 1,803 | 32,452 | 28,308 | 165,059 | 627,713 | 0,009 | 0,000 | 0,036 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_57\_**

**Наименование изделия: Кисель из ягод свежих**

**Номер рецептуры:350**

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

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Ягода в ассортименте | 16 | 15 | 21 | 20 |
| Вода | 146 | 146 | 194 | 194 |
| Сахар | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Крахмал картофельный | 6,7 | 6,7 | 10 | 10 |
| Выход |  | 150 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

При необходимости ягоду перебирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал присоединяют следующим способом: его разводят охлажденным отваром ( на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Готовый кисель отпускают в стаканах.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

*Консистенция:* однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

*Цвет:* соответствует виду ягод.

*Вкус:* сладкий.

*Запах:* соответствует виду ягод.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,08 | 0,03 | 10,72 | 43,43 | 0,90 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,10 | 0,04 | 14,15 | 57,32 | 1,20 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 1,200 | 0,002 | 0,003 | 0,000 | 0,077 | 12,498 | 2,320 | 6,892 | 14,484 | 0,000 | 0,000 | 0,128 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 1,600 | 0,002 | 0,004 | 0,000 | 0,100 | 16,985 | 3,088 | 9,904 | 19,419 | 0,000 | 0,000 | 0,171 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_58\_\_**

**Наименование изделия: Пирожок печеный из сдобного теста с картофелем**

**Номер рецептуры: 562, 615**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная | 23 | 23 | 32 | 32 |
| Сахар | 1,4 | 1,4 | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Яйцо | 1/13 шт. | 3 | 1/10 шт. | 4 |
| Дрожжи хлебопекарные | 0,9 | 0,9 | 1,25 | 1,25 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров)или вода | 12 | 12 | 16 | 16 |
| Мука на подпыл | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Фарш |  | 21 |  | 29 |
| Масло растительное для смазки листов | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Яйцо для смазки | 1/40 шт. | 1 | 1/27 шт. | 1,5 |
| Выход |  | 50 |  | 70 |
| **Фарш картофельный** |  |  |  |  |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 24 | 18 | 33 | 25 |
| с 31.10-31.12 | 26 | 18 | 36 | 25 |
| с 31.12-28.02 | 28 | 18 | 39 | 25 |
| с 29.02-01.09 | 30 | 18 | 42 | 25 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 5 | 4 |
| Масло растительное | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 |
| Выход |  | 21 |  | 29 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают 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, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, за­катывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и расскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защи­пывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндриче­скую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитер­ский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирож­ки выпекают при температуре 200- 240° С 8-10 мин.

**Фарш картофельный**. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель обсушивают, протирают, Репчатый лук нарезают, бланшируют и слегка пассеруют на растительном масле. В протертый картофель добавляют пассерованный лук, соль, хорошо перемешивают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С или не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая или др.

*Консистенция:* пористая, хорошо пропеченная.

*Цвет:* поверхности - светло-коричневый, на разрезе: тес­та - кремовый, фарша - соответствует виду фарша.

*Вкус:* свойственный изделиям из дрожжевого теста.

*Запах:* свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перекисшего теста.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 3,61 | 3,63 | 17,83 | 125,00 | 3,07 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 5,05 | 5,08 | 24,96 | 175,00 | 4,30 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 16,248 | 0,055 | 0,054 | 0,131 | 0,533 | 21,538 | 9,465 | 47,826 | 136,786 | 0,003 | 0,003 | 0,010 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 22,747 | 0,077 | 0,076 | 0,183 | 0,746 | 30,153 | 13,251 | 66,956 | 191,500 | 0,004 | 0,004 | 0,014 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_59**

**Наименование изделия: Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры:535**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 185 | 180 | 206 | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 185 | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета.

*Консистенция:* жидкая, сметанообразная.

*Цвет:* белый или с кремовым оттенком.

*Вкус:* молочнокислый.

*Запах:* кисломолочных продуктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | |
| 5,22 | 4,50 | 7,20 | 95,40 | 1,26 |
| 200 гр. | | | | |
| 5,80 | 5,00 | 8,00 | 106,00 | 1,40 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 39,600 | 0,072 | 0,306 | 0,054 | 0,180 | 216,000 | 25,200 | 162,000 | 262,800 | 0,016 | 0,004 | 0,036 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 44,000 | 0,080 | 0,340 | 0,060 | 0,200 | 240,000 | 28,000 | 180,000 | 292,000 | 0,018 | 0,004 | 0,040 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_61\_\_**

**Наименование изделия: Суп с рыбными консервами**

**Номер рецептуры:159**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Консерва рыбная | 65 | 65 | 65 | 65 |
| Крупа рисовая, или перловая, или овсяная, или пшеничная, или хлопья «Геркулес» | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Бульон или вода | 126 | 126 | 126 | 126 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 60 | 45 | 60 | 45 |
| с 31.10-31.12 | 64 | 45 | 64 | 45 |
| с 31.12-28.02 | 69 | 45 | 69 | 45 |
| с 29.02-01.09 | 75 | 45 | 75 | 45 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 8,8 | 7 | 8,8 | 7 |
| С 1 января до 1 сентября | 9,3 | 7 | 9,3 | 7 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 8 | 7 |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Выход |  | 180 |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы, хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности. За 10 минут до готовности добавляют консерву рыбную. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные, не разварившаяся.

*Консистенция:* овощи мягкие, но не проварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* супа – золотистый, жира на поверхности – светло - оранжевый.

*Вкус и запах:* рыбы и овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 9,52 | 12,89 | 35,53 | 195,51 | 4,88 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 13,18 | 17,38 | 46,73 | 250,53 | 5,26 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 84,810 | 0,066 | 0,175 | 1,820 | 0,889 | 22,942 | 28,008 | 177,855 | 422,506 | 0,035 | 0,001 | 0,409 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 84,810 | 0,066 | 0,175 | 1,820 | 0,889 | 22,942 | 28,008 | 177,855 | 422,506 | 0,035 | 0,001 | 0,409 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_60\_\_**

**Наименование изделия: Молоко кипяченое**

**Номер рецептуры: 534**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 189 | 189 | 210 | 210 |
| Масса молока кипяченого |  | 180 |  | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 189 | 189 |
| Масса молока кипяченого |  |  |  | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Молоко кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* белый, с кремовым оттенком.

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока, приятный.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | | |
| 4,91 | | 3,96 | 7,87 | 86,72 | 0,94 |
| 200 гр. | | | | | |
| 5,45 | 4,4 | | 8,74 | 96,35 | 1,04 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 23,760 | 0,052 | 0,216 | 0,054 | 0,157 | 190,080 | 21,924 | 140,940 | 218,124 | 0,014 | 0,003 | 0,032 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 26,4 | 0,058 | 0,24 | 0,06 | 0,174 | 211,2 | 24,36 | 156,6 | 242,36 | 0,016 | 0,004 | 0,035 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_62\_\_**

**Наименование изделия: Фрукты свежие**

**Номер рецептуры:118**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоко | 108 | 95 | 114 | 100 |
| Или груша | 105 | 95 | 111 | 100 |
| Или банан | 159 | 95 | 167 | 100 |
| Или апельсин | 142 | 95 | 149 | 100 |
| Или мандарин | 128 | 195 | 135 | 100 |

яблоки и груши с удаленным семенным гнездом, бананы (апельсины, мандарины) очищенные от кожицы.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* соответствует виду фрукта.

*Цвет:* соответствует виду фрукта.

*Вкус:* соответствует виду фрукта.

*Запах:* соответствует виду фрукта.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Яблоко 100 гр. | | | | |
| 0,40 | 0,40 | 9,80 | 47,0 | 10,00 |
| Груша 100 гр. | | | | |
| 0,40 | 0,30 | 10,30 | 47,0 | 5,00 |
| Банан 100 гр. | | | | |
| 1,50 | 0,50 | 21,0 | 96,0 | 10,00 |
| Апельсин 100 гр. | | | | |
| 0,90 | 0,20 | 8,10 | 42,86 | 60,00 |
| Мандарин 100 гр. | | | | |
| 0,80 | 0,20 | 7,50 | 37,86 | 38,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Яблоко 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 5,0 | 0,03 | 0,02 | 0 | 2,2 | 16 | 9 | 11 | 278 | 0,002 | 0 | 0,008 |
| Груша 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 2,0 | 0,02 | 0,03 | 0 | 2,3 | 19 | 12 | 16 | 155 | 0,001 | 0 | 0,01 |
| Банан 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 20 | 0,04 | 0,05 | 0 | 6,0 | 8 | 42 | 28 | 248 | 0 | 0,001 | 0,002 |
| Апельсин 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 8 | 0,04 | 0,03 | 0 | 0,3 | 34 | 13 | 23 | 197 | 0,002 | 0,001 | 0,017 |
| Мандарин 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 10,0 | 0,06 | 0,03 | 0 | 0,1 | 35 | 11 | 17 | 155 | 0 | 0 | 0,15 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Яблоко 95 гр. | | | | |
| 0,38 | 0,38 | 9,31 | 44,65 | 9,5 |
| Груша 95 гр. | | | | |
| 0,38 | 0,285 | 9,785 | 44,65 | 4,75 |
| Банан 95 гр. | | | | |
| 1,43 | 0,48 | 19,95 | 91,20 | 9,50 |
| Апельсин 95 гр. | | | | |
| 0,86 | 0,19 | 7,70 | 40,72 | 57,00 |
| Мандарин 95 гр. | | | | |
| 0,76 | 0,19 | 7,13 | 35,97 | 36,10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Яблоко 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 4,750 | 0,029 | 0,019 | 0,000 | 2,090 | 15,200 | 8,550 | 10,450 | 264,100 | 0,002 | 0,000 | 0,008 |
| Груша 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 1,900 | 0,019 | 0,029 | 0,000 | 2,185 | 18,050 | 11,400 | 15,200 | 147,250 | 0,001 | 0,000 | 0,010 |
| Банан 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 19,000 | 0,038 | 0,048 | 0,000 | 5,700 | 7,600 | 39,900 | 26,600 | 235,600 | 0,000 | 0,001 | 0,002 |
| Апельсин 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 7,600 | 0,038 | 0,029 | 0,000 | 0,285 | 32,300 | 12,350 | 21,850 | 187,150 | 0,002 | 0,001 | 0,016 |
| Мандарин 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 9,500 | 0,057 | 0,029 | 0,000 | 0,095 | 33,250 | 10,450 | 16,150 | 147,250 | 0,000 | 0,000 | 0,143 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_63\_\_**

**Наименование изделия: Чай с сахаром**

**Номер рецептуры:501,502**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Вода | 49 | 49 | 54 | 54 |
| Чай-заварка |  | 45 |  | 50 |
| Сахар | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Вода | 129 | 129 | 143 | 143 |
| Выход с сахаром |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

В котле заваривают чай заварку, заливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто-коричневый.

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий.

*Запах:* свойственный чаю.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,10 | 0,03 | 5,47 | 22,50 | 0,05 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,12 | 0,03 | 6,38 | 26,27 | 0,06 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 0,250 | 0,000 | 0,005 | 0,000 | 0,428 | 10,230 | 3,749 | 4,125 | 12,549 | 0,000 | 0,000 | 0,207 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 0,300 | 0,000 | 0,006 | 0,000 | 0,512 | 11,392 | 4,319 | 4,949 | 15,054 | 0,000 | 0,000 | 0,230 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_64\_\_**

**Наименование изделия: Омлет натуральный**

**Номер рецептуры:307**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яйца | 2 1/3 шт. | 93 | 2 1/2 шт. | 100 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 51 | 51 | 55 | 55 |
| Масса омлетной смеси |  | 145 |  | 155 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Масса готового омлета |  | 140 |  | 150 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами сырые яйца разбивают, соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200º С до образования легкой румяной корочки. Перед подачей омлет нарезают на порции, кладут на тарелку.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* поверхность омлета полита ровная.

*Консистенция:* пышная, сочная.

*Цвет:* желтый

*Вкус:* свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

*Запах:* свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 13,49 | 12,59 | 3,11 | 179,73 | 0,29 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 13,49 | 12,59 | 3,11 | 179,73 | 0,29 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 156,174 | 0,065 | 0,398 | 2,085 | 2,074 | 99,282 | 16,347 | 196,411 | 170,424 | 0,020 | 0,026 | 0,054 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 167,329 | 0,070 | 0,426 | 2,234 | 2,222 | 106,374 | 17,515 | 210,440 | 182,597 | 0,021 | 0,028 | 0,058 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_65\_\_**

**Наименование изделия: Икра кабачковая (промышленного производства)**

**Номер рецептуры:121**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Икра кабачковая (промышленного производства) | 42 | 40⃰ | 53 | 50⃰ |
| Выход |  | 40 |  | 50 |

Нетто овощей нетто 130 г./163 г.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру кабачковую (промышленного производства) перед подачей прогревают в жарочном шкафу, охлаждают и порционируют.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* икра уложена горкой.

*Консистенция:* нежная,мягкая, сочная.

*Цвет:* оранжево-коричневый.

*Вкус:* кабачков.

*Запах:* кабачков.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 40 гр. | | | | |
| 0,48 | 1,88 | 3,08 | 31,20 | 3,84 |
| 50 гр. | | | | |
| 0,72 | 2,82 | 4,62 | 46,80 | 5,76 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 40 гр. | | | | | | | | | | | |
| 61,200 | 0,009 | 0,020 | 0,000 | 1,240 | 16,400 | 6,000 | 14,800 | 126,000 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| 50 гр. | | | | | | | | | | | |
| 76,500 | 0,012 | 0,025 | 0,000 | 1,550 | 20,500 | 7,500 | 18,500 | 157,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_66\_\_**

**Наименование изделия: Чай с лимоном**

**Номер рецептуры:501,504**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Вода | 49 | 49 | 54 | 54 |
| Чай-заварка |  | 45 |  | 50 |
| Сахар | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Лимон свежий | 5 | 4 | 6 | 5 |
| Вода | 125 | 125 | 138 | 138 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

В котле заваривают чай заварку, заливают кипятком, добавляют сахар, лимон (предварительно промытый теплой водой и ошпаренный кипятком в течение 1-2 минут) и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

*Консистенция:* однородная, сочная.

*Цвет:* золотисто-желтоватый.

*Вкус:* сладкий, с привкусом лимона.

*Запах:* свойственный чаю и лимона.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,13 | 0,03 | 5,58 | 23,11 | 0,69 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,16 | 0,04 | 6,52 | 27,03 | 0,86 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 0,298 | 0,002 | 0,006 | 0,000 | 0,448 | 11,297 | 4,097 | 4,890 | 17,961 | 0,000 | 0,000 | 0,200 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 0,360 | 0,002 | 0,007 | 0,000 | 0,538 | 12,939 | 4,798 | 5,906 | 21,819 | 0,000 | 0,000 | 0,226 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_67\_\_**

**Наименование изделия: Сок фруктовый (овощной)**

**Номер рецептуры:325**

**Наименование сборника рецептур:** Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских, садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2021 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сок фруктовый (овощной) | 110/120 | 110/120 | 150/170 | 150/170 |
| Выход |  | 110/120 |  | 150/170 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Индивидуальную упаковку промышленного производства промывают холодной питьевой водой. Сок разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском. Сок можно подавать в индивидуальной упаковке промышленного производства.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сок налит в стакан или кружку.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* соответствует виду сока.

*Вкус:* соответствует виду сока.

*Запах:* соответствует виду сока.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Сок фруктовый (овощной) 110 гр. | | | | |
| 0,77 | 0,11 | 14,52 | 66,00 | 44,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 120 гр. | | | | |
| 0,84 | 0,12 | 15,84 | 72,00 | 48,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 150 гр. | | | | |
| 1,05 | 0,15 | 19,80 | 90,00 | 60,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 170 гр. | | | | |
| 1,19 | 0,17 | 22,44 | 102,00 | 68,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Сок фруктовый (овощной) 110 гр. | | | | | | | | | | | |
| 8,800 | 0,044 | 0,022 | 0,000 | 0,330 | 19,800 | 12,100 | 14,300 | 196,900 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 120 гр. | | | | | | | | | | | |
| 9,600 | 0,048 | 0,024 | 0,000 | 0,360 | 21,600 | 13,200 | 15,600 | 214,800 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 150 гр. | | | | | | | | | | | |
| 12,000 | 0,060 | 0,300 | 0,000 | 0,450 | 27,000 | 16,500 | 19,500 | 268,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 170 гр. | | | | | | | | | | | |
| 12,000 | 0,060 | 0,030 | 0,000 | 0,450 | 27,000 | 16,500 | 19,500 | 268,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_68**

**Наименование изделия: Овощи натуральные соленые или свежие**

**Номер рецептуры:112,113**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Помидоры соленые в банках (с рассолом) (без содержания уксуса) | 73 | 40 | 91 | 60 |
| Или огурцы соленые в банках (с рассолом) (без содержания уксуса) | 73 | 40 | 91 | 60 |
| Помидоры свежие | 41 | 40 | 51 | 50 |
| Или огурцы свежие | 41 | 40 | 51 | 50 |
| Или помидоры в собственном соку(без содержания уксуса) | 41 | 40 | 51 | 50 |
| Или перцы свежие сырые | 53 | 40 | 66 | 50 |
| Выход |  | 40 |  | 50 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов (соленых огурцов или помидоров) перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Подают порционно.

Огурцы или помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Перцы свежие предварительно обрабатывают, очищают сердцевину, нарезают соломкой.

Помидоры в собственном соку порционируют непосредственно перед раздачей.

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* огурцы или помидоры сохранили форму, перцы нарезаны соломкой.

*Консистенция:* огурцы - упругие, хрустящие, помидоры, перцы - мягкие.

*Цвет:* огурцов – оливковый, помидоров – красный, перцев соответствующий.

*Вкус:* огурцов, или помидоров, или перцев.

*Запах:* огурцов, или помидоров, или перцев.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,32 | 0,04 | 1,00 | 5,60 | 4,00 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,40 | 0,05 | 1,25 | 7,00 | 5,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 2,000 | 0,008 | 0,008 | 0,000 | 0,240 | 9,200 | 5,600 | 9,600 | 56,400 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 2,500 | 0,010 | 0,010 | 0,000 | 0,300 | 11,500 | 7,000 | 12,000 | 70,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № 69**

**Наименование изделия: Суп – лапша домашняя, с мясом птицы**

**Номер рецептуры:162**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Куры 1 категории потрошенные охлажденные | 23 | 20 | 31 | 27 |
| Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные | 23 | 20 | 31 | 27 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 2,3 | 1,8 | 3,04 | 2,4 |
| С 1 января до 1 сентября | 2,4 | 1,8 | 3,2 | 2,4 |
| Лук репчатый | 1,4 | 1,2 | 1,9 | 1,6 |
| Вода | 188 | 188 | 250 | 250 |
| Выход бульона |  | 150 |  | 200 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Лапша домашняя |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 11 | 11 | 14 | 14 |
| Мука на подпыл | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Яйца | 1/13 шт. | 3 | 1/10 шт. | 4 |
| Вода | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход подсушенной лапши |  | 14 |  | 18 |
| Масса вареной лапши |  | 30 |  | 40 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 9 | 7 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 7,5 | 6 | 10 | 8 |
| С 1 января до 1 сентября | 8 | 6 | 11 | 8 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 135 | 135 | 180 | 180 |
| Выход супа |  | 150 |  | 200 |
| Отварная мякоть птицы без кожи |  | 8 |  | 10 |
| Выход с мясом птицы |  | 150/8 |  | 200/10 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев умень­шают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нару­бают на порции.

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. За­тем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют. Отварное мясо птицы разделывают на чистую мякоть филе - без кожи и костей.

Готовое мясо покрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Для приготовления лапши - домашней: в холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-36 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, ре­жут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

Лапшу раскатывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45° С.

В кипящий бульон или воду кладут пассерованный лук и морковь варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную до­машнюю лапшу или макаронные изделия и варят до готовности.

Отпускают суп с отварной птицей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* в жидкой части супа лук и лапша сохранили форму. *Консистенция:* лука - мягкая; лапша хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус:* умеренно соленый, пассерованных овощей, лапши.

*Запах:* пассерованных овощей и лапши.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 5,04 | 2,45 | 13,56 | 94,00 | 0,40 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 6,70 | 3,26 | 18,02 | 124,94 | 0,53 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 81,162 | 0,024 | 0,024 | 0,086 | 0,353 | 12,626 | 11,610 | 30,945 | 51,560 | 0,001 | 0,003 | 0,134 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 107,874 | 0,032 | 0,032 | 0,114 | 0,469 | 16,781 | 15,431 | 41,129 | 68,529 | 0,001 | 0,004 | 0,178 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_70**

**Наименование изделия: Тефтели из говядины с рисом**

**Номер рецептуры:395**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 43 | 39 | 50 | 45 |
| Или говядина 1 категории на костях | 53 | 39 | 61 | 45 |
| Вода | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Крупа рисовая | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Масса готового рассыпчатого риса |  | 15 |  | 18 |
| Лук репчатый | 18 | 15 | 21 | 18 |
| Яйцо | 1/15шт. | 2,6 | 1/13 шт. | 3 |
| Масло растительное | 1,7 | 1,7 | 2 | 2 |
| Масса пассерованного лука |  | 7 |  | 8 |
| Мука пшеничная | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Масса полуфабриката |  | 71 |  | 83 |
| Масло растительное | 2,6 | 2,6 | 3 | 3 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Рис перебирают и варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассеруют.

Мясо измельчают на мясорубке. В измельченное мясо добавляют воду, пассеровнный лук, рассыпчатый рис, яйцо, хорошо перемешивают, разделывают теф­тели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* тефтели в виде шариков с равномерной (без тре­щин) мягкой корочкой, сбоку уложен гарнир.

*Консистенция:* тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

*Цвет:* тефтелей - коричневый.

*Вкус и запах:* тушеного мяса.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 8,57 | 9,36 | 10,23 | 159,40 | 0,60 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 10,00 | 10,92 | 11,94 | 185,97 | 0,70 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 4,056 | 0,038 | 0,063 | 0,057 | 1,215 | 10,473 | 13,054 | 89,046 | 143,598 | 0,003 | 0,002 | 0,034 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 4,732 | 0,044 | 0,074 | 0,067 | 1,418 | 12,219 | 15,230 | 103,887 | 167,531 | 0,004 | 0,002 | 0,040 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_71\_\_**

**Наименование изделия: Соус красный основной**

**Номер рецептуры: 465**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Томатная паста | 0,2 | 0,2 | 0,4 | 0,4 |
| Лук | 1,5 | 1,3 | 3,1 | 2,6 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 5 | 4 | 10 | 8 |
| С 1 января до 1 сентября | 5,3 | 4 | 11 | 8 |
| Бульон или вода | 20 | 20 | 40 | 40 |
| Выход |  | 20 |  | 40 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатная паста и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплым бульо­ном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон или воду, затем добавляют пасерованные с томатной пастой овощи и при слабом кипении варят до готовности. В конце варки добавляют соль, специи. Соус процеживают, протирая в него разва­рившиеся овощи, и вновь доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* однородная не расслоившаяся масса.

*Консистенция:* вязкая, полужидкая, эластичная.

*Цвет:* кремовый.

*Вкус:* умеренно соленый, томатной пасты, лука и моркови.

*Запах:* овощей в сочетании с томатной пастой.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,17 | 0,64 | 0,94 | 9,71 | 0,27 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,33 | 1,28 | 1,89 | 19,43 | 0,55 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 49,980 | 0,004 | 0,004 | 0,008 | 0,049 | 2,479 | 1,881 | 3,594 | 11,123 | 0,000 | 0,000 | 0,020 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 99,960 | 0,008 | 0,008 | 0,016 | 0,098 | 4,958 | 3,762 | 7,188 | 22,246 | 0,000 | 0,000 | 0,040 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_72\_\_**

**Наименование изделия: Картофель запеченный\***

**Номер рецептуры:293**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

\*в сборнике рецептур указан картофель, запеченный в сметанном соусе, в данной рецептуре картофель запекается без соуса сметанного.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 160 | 120 | 189 | 142 |
| с 31.10-31.12 | 172 | 120 | 203 | 142 |
| с 31.12-28.02 | 185 | 120 | 219 | 142 |
| с 29.02-01.09 | 200 | 120 | 237 | 142 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масса полуфабриката |  | 123 |  | 145 |
| Выход |  | 110 |  | 130 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Сырой очищенный картофель варят в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают, нарезают ломтиками или кубиками. Укладывают на противень с маслом, посыпают солью и запекают до готовности в жарочном шкафу.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* порционные кусочки запеченного картофеля.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет*: корочки – коричневый.

*Вкус:* запеченного картофеля, вкус солоноватый.

*Запах:* запеченного картофеля.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,18 | 3,23 | 17,74 | 94,00 | 11,70 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,58 | 3,82 | 20,97 | 111,09 | 13,83 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 2,160 | 0,104 | 0,067 | 0,000 | 0,940 | 10,560 | 24,012 | 60,604 | 565,728 | 0,005 | 0,000 | 0,032 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 2,553 | 0,123 | 0,079 | 0,000 | 1,111 | 12,480 | 28,378 | 71,623 | 668,588 | 0,006 | 0,000 | 0,038 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_73**

**Наименование изделия: Компот из сухофруктов**

**Номер рецептуры:527**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Смесь сухофруктов | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или курага | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или чернослив | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или урюк | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или изюм | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или яблоки сушеные | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или груши сушеные | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Сахар-песок | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Вода | 155 | 155 | 188 | 188 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают, фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота - жидкая, плодов - мягкая.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

*Запах* соответствующих сухофруктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,26 | 0,00 | 11,34 | 48,00 | 0,24 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,29 | 0,00 | 12,79 | 54,00 | 0,26 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 10,656 | 0,001 | 0,009 | 0,000 | 0,492 | 18,918 | 8,239 | 9,818 | 73,853 | 0,000 | 0,000 | 0,136 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 11,544 | 0,001 | 0,009 | 0,000 | 0,535 | 21,365 | 9,100 | 10,636 | 80,020 | 0,000 | 0,000 | 0,165 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_74**

**Наименование изделия: Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры:535**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 185 | 180 | 206 | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 185 | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета.

*Консистенция:* жидкая, сметанообразная.

*Цвет:* белый или с кремовым оттенком.

*Вкус:* молочнокислый.

*Запах:* кисломолочных продуктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | |
| 5,22 | 4,50 | 7,20 | 95,40 | 1,26 |
| 200 гр. | | | | |
| 5,80 | 5,00 | 8,00 | 106,00 | 1,40 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 39,600 | 0,072 | 0,306 | 0,054 | 0,180 | 216,000 | 25,200 | 162,000 | 262,800 | 0,016 | 0,004 | 0,036 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 44,000 | 0,080 | 0,340 | 0,060 | 0,200 | 240,000 | 28,000 | 180,000 | 292,000 | 0,018 | 0,004 | 0,040 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_75\_\_**

**Наименование изделия: Молоко кипяченое**

**Номер рецептуры: 534**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 189 | 189 | 210 | 210 |
| Масса молока кипяченого |  | 180 |  | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 189 | 189 |
| Масса молока кипяченого |  |  |  | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Молоко кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* белый, с кремовым оттенком.

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока, приятный.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | | |
| 4,91 | | 3,96 | 7,87 | 86,72 | 0,94 |
| 200 гр. | | | | | |
| 5,45 | 4,4 | | 8,74 | 96,35 | 1,04 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 23,760 | 0,052 | 0,216 | 0,054 | 0,157 | 190,080 | 21,924 | 140,940 | 218,124 | 0,014 | 0,003 | 0,032 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 26,4 | 0,058 | 0,24 | 0,06 | 0,174 | 211,2 | 24,36 | 156,6 | 242,36 | 0,016 | 0,004 | 0,035 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_76\_\_**

**Наименование изделия: Крендель сахарный**

**Номер рецептуры:574**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная | 34 | 34 | 39 | 39 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Яйцо | 1/11 шт. | 3,6 | 1/10 шт. | 4 |
| Сахар | 10 | 10 | 11 | 11 |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | 0,9 | 0,9 | 1,25 | 1,25 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 12 | 12 | 14 | 14 |
| Итого сырья |  | 71 |  | 83 |
| Выход полуфабриката |  | 70 | 81 | 81 |
| Яйцо для смазки | 1/33 шт. | 1,2 | 1/29 шт. | 1,4 |
| Сахар для обсыпки | 3,6 | 3,6 | 4 | 4 |
| Масло растительное | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 |
| Масса готового изделия |  | 60 |  | 70 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Крендель сахарный выпекают их дрожжевого теста, приготовленного опарным способом готовое тесть разделывают в виде шариков, которые раскатывают в жгуты и формуют в виде кренделя (восьмерок). Изделия складывают на лист, смазанный жиром, и дают расстояться. После расстойки изделий смазывают яйцом и посыпают сахаром. Выпекают при температуре230-240° С в течение 10-15 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма восьмерки, крендель смазан яйцом и посыпан сахаром.

*Консистенция:* мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

*Цвет:* золотистый.

*Вкус:* свойственный данному изделию, сладкий.

*Запах:* свойственный данному изделию.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 4,66 | 6,4 | 25,2 | 165,9 | 0,16 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 5,43 | 7,5 | 29,4 | 193,5 | 0,18 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 30,672 | 0,052 | 0,054 | 0,213 | 0,544 | 22,643 | 7,116 | 48,094 | 61,020 | 0,002 | 0,003 | 0,004 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 35,784 | 0,061 | 0,063 | 0,249 | 0,635 | 26,417 | 8,302 | 56,110 | 71,190 | 0,002 | 0,004 | 0,005 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_77**

**Наименование изделия: Капуста тушеная с мясом**

**Номер рецептуры:428, 363**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 62 | 56 | 68 | 62 |
| Или говядина 1 категории на костях | 76 | 56 | 84 | 62 |
| Масса отварной говядины |  | 35 |  | 39 |
| Капуста свежая | 191 | 153 | 213 | 170 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3,5 | 3,5 |
| Томатная паста | 3 | 3 | 3,5 | 3,5 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 12,5 | 10 | 14 | 11 |
| С 1 января до 1 сентября | 13,3 | 10 | 15 | 11 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 13 | 11 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Выход капусты тушеной |  | 145 |  | 161 |
| Выход капусты тушеной с мясом |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Говядину отваривают, нарезают поперек волокон порционно, заливают небольшим количеством бульона, доводят о кипения и хранят в этом же бульоне при температуре 50-60º С в закрытой посуде.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

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

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

Отпускают капусту тушеную с мясом говядины.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

*Консистенция:* сочная, слабо хрустящая.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* умеренно соленый.

*Запах:* тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 10,23 | 7,82 | 8,31 | 153,00 | 23,00 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 11,37 | 8,69 | 9,23 | 170,00 | 25,56 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 136,254 | 0,064 | 0,120 | 0,039 | 1,540 | 81,710 | 81,710 | 119,549 | 511,805 | 0,007 | 0,004 | 0,021 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 151,393 | 0,071 | 0,133 | 0,043 | 1,711 | 90,789 | 90,789 | 132,832 | 568,672 | 0,008 | 0,004 | 0,023 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_78\_\_**

**Наименование изделия: Фрукты свежие**

**Номер рецептуры:118**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоко | 108 | 95 | 114 | 100 |
| Или груша | 105 | 95 | 111 | 100 |
| Или банан | 159 | 95 | 167 | 100 |
| Или апельсин | 142 | 95 | 149 | 100 |
| Или мандарин | 128 | 195 | 135 | 100 |

яблоки и груши с удаленным семенным гнездом, бананы (апельсины, мандарины) очищенные от кожицы.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* соответствует виду фрукта.

*Цвет:* соответствует виду фрукта.

*Вкус:* соответствует виду фрукта.

*Запах:* соответствует виду фрукта.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Яблоко 100 гр. | | | | |
| 0,40 | 0,40 | 9,80 | 47,0 | 10,00 |
| Груша 100 гр. | | | | |
| 0,40 | 0,30 | 10,30 | 47,0 | 5,00 |
| Банан 100 гр. | | | | |
| 1,50 | 0,50 | 21,0 | 96,0 | 10,00 |
| Апельсин 100 гр. | | | | |
| 0,90 | 0,20 | 8,10 | 42,86 | 60,00 |
| Мандарин 100 гр. | | | | |
| 0,80 | 0,20 | 7,50 | 37,86 | 38,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Яблоко 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 5,0 | 0,03 | 0,02 | 0 | 2,2 | 16 | 9 | 11 | 278 | 0,002 | 0 | 0,008 |
| Груша 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 2,0 | 0,02 | 0,03 | 0 | 2,3 | 19 | 12 | 16 | 155 | 0,001 | 0 | 0,01 |
| Банан 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 20 | 0,04 | 0,05 | 0 | 6,0 | 8 | 42 | 28 | 248 | 0 | 0,001 | 0,002 |
| Апельсин 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 8 | 0,04 | 0,03 | 0 | 0,3 | 34 | 13 | 23 | 197 | 0,002 | 0,001 | 0,017 |
| Мандарин 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 10,0 | 0,06 | 0,03 | 0 | 0,1 | 35 | 11 | 17 | 155 | 0 | 0 | 0,15 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Яблоко 95 гр. | | | | |
| 0,38 | 0,38 | 9,31 | 44,65 | 9,5 |
| Груша 95 гр. | | | | |
| 0,38 | 0,285 | 9,785 | 44,65 | 4,75 |
| Банан 95 гр. | | | | |
| 1,43 | 0,48 | 19,95 | 91,20 | 9,50 |
| Апельсин 95 гр. | | | | |
| 0,86 | 0,19 | 7,70 | 40,72 | 57,00 |
| Мандарин 95 гр. | | | | |
| 0,76 | 0,19 | 7,13 | 35,97 | 36,10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Яблоко 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 4,750 | 0,029 | 0,019 | 0,000 | 2,090 | 15,200 | 8,550 | 10,450 | 264,100 | 0,002 | 0,000 | 0,008 |
| Груша 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 1,900 | 0,019 | 0,029 | 0,000 | 2,185 | 18,050 | 11,400 | 15,200 | 147,250 | 0,001 | 0,000 | 0,010 |
| Банан 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 19,000 | 0,038 | 0,048 | 0,000 | 5,700 | 7,600 | 39,900 | 26,600 | 235,600 | 0,000 | 0,001 | 0,002 |
| Апельсин 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 7,600 | 0,038 | 0,029 | 0,000 | 0,285 | 32,300 | 12,350 | 21,850 | 187,150 | 0,002 | 0,001 | 0,016 |
| Мандарин 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 9,500 | 0,057 | 0,029 | 0,000 | 0,095 | 33,250 | 10,450 | 16,150 | 147,250 | 0,000 | 0,000 | 0,143 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_79**

**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком**

**Номер рецептуры: 513,514**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кофейный напиток | 1,7 | 1,7 | 2 | 2 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 70 | 70 | 78 | 78 |
| Вода | 129 | 129 | 143 | 143 |
| Сахар | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток процеживают. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

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 (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,01 | 1,58 | 8,93 | 58,00 | 0,36 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,25 | 1,77 | 10,42 | 66,57 | 0,41 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 9,240 | 0,027 | 0,086 | 0,021 | 0,153 | 80,544 | 13,796 | 64,673 | 126,482 | 0,006 | 0,002 | 0,126 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 10,296 | 0,031 | 0,096 | 0,023 | 0,177 | 89,790 | 15,625 | 72,678 | 143,530 | 0,006 | 0,003 | 0,140 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_80\_\_**

**Наименование изделия: Каша из хлопьев овсяных «Геркулес» жидкая**

**Номер рецептуры:272**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлопья овсяная «Геркулес» | 13 | 13 | 20 | 20 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 98 | 98 | 150 | 150 |
| Вода | 23 | 23 | 36 | 36 |
| Сахар | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса каши |  | 128 |  | 197 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 130 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Крупы просеивают, перебирают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы не промывают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* хлопья крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

*Консистенция:* жидкая, зерна - мягкие.

*Цвет:* коричневый.

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

*Запах:* геркулесовой каши в сочетании с молоком и маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 4,12 | 13,43 | 107,59 | 0,51 | 4,12 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 6,45 | 6,34 | 20,66 | 165,52 | 0,78 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 18,336 | 0,070 | 0,130 | 0,055 | 0,501 | 110,894 | 26,726 | 114,353 | 154,845 | 0,008 | 0,005 | 0,043 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 28,209 | 0,108 | 0,200 | 0,085 | 0,771 | 170,606 | 41,117 | 175,928 | 238,223 | 0,012 | 0,008 | 0,066 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_81\_\_**

**Наименование изделия: Каша манная молочная жидкая**

**Номер рецептуры:268**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа манная | 13 | 13 | 20 | 20 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 98 | 98 | 150 | 150 |
| Вода | 23 | 23 | 36 | 36 |
| Сахар | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса каши |  | 128 |  | 197 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 130 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Крупы просеивают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

*Консистенция:* жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

*Цвет:* белый или светло-кремовый.

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

*Запах:* манной каши в сочетании с молоком и маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 4,05 | 4,51 | 15,23 | 117,87 | 1,27 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 6,23 | 6,93 | 23,43 | 181,33 | 1,96 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 18,336 | 0,041 | 0,124 | 0,055 | 0,207 | 107,233 | 14,172 | 86,87 | 133,265 | 0,008 | 0,002 | 0,04 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 28,209 | 0,063 | 0,191 | 0,085 | 0,318 | 164,974 | 21,803 | 133,646 | 205,023 | 0,012 | 0,003 | 0,062 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_82**

**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком**

**Номер рецептуры: 513,514**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кофейный напиток | 1,7 | 1,7 | 2 | 2 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 70 | 70 | 78 | 78 |
| Вода | 129 | 129 | 143 | 143 |
| Сахар | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток процеживают. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

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 (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,01 | 1,58 | 8,93 | 58,00 | 0,36 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,25 | 1,77 | 10,42 | 66,57 | 0,41 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 9,240 | 0,027 | 0,086 | 0,021 | 0,153 | 80,544 | 13,796 | 64,673 | 126,482 | 0,006 | 0,002 | 0,126 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 10,296 | 0,031 | 0,096 | 0,023 | 0,177 | 89,790 | 15,625 | 72,678 | 143,530 | 0,006 | 0,003 | 0,140 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_83\_\_**

**Наименование изделия: Фрукты свежие**

**Номер рецептуры:118**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоко | 108 | 95 | 114 | 100 |
| Или груша | 105 | 95 | 111 | 100 |
| Или банан | 159 | 95 | 167 | 100 |
| Или апельсин | 142 | 95 | 149 | 100 |
| Или мандарин | 128 | 195 | 135 | 100 |

яблоки и груши с удаленным семенным гнездом, бананы (апельсины, мандарины) очищенные от кожицы.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* соответствует виду фрукта.

*Цвет:* соответствует виду фрукта.

*Вкус:* соответствует виду фрукта.

*Запах:* соответствует виду фрукта.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Яблоко 100 гр. | | | | |
| 0,40 | 0,40 | 9,80 | 47,0 | 10,00 |
| Груша 100 гр. | | | | |
| 0,40 | 0,30 | 10,30 | 47,0 | 5,00 |
| Банан 100 гр. | | | | |
| 1,50 | 0,50 | 21,0 | 96,0 | 10,00 |
| Апельсин 100 гр. | | | | |
| 0,90 | 0,20 | 8,10 | 42,86 | 60,00 |
| Мандарин 100 гр. | | | | |
| 0,80 | 0,20 | 7,50 | 37,86 | 38,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Яблоко 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 5,0 | 0,03 | 0,02 | 0 | 2,2 | 16 | 9 | 11 | 278 | 0,002 | 0 | 0,008 |
| Груша 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 2,0 | 0,02 | 0,03 | 0 | 2,3 | 19 | 12 | 16 | 155 | 0,001 | 0 | 0,01 |
| Банан 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 20 | 0,04 | 0,05 | 0 | 6,0 | 8 | 42 | 28 | 248 | 0 | 0,001 | 0,002 |
| Апельсин 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 8 | 0,04 | 0,03 | 0 | 0,3 | 34 | 13 | 23 | 197 | 0,002 | 0,001 | 0,017 |
| Мандарин 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 10,0 | 0,06 | 0,03 | 0 | 0,1 | 35 | 11 | 17 | 155 | 0 | 0 | 0,15 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Яблоко 95 гр. | | | | |
| 0,38 | 0,38 | 9,31 | 44,65 | 9,5 |
| Груша 95 гр. | | | | |
| 0,38 | 0,285 | 9,785 | 44,65 | 4,75 |
| Банан 95 гр. | | | | |
| 1,43 | 0,48 | 19,95 | 91,20 | 9,50 |
| Апельсин 95 гр. | | | | |
| 0,86 | 0,19 | 7,70 | 40,72 | 57,00 |
| Мандарин 95 гр. | | | | |
| 0,76 | 0,19 | 7,13 | 35,97 | 36,10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Яблоко 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 4,750 | 0,029 | 0,019 | 0,000 | 2,090 | 15,200 | 8,550 | 10,450 | 264,100 | 0,002 | 0,000 | 0,008 |
| Груша 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 1,900 | 0,019 | 0,029 | 0,000 | 2,185 | 18,050 | 11,400 | 15,200 | 147,250 | 0,001 | 0,000 | 0,010 |
| Банан 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 19,000 | 0,038 | 0,048 | 0,000 | 5,700 | 7,600 | 39,900 | 26,600 | 235,600 | 0,000 | 0,001 | 0,002 |
| Апельсин 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 7,600 | 0,038 | 0,029 | 0,000 | 0,285 | 32,300 | 12,350 | 21,850 | 187,150 | 0,002 | 0,001 | 0,016 |
| Мандарин 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 9,500 | 0,057 | 0,029 | 0,000 | 0,095 | 33,250 | 10,450 | 16,150 | 147,250 | 0,000 | 0,000 | 0,143 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_84\_\_**

**Наименование изделия: Сок фруктовый (овощной)**

**Номер рецептуры:325**

**Наименование сборника рецептур:** Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских, садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2021 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сок фруктовый (овощной) | 110/120 | 110/120 | 150/170 | 150/170 |
| Выход |  | 110/120 |  | 150/170 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Индивидуальную упаковку промышленного производства промывают холодной питьевой водой. Сок разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском. Сок можно подавать в индивидуальной упаковке промышленного производства.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сок налит в стакан или кружку.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* соответствует виду сока.

*Вкус:* соответствует виду сока.

*Запах:* соответствует виду сока.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Сок фруктовый (овощной) 110 гр. | | | | |
| 0,77 | 0,11 | 14,52 | 66,00 | 44,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 120 гр. | | | | |
| 0,84 | 0,12 | 15,84 | 72,00 | 48,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 150 гр. | | | | |
| 1,05 | 0,15 | 19,80 | 90,00 | 60,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 170 гр. | | | | |
| 1,19 | 0,17 | 22,44 | 102,00 | 68,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Сок фруктовый (овощной) 110 гр. | | | | | | | | | | | |
| 8,800 | 0,044 | 0,022 | 0,000 | 0,330 | 19,800 | 12,100 | 14,300 | 196,900 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 120 гр. | | | | | | | | | | | |
| 9,600 | 0,048 | 0,024 | 0,000 | 0,360 | 21,600 | 13,200 | 15,600 | 214,800 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 150 гр. | | | | | | | | | | | |
| 12,000 | 0,060 | 0,300 | 0,000 | 0,450 | 27,000 | 16,500 | 19,500 | 268,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 170 гр. | | | | | | | | | | | |
| 12,000 | 0,060 | 0,030 | 0,000 | 0,450 | 27,000 | 16,500 | 19,500 | 268,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_85**

**Наименование изделия: Зеленый горошек или кукуруза консервированные отварные\***

**Номер рецептуры:181**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

\*в сборнике рецептур под номером рецептуры 181 указана кукуруза отварная, в данной рецептуре внесены дополнения – приготовление зеленого горошка консервированного

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Горошек зеленый консервированный | 62 | 62 | 77 | 77 |
| или кукуруза консервированная | 67 | 67 | 84 | 84 |
| Масса отварного зеленого горошка или кукурузы (без жидкой части) |  | 40 |  | 50 |
| Выход |  | 40 |  | 50 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированный зеленый горошек или кукурузу предварительно кипятят в собственном соку, охлаждают и порционируют.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма соответствует.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* зеленый-горошка, желтый-кукурузы.

*Вкус:* горошка или кукурузы консервированной отварной.

*Запах:* горошка или кукурузы консервированной отварной.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,00 | 0,08 | 3,32 | 22,00 | 4,00 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,50 | 0,10 | 4,15 | 27,50 | 5,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 12,000 | 0,032 | 0,016 | 0,000 | 0,244 | 7,040 | 7,308 | 21,576 | 32,868 | 0,000 | 0,001 | 0,002 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 15,000 | 0,040 | 0,020 | 0,000 | 0,305 | 8,800 | 9,135 | 26,970 | 41,085 | 0,000 | 0,001 | 0,002 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_86\_\_**

**Наименование изделия: Свекольник со сметаной, с мясом**

**Номер рецептуры:136**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная | 11 | 10 | 14 | 13 |
| Или говядина 1 категории на костях | 14 | 10 | 18 | 13 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 2,3 | 1,8 | 3,04 | 2,4 |
| С 1 января до 1 сентября | 2,4 | 1,8 | 3,2 | 2,4 |
| Лук репчатый | 1,4 | 1,2 | 1,9 | 1,6 |
| Вода | 188 | 188 | 250 | 250 |
| Выход бульона |  | 150 |  | 200 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Свекла |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 38 | 38 | 64 | 51 |
| С 1 января до 1 сентября | 41 | 38 | 68 | 51 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 27 | 26 | 45 | 34 |
| с 31.10-31.12 | 29 | 26 | 49 | 34 |
| с 31.12-28.02 | 31 | 26 | 52 | 34 |
| с 29.02-01.09 | 33 | 26 | 57 | 34 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 6 | 6 | 10 | 8 |
| С 1 января до 1 сентября | 7 | 6 | 11 | 8 |
| Лук репчатый | 6 | 7 | 10 | 9 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Сахар | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Томатная паста | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Бульон или вода | 120 | 120 | 160 | 160 |
| Выход |  | 150 |  | 200 |
| Сметана (без содержания растительных жиров) | 9 | 9 | 11 | 11 |
| Выход супа со сметаной |  | 159 |  | 211 |
| Говядина отварная |  | 6 |  | 8 |
| Выход супа со сметаной, с мясом |  | 159/6 |  | 211/8 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С, затем припускают с добавлнием бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные томат-пасту, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист. За 5 мин до готовности добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* в жидкой части свекольника овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - кубиками).

*Консистенция:* свекла, овощи и фасоль мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый.

*Запах:* свойственный овощам.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,65 | 3,78 | 8,45 | 87,84 | 6,02 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 3,50 | 4,99 | 11,21 | 116,11 | 7,99 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 84,324 | 0,040 | 0,052 | 0,020 | 0,868 | 33,456 | 17,686 | 51,093 | 262,316 | 0,005 | 0,000 | 0,124 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 111,921 | 0,053 | 0,069 | 0,027 | 1,152 | 44,405 | 23,474 | 67,814 | 348,165 | 0,007 | 0,000 | 0,165 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_87\_\_**

**Наименование изделия: Котлеты**,  **биточки**, **шницели из говядины**

**Номер рецептуры: 386**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 45 | 41 | 53 | 48 |
| Или говядина 1 категории на костях | 56 | 41 | 65 | 48 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 7 | 6 |
| Сухари | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Яйца | 1/13 шт. | 3 | 1/10 шт. | 4 |
| Хлеб пшеничный | 8 | 8 | 9 | 9 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 14 | 14 | 16 | 16 |
| Масса полуфабриката |  | 74 |  | 86 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3,5 | 3,5 |
| Масса готовых изделий |  | 60 |  | 70 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом предварительно, замоченным в молоке, добавляют соль, репчатый лук, яйцо и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделывают изделия котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки овально-приплюснутой формы или шницели плоскоовальной формы, панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом или биточков овально-приплюснутая или шницели плоскоовальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

*Консистенция:* пышная, сочная, однородная

*Цвет:* корочки - коричневый, на разрезе – светло-серый.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 8,92 | 9,23 | 6,43 | 144,45 | 0,27 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 10,41 | 10,77 | 7,50 | 168,53 | 0,32 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 6,528 | 0,055 | 0,104 | 0,070 | 0,930 | 36,139 | 5,967 | 102,832 | 126,919 | 0,005 | 0,002 | 0,006 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 7,616 | 0,064 | 0,121 | 0,082 | 1,085 | 42,162 | 6,962 | 119,971 | 148,072 | 0,006 | 0,002 | 0,007 |

 Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_88\_\_**

**Наименование изделия: Макаронные изделия отварные**

**Номер рецептуры:297**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Макаронные изделия | 37 | 37 | 51 | 51 |
| Вода | 222 | 222 | 306 | 306 |
| Масса отварных макаронных изделий |  | 106 |  | 145 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход |  | 110 |  | 150 |
|  |  |  |  |  |
| Макаронные изделия | 34 | 34 | 51 | 51 |
| Вода | 204 | 204 | 306 | 306 |
| Масса отварных макаронных изделий |  | 96 |  | 145 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход |  | 100 |  | 150 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160º С 5 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма макаронных изделия сохранена, легко отделяются друг от друга.

*Консистенция:* мягкая, упругая, в меру плотная.

*Цвет:* белый.

*Вкус:* отварных макаронных изделия в сочетании со сливочным маслом, вкус солоноватый.

*Запах:* отварных макаронных изделий в сочетании со сливочным маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 110 гр. | | | | |
| 3,84 | 3,07 | 23,50 | 134,20 | 0,00 |
| 100 гр. | | | | |
| 3,49 | 2,79 | 21,36 | 122,00 | 0,00 |
| 150 гр. | | | | |
| 5,21 | 4,59 | 32,03 | 186,00 | 0,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 110 гр. | | | | | | | | | | | |
| 10,800 | 0,046 | 0,015 | 0,052 | 0,522 | 7,031 | 5,150 | 29,049 | 38,637 | 0,000 | 0,000 | 0,007 |
| 150 гр. | | | | | | | | | | | |
| 13,500 | 0,063 | 0,021 | 0,065 | 0,719 | 9,583 | 7,099 | 39,907 | 53,145 | 0,001 | 0,000 | 0,010 |
| 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 10,800 | 0,042 | 0,014 | 0,052 | 0,480 | 6,530 | 4,733 | 26,779 | 35,574 | 0,000 | 0,000 | 0,007 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_89\_\_**

**Наименование изделия: Чай с сахаром**

**Номер рецептуры:501,502**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Вода | 49 | 49 | 54 | 54 |
| Чай-заварка |  | 45 |  | 50 |
| Сахар | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Вода | 129 | 129 | 143 | 143 |
| Выход с сахаром |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

В котле заваривают чай заварку, заливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто-коричневый.

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий.

*Запах:* свойственный чаю.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,10 | 0,03 | 5,47 | 22,50 | 0,05 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,12 | 0,03 | 6,38 | 26,27 | 0,06 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 0,250 | 0,000 | 0,005 | 0,000 | 0,428 | 10,230 | 3,749 | 4,125 | 12,549 | 0,000 | 0,000 | 0,207 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 0,300 | 0,000 | 0,006 | 0,000 | 0,512 | 11,392 | 4,319 | 4,949 | 15,054 | 0,000 | 0,000 | 0,230 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_90\_\_**

**Наименование изделия: Сушка на сметане**

**Номер рецептуры:574**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

\*в сборнике рецептур под номером рецептуры 574 указан крендель сахарный, в данной рецептуре внесены изменения в рецептуру и технологию приготовления - готовится и подается сушка на сметане

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сметана (без содержания растительных жиров) | 7 | 7 | 7 | 7 |
| Мука пшеничная | 42 | 42 | 42 | 42 |
| Масло сливочное | 14 | 14 | 14 | 14 |
| Яйцо | 1/4 шт. | 10 | 1/4 шт. | 10 |
| Сахар | 11 | 11 | 11 | 11 |
| Масса полуфабриката |  | 84 |  | 84 |
| Масло растительное (для смазки листов) | 1,1 | 1,1 | 1,1 | 1,1 |
| Выход |  | 70 |  | 70 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

В просеянную муку добавляют сметану, сахар, яйца, сливочное масло и замешать тугое тесто, формуют сушки и выпекают при температуре 250˚ С 20-30 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма правильная в соответствии с технологией.

*Консистенция:* мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

*Цвет:* корочки - светло-коричневый.

*Вкус и запах:* приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежевыпеченной булочки.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,30 | 9,50 | 24,00 | 190,70 | 0,04 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,30 | 9,50 | 24,00 | 190,70 | 0,04 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 57,950 | 0,060 | 0,069 | 0,402 | 0,716 | 21,040 | 7,634 | 56,166 | 66,124 | 0,002 | 0,005 | 0,005 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 57,950 | 0,060 | 0,069 | 0,402 | 0,716 | 21,040 | 7,634 | 56,166 | 66,124 | 0,002 | 0,005 | 0,005 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_91**

**Наименование изделия: Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры:535**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 185 | 180 | 206 | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 185 | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета.

*Консистенция:* жидкая, сметанообразная.

*Цвет:* белый или с кремовым оттенком.

*Вкус:* молочнокислый.

*Запах:* кисломолочных продуктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | |
| 5,22 | 4,50 | 7,20 | 95,40 | 1,26 |
| 200 гр. | | | | |
| 5,80 | 5,00 | 8,00 | 106,00 | 1,40 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 39,600 | 0,072 | 0,306 | 0,054 | 0,180 | 216,000 | 25,200 | 162,000 | 262,800 | 0,016 | 0,004 | 0,036 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 44,000 | 0,080 | 0,340 | 0,060 | 0,200 | 240,000 | 28,000 | 180,000 | 292,000 | 0,018 | 0,004 | 0,040 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_92\_\_**

**Наименование изделия: Молоко кипяченое**

**Номер рецептуры: 534**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 189 | 189 | 210 | 210 |
| Масса молока кипяченого |  | 180 |  | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 189 | 189 |
| Масса молока кипяченого |  |  |  | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Молоко кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* белый, с кремовым оттенком.

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока, приятный.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | | |
| 4,91 | | 3,96 | 7,87 | 86,72 | 0,94 |
| 200 гр. | | | | | |
| 5,45 | 4,4 | | 8,74 | 96,35 | 1,04 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 23,760 | 0,052 | 0,216 | 0,054 | 0,157 | 190,080 | 21,924 | 140,940 | 218,124 | 0,014 | 0,003 | 0,032 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 26,4 | 0,058 | 0,24 | 0,06 | 0,174 | 211,2 | 24,36 | 156,6 | 242,36 | 0,016 | 0,004 | 0,035 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_93\_\_**

**Наименование изделия: Салат из морской капусты с яйцом и луком\***

**Номер рецептуры:182**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

\*в сборнике рецептур под номером рецептуры 182 указана кукуруза с яйцом и луком, в данной рецептуре внесены изменения-кукуруза заменена на морскую капусту

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Морская капуста (консервированная) | 28 | 27 | 41 | 40 |
| Яйцо | ¼ шт. | 9 | 1/3 шт. | 13 |
| Лук репчатый | 3 | 2 | 4 | 3 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Морскую капусту перемешивают с предварительно бланшированным нашинкованным луком репчатым и рубленым отварным яйцом. Салат заправляют маслом растительным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид*: салат уложен горкой.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* продуктов, входящих в блюдо.

*Вкус:* морской капусты, лука репчатого, яйца в сочетании с растительным маслом.

*Запах:* морской капусты, лука репчатого, яйца в сочетании с растительным маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 1,43 | 4,63 | 0,43 | 62,22 | 0,99 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,15 | 6,95 | 0,64 | 93,33 | 1,47 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 14,394 | 0,009 | 0,036 | 0,198 | 4,532 | 15,776 | 47,159 | 29,785 | 275,858 | 0,083 | 0,002 | 0,005 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 21,591 | 0,014 | 0,054 | 0,297 | 6,798 | 23,664 | 70,739 | 44,678 | 413,787 | 0,125 | 0,003 | 0,008 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_94**

**Наименование изделия: Картофельное пюре**

**Номер рецептуры:434**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 136 | 94 | 148 | 111 |
| с 31.10-31.12 | 146 | 94 | 159 | 111 |
| с 31.12-28.02 | 157 | 94 | 171 | 111 |
| с 29.02-01.09 | 170 | 94 | 185 | 111 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 17 | 17 | 20 | 20 |
| Масса кипяченого молока |  | 16 |  | 19 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход |  | 110 |  | 130 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

При изготовлении картофельного пюре следует использовать овощепротирочную машину!

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80º С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100º С 5-6 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* протертая картофельная масса.

*Консистенция:* пышная, густая, однородная.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

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

*Запах:* свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,50 | 0,00 | 20,74 | 88,00 | 0,46 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,60 | 0,00 | 24,51 | 104,00 | 0,55 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 12,036 | 0,086 | 0,076 | 0,044 | 0,756 | 26,858 | 20,880 | 61,526 | 464,402 | 0,005 | 0,001 | 0,028 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 14,224 | 0,102 | 0,090 | 0,052 | 0,893 | 31,741 | 24,676 | 72,713 | 548,839 | 0,006 | 0,001 | 0,033 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_95**

**Наименование изделия: Рыба, тушенная в томате с овощами**

**Номер рецептуры:349**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай потрошенный без головы | 69 | 48 | 81 | 56 |
| Или хек потрошенный без головы | 64 | 48 | 75 | 56 |
| Или терпуг неразделанный | 95 | 48 | 111 | 56 |
| Или горбуша потрошенная с головой | 69 | 48 | 80 | 56 |
| Вода или бульон | 15 | 15 | 17 | 17 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 26 | 21 | 31 | 25 |
| С 1 января до 1 сентября | 28 | 21 | 33 | 25 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 6 | 5 |
| Томатная паста | 0,9 | 0,9 | 1 | 1 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Сахар | 0,8 | 0,8 | 0,9 | 0,9 |
| Масса тушеной рыбы |  | 39 |  | 45 |
| Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом |  | 60 |  | 70 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. C из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают по 1 куску на порцию под углом 90º С, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатную пасту, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку — гарнир.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный.

*Вкус:* рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно

соленый.

*Запах:* рыбный.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 6,15 | 3,08 | 2,42 | 62,00 | 1,20 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 7,18 | 3,59 | 2,82 | 72,33 | 1,40 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 256,500 | 0,050 | 0,056 | 0,096 | 0,510 | 23,797 | 30,920 | 112,876 | 214,554 | 0,064 | 0,007 | 0,320 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 299,250 | 0,058 | 0,065 | 0,112 | 0,595 | 27,763 | 36,073 | 131,689 | 250,313 | 0,075 | 0,008 | 0,373 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_96**

**Наименование изделия: Компот из сухофруктов**

**Номер рецептуры:527**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Смесь сухофруктов | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или курага | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или чернослив | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или урюк | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или изюм | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или яблоки сушеные | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или груши сушеные | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Сахар-песок | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Вода | 155 | 155 | 188 | 188 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают, фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота - жидкая, плодов - мягкая.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

*Запах* соответствующих сухофруктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,26 | 0,00 | 11,34 | 48,00 | 0,24 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,29 | 0,00 | 12,79 | 54,00 | 0,26 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 10,656 | 0,001 | 0,009 | 0,000 | 0,492 | 18,918 | 8,239 | 9,818 | 73,853 | 0,000 | 0,000 | 0,136 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 11,544 | 0,001 | 0,009 | 0,000 | 0,535 | 21,365 | 9,100 | 10,636 | 80,020 | 0,000 | 0,000 | 0,165 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_97\_\_**

**Наименование изделия: Фрукты свежие**

**Номер рецептуры:118**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоко | 108 | 95 | 114 | 100 |
| Или груша | 105 | 95 | 111 | 100 |
| Или банан | 159 | 95 | 167 | 100 |
| Или апельсин | 142 | 95 | 149 | 100 |
| Или мандарин | 128 | 195 | 135 | 100 |

яблоки и груши с удаленным семенным гнездом, бананы (апельсины, мандарины) очищенные от кожицы.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* соответствует виду фрукта.

*Цвет:* соответствует виду фрукта.

*Вкус:* соответствует виду фрукта.

*Запах:* соответствует виду фрукта.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Яблоко 100 гр. | | | | |
| 0,40 | 0,40 | 9,80 | 47,0 | 10,00 |
| Груша 100 гр. | | | | |
| 0,40 | 0,30 | 10,30 | 47,0 | 5,00 |
| Банан 100 гр. | | | | |
| 1,50 | 0,50 | 21,0 | 96,0 | 10,00 |
| Апельсин 100 гр. | | | | |
| 0,90 | 0,20 | 8,10 | 42,86 | 60,00 |
| Мандарин 100 гр. | | | | |
| 0,80 | 0,20 | 7,50 | 37,86 | 38,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Яблоко 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 5,0 | 0,03 | 0,02 | 0 | 2,2 | 16 | 9 | 11 | 278 | 0,002 | 0 | 0,008 |
| Груша 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 2,0 | 0,02 | 0,03 | 0 | 2,3 | 19 | 12 | 16 | 155 | 0,001 | 0 | 0,01 |
| Банан 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 20 | 0,04 | 0,05 | 0 | 6,0 | 8 | 42 | 28 | 248 | 0 | 0,001 | 0,002 |
| Апельсин 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 8 | 0,04 | 0,03 | 0 | 0,3 | 34 | 13 | 23 | 197 | 0,002 | 0,001 | 0,017 |
| Мандарин 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 10,0 | 0,06 | 0,03 | 0 | 0,1 | 35 | 11 | 17 | 155 | 0 | 0 | 0,15 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Яблоко 95 гр. | | | | |
| 0,38 | 0,38 | 9,31 | 44,65 | 9,5 |
| Груша 95 гр. | | | | |
| 0,38 | 0,285 | 9,785 | 44,65 | 4,75 |
| Банан 95 гр. | | | | |
| 1,43 | 0,48 | 19,95 | 91,20 | 9,50 |
| Апельсин 95 гр. | | | | |
| 0,86 | 0,19 | 7,70 | 40,72 | 57,00 |
| Мандарин 95 гр. | | | | |
| 0,76 | 0,19 | 7,13 | 35,97 | 36,10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Яблоко 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 4,750 | 0,029 | 0,019 | 0,000 | 2,090 | 15,200 | 8,550 | 10,450 | 264,100 | 0,002 | 0,000 | 0,008 |
| Груша 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 1,900 | 0,019 | 0,029 | 0,000 | 2,185 | 18,050 | 11,400 | 15,200 | 147,250 | 0,001 | 0,000 | 0,010 |
| Банан 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 19,000 | 0,038 | 0,048 | 0,000 | 5,700 | 7,600 | 39,900 | 26,600 | 235,600 | 0,000 | 0,001 | 0,002 |
| Апельсин 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 7,600 | 0,038 | 0,029 | 0,000 | 0,285 | 32,300 | 12,350 | 21,850 | 187,150 | 0,002 | 0,001 | 0,016 |
| Мандарин 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 9,500 | 0,057 | 0,029 | 0,000 | 0,095 | 33,250 | 10,450 | 16,150 | 147,250 | 0,000 | 0,000 | 0,143 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_98**

**Наименование изделия: Каша «Дружба»**

**Номер рецептуры:266**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 8 | 8 | 13 | 13 |
| Крупа пшено | 11 | 11 | 17 | 17 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 98 | 98 | 150 | 150 |
| Вода | 23 | 23 | 35 | 35 |
| Сахар | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса каши |  | 128 |  | 197 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 130 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна - мягкие.

*Цвет:* свойственный соответствующему виду крупы.

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

*Запах:* соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 4,00 | 3,70 | 17,20 | 118,10 | 0,51 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 6,15 | 5,69 | 26,46 | 181,65 | 0,78 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 18,534 | 0,066 | 0,125 | 0,055 | 0,422 | 108,122 | 23,560 | 109,995 | 145,142 | 0,008 | 0,003 | 0,044 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 28,514 | 0,102 | 0,195 | 0,085 | 0,649 | 166,342 | 36,246 | 169,223 | 223,295 | 0,012 | 0,005 | 0,068 |

 Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

**Технико-технологическая карта № 99\_\_**

**Наименование изделия: Чай с шиповником\***

**Номер рецептуры:501,502**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

\*в сборнике указана рецептура на чай с сахаром, в данной рецептуре блюдо готовится с шиповником

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Вода | 49 | 49 | 54 | 54 |
| Чай-заварка |  | 45 |  | 50 |
| Сахар | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Шиповник | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Вода | 120 | 120 | 133 | 133 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Целые сушеные плоды промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, поле чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют заварку чая.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий, шиповника.

Запах: свойственный чаю с шиповником.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,24 | 0,09 | 7,49 | 32,31 | 58,55 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,28 | 0,10 | 8,62 | 37,17 | 65,06 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 0,299 | 0,005 | 0,017 | 0,000 | 0,000 | 12,366 | 4,390 | 4,844 | 12,549 | 0,000 | 0,000 | 0,199 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 0,354 | 0,005 | 0,019 | 0,000 | 0,642 | 13,936 | 5,067 | 5,749 | 15,054 | 0,000 | 0,000 | 0,225 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_100\_\_**

**Наименование изделия: Яйцо вареное**

**Номер рецептуры:331**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яйца | 1 шт. | 40 | 1 шт. | 40 |
| Выход |  | 1 шт. |  | 1 шт. |
|  |  |  |  |  |
| Яйца | 1/2 шт. | 20 | 1/2 шт. | 20 |
| Выход |  | ½ шт.  (20 гр.) |  | ½ шт.  (20 гр.) |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

*Консистенция:* умеренно плотная.

*Цвет:* белок-белый,желток-желтый.

*Вкус:* слабовыраженный сероводорода.

*Запах:* слабовыраженный сероводорода.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 40 гр. | | | | |
| 4,79 | 4,05 | 0,27 | 56,70 | 0,00 |
| 20 гр. | | | | |
| 2,40 | 2,03 | 0,14 | 28,35 | 0,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 40 гр. | | | | | | | | | | | |
| 62,400 | 0,022 | 0,144 | 0,880 | 0,870 | 19,360 | 4,350 | 66,990 | 46,480 | 0,007 | 0,011 | 0,019 |
| 20 гр. | | | | | | | | | | | |
| 31,200 | 0,011 | 0,072 | 0,440 | 0,435 | 9,680 | 2,175 | 33,495 | 23,240 | 0,004 | 0,005 | 0,010 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_101\_\_**

**Наименование изделия:** **Бутерброд с маслом и сыром**

**Номер рецептуры:96,97**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный или батон | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Сыр твердый | 9,7 | 9 | 13,9 | 13 |
| Выход с маслом и сыром |  | 15/9/9 |  | 20/9/13 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

*Вкус:* сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

*Запах:* сыра в сочетании со свежим хлебом (батона).

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,83 | 6,61 | 7,63 | 101,22 | 0,05 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 3,93 | 6,68 | 10,15 | 116,41 | 0,07 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 41,400 | 0,021 | 0,037 | 0,118 | 0,210 | 20,100 | 4,170 | 33,510 | 26,370 | 0,001 | 0,004 | 0,005 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 41,800 | 0,028 | 0,050 | 0,118 | 0,277 | 27,740 | 5,790 | 46,120 | 35,500 | 0,002 | 0,005 | 0,007 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_102\_\_**

**Наименование изделия: Сок фруктовый (овощной)**

**Номер рецептуры:325**

**Наименование сборника рецептур:** Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских, садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2021 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сок фруктовый (овощной) | 110/120 | 110/120 | 150/170 | 150/170 |
| Выход |  | 110/120 |  | 150/170 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Индивидуальную упаковку промышленного производства промывают холодной питьевой водой. Сок разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском. Сок можно подавать в индивидуальной упаковке промышленного производства.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сок налит в стакан или кружку.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* соответствует виду сока.

*Вкус:* соответствует виду сока.

*Запах:* соответствует виду сока.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Сок фруктовый (овощной) 110 гр. | | | | |
| 0,77 | 0,11 | 14,52 | 66,00 | 44,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 120 гр. | | | | |
| 0,84 | 0,12 | 15,84 | 72,00 | 48,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 150 гр. | | | | |
| 1,05 | 0,15 | 19,80 | 90,00 | 60,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 170 гр. | | | | |
| 1,19 | 0,17 | 22,44 | 102,00 | 68,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Сок фруктовый (овощной) 110 гр. | | | | | | | | | | | |
| 8,800 | 0,044 | 0,022 | 0,000 | 0,330 | 19,800 | 12,100 | 14,300 | 196,900 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 120 гр. | | | | | | | | | | | |
| 9,600 | 0,048 | 0,024 | 0,000 | 0,360 | 21,600 | 13,200 | 15,600 | 214,800 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 150 гр. | | | | | | | | | | | |
| 12,000 | 0,060 | 0,300 | 0,000 | 0,450 | 27,000 | 16,500 | 19,500 | 268,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 170 гр. | | | | | | | | | | | |
| 12,000 | 0,060 | 0,030 | 0,000 | 0,450 | 27,000 | 16,500 | 19,500 | 268,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_102\_\_**

**Наименование изделия: Напиток с витаминами «Витошка» для детей⃰**

**Номер рецептуры:** 507

**Наименование сборника рецептур:** Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских, садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2021 г.

⃰**Напиток можно заменить на другой витаминизированный напиток промышленного производства**

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Вода |  |  | 16 | 16 |
| Смесь сухая с витаминами для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста |  |  | 160 | 160 |
| Выход |  |  |  | 160 |
|  |  |  |  |  |
| Вода |  |  | 17 | 17 |
| Смесь сухая с витаминами для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста |  |  | 170 | 170 |
| Выход |  |  |  | 170 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Сухую смесь с витаминами для напитка «Витошка» растворяют в кипящей воде, при постоянном помешивании. Готовый напиток охлаждают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи холодного 65-75°С, холодного 15°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* жидкость налита в стакан или кружку.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* соответствует вкусу напитка.

*Вкус:* соответствует вкусу напитка.

*Запах:* соответствует вкусу напитка.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. Ценность, ккал |
| Напиток с витаминами «Витошка» для детей 160 гр. | | | | |
| 0,00 | 0,00 | 15,20 | 64,00 | 16,00 |
| Напиток с витаминами «Витошка» для детей 170 гр. | | | | |
| 0,00 | 0,00 | 16,15 | 68,00 | 17,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Напиток с витаминами «Витошка» для детей 160 гр. | | | | | | | | | | | |
| 96,000 | 0,240 | 0,272 | 1,344 | 0,002 | 6,829 | 1,392 | 0,004 | 0,000 | 0,000 | 0,000 | 0,141 |
| Напиток с витаминами «Витошка» для детей 170 гр. | | | | | | | | | | | |
| 102,000 | 0,255 | 0,289 | 1,428 | 0,002 | 7,256 | 1,479 | 0,004 | 0,000 | 0,000 | 0,000 | 0,150 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_103\_\_**

**Наименование изделия: Икра кабачковая (промышленного производства)**

**Номер рецептуры:121**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Икра кабачковая (промышленного производства) | 42 | 40⃰ | 53 | 50⃰ |
| Выход |  | 40 |  | 50 |

Нетто овощей нетто 130 г./163 г.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру кабачковую (промышленного производства) перед подачей прогревают в жарочном шкафу, охлаждают и порционируют.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* икра уложена горкой.

*Консистенция:* нежная,мягкая, сочная.

*Цвет:* оранжево-коричневый.

*Вкус:* кабачков.

*Запах:* кабачков.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 40 гр. | | | | |
| 0,48 | 1,88 | 3,08 | 31,20 | 3,84 |
| 50 гр. | | | | |
| 0,72 | 2,82 | 4,62 | 46,80 | 5,76 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 40 гр. | | | | | | | | | | | |
| 61,200 | 0,009 | 0,020 | 0,000 | 1,240 | 16,400 | 6,000 | 14,800 | 126,000 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| 50 гр. | | | | | | | | | | | |
| 76,500 | 0,012 | 0,025 | 0,000 | 1,550 | 20,500 | 7,500 | 18,500 | 157,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_104\_\_**

**Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми (горохом), с мясом**

**Номер рецептуры:149,150**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная | 11 | 10 | 14 | 13 |
| Или говядина 1 категории на костях | 14 | 10 | 18 | 13 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 2,3 | 1,8 | 3,04 | 2,4 |
| С 1 января до 1 сентября | 2,4 | 1,8 | 3,2 | 2,4 |
| Лук репчатый | 1,4 | 1,2 | 1,9 | 1,6 |
| Вода | 188 | 188 | 250 | 250 |
| Выход бульона |  | 150 |  | 200 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 40 | 30 | 53 | 40 |
| с 31.10-31.12 | 43 | 30 | 57 | 40 |
| с 31.12-28.02 | 46 | 30 | 62 | 40 |
| с 29.02-01.09 | 50 | 30 | 67 | 40 |
| Горох лущеный | 13 | 12 | 17 | 16 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 6,3 | 5 | 8,8 | 7 |
| С 1 января до 1 сентября | 6,7 | 5 | 9,3 | 7 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 10 | 8 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 105 | 105 | 140 | 140 |
| Выход супа |  | 150 |  | 200 |
| Говядина отварная |  | 6 |  | 8 |
| Выход с мясом |  | 150/6 |  | 200/8 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа (горох). Если вода не горчит, варят горох в той же воде до размягчения без соли. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками или шинкуют, лук мелко рубят.

Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Отпускают суп с мясом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) в виде целых, неразваренных зерен.

*Консистенция:* картофель и овощи - мягкие; горох– лущеный – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* светло – желтый (горчичный).

*Вкус и запах:* умеренно соленый, свойственный гороху.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 5,06 | 2,48 | 12,55 | 88,00 | 3,42 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 5,01 | 2,46 | 12,43 | 87,16 | 3,39 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 64,734 | 0,041 | 0,049 | 0,020 | 1,132 | 21,461 | 18,668 | 55,587 | 244,478 | 0,002 | 0,000 | 0,108 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 86,312 | 0,055 | 0,065 | 0,027 | 1,509 | 28,615 | 24,891 | 74,116 | 325,971 | 0,003 | 0,000 | 0,144 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № 105**

**Наименование изделия: Азу**

**Номер рецептуры:370**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части) | 87 | 79 | 97 | 88 |
| Или говядина 1 категории бескостная | 107 | 79 | 119 | 88 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 113 | 85 | 125 | 94 |
| с 31.10-31.12 | 122 | 85 | 134 | 94 |
| с 31.12-28.02 | 131 | 85 | 146 | 94 |
| с 29.02-01.09 | 142 | 85 | 157 | 94 |
| Лук репчатый | 14 | 12 | 15 | 13 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 4,5 | 4,5 |
| Томатная паста | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 3,5 | 3,5 |
| Огурцы соленые (без содержания уксуса) | 25 | 14 | 29 | 16 |
| Масса готового тушеного мяса |  | 50 |  | 56 |
| Масса соуса и овощей |  | 130 |  | 144 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо, нарезанное брусочками по 10-15 г., слегка обжаривают, заливают готовым бульоном или водой, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованные лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют картофель и тушат еще 15-20 минут.

За 5-10 минут до готовности кладут лавровый лист. Для удобства порционирования картофель можно тушить отдельно. Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* мяса с овощами.

*Консистенция:* овощей и мяса мягкая.

*Цвет:* мяса-серый, овощей желтый.

*Вкус и запах:* овощей в сочетании с мясом.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 14,20 | 11,50 | 17,50 | 230,30 | 9,98 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 15,78 | 12,78 | 19,44 | 255,90 | 11,09 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 7,950 | 0,111 | 0,136 | 8,460 | 1,649 | 29,462 | 23,093 | 147,544 | 562,576 | 0,008 | 0,001 | 0,026 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 8,833 | 0,123 | 0,151 | 9,400 | 1,832 | 32,736 | 25,659 | 163,938 | 625,084 | 0,009 | 0,001 | 0,029 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_106\_**

**Наименование изделия: Кисель из ягод свежих**

**Номер рецептуры:350**

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

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Ягода в ассортименте | 16 | 15 | 21 | 20 |
| Вода | 146 | 146 | 194 | 194 |
| Сахар | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Крахмал картофельный | 6,7 | 6,7 | 10 | 10 |
| Выход |  | 150 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

При необходимости ягоду перебирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал присоединяют следующим способом: его разводят охлажденным отваром ( на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Готовый кисель отпускают в стаканах.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

*Консистенция:* однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

*Цвет:* соответствует виду ягод.

*Вкус:* сладкий.

*Запах:* соответствует виду ягод.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,08 | 0,03 | 10,72 | 43,43 | 0,90 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,10 | 0,04 | 14,15 | 57,32 | 1,20 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 1,200 | 0,002 | 0,003 | 0,000 | 0,077 | 12,498 | 2,320 | 6,892 | 14,484 | 0,000 | 0,000 | 0,128 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 1,600 | 0,002 | 0,004 | 0,000 | 0,100 | 16,985 | 3,088 | 9,904 | 19,419 | 0,000 | 0,000 | 0,171 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_107**

**Наименование изделия: Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры:535**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 185 | 180 | 206 | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 185 | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета.

*Консистенция:* жидкая, сметанообразная.

*Цвет:* белый или с кремовым оттенком.

*Вкус:* молочнокислый.

*Запах:* кисломолочных продуктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | |
| 5,22 | 4,50 | 7,20 | 95,40 | 1,26 |
| 200 гр. | | | | |
| 5,80 | 5,00 | 8,00 | 106,00 | 1,40 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 39,600 | 0,072 | 0,306 | 0,054 | 0,180 | 216,000 | 25,200 | 162,000 | 262,800 | 0,016 | 0,004 | 0,036 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 44,000 | 0,080 | 0,340 | 0,060 | 0,200 | 240,000 | 28,000 | 180,000 | 292,000 | 0,018 | 0,004 | 0,040 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_108\_\_**

**Наименование изделия: Молоко кипяченое**

**Номер рецептуры: 534**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 189 | 189 | 210 | 210 |
| Масса молока кипяченого |  | 180 |  | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 189 | 189 |
| Масса молока кипяченого |  |  |  | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Молоко кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* белый, с кремовым оттенком.

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока, приятный.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | | |
| 4,91 | | 3,96 | 7,87 | 86,72 | 0,94 |
| 200 гр. | | | | | |
| 5,45 | 4,4 | | 8,74 | 96,35 | 1,04 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 23,760 | 0,052 | 0,216 | 0,054 | 0,157 | 190,080 | 21,924 | 140,940 | 218,124 | 0,014 | 0,003 | 0,032 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 26,4 | 0,058 | 0,24 | 0,06 | 0,174 | 211,2 | 24,36 | 156,6 | 242,36 | 0,016 | 0,004 | 0,035 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № 109**

**Наименование изделия: Запеканка из творога с молоком сгущенным**

**Номер рецептуры:319**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог (5%-9% м.д.ж) (без содержания растительных жиров) | 103 | 102 | 131 | 130 |
| Мука пшеничная | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Сахар | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Яйцо | 1/4 шт. | 10 | 1/3 шт. | 13 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Сухари | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Сметана (без содержания растительных жиров) | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масса готовой запеканки |  | 110 |  | 140 |
| Молоко сгущенное | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Выход с молоком сгущенным |  | 130 |  | 165 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Крупы просеивают.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Протертый творог смешивают с мукой яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280° С слоем 3-4 см до образования на поверхности румяной корочки. Готовность определяют по уплотнению структуры – запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл. на выход, увеличив, соответственно выход или уменьшив закладку творога. Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

*Консистенция:* однородная, нежная, мягкая.

*Цвет:* корочки - золотисто-желтый, на разрезе – белый.

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

*Запах:* слабовыраженный - творога.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 24,06 | 9,72 | 28,28 | 296,94 | 0,41 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 30,54 | 12,34 | 35,89 | 376,89 | 0,52 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 55,246 | 0,078 | 0,342 | 0,300 | 0,850 | 223,077 | 30,822 | 268,651 | 196,906 | 0,012 | 0,031 | 0,041 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 70,120 | 0,099 | 0,434 | 0,381 | 1,079 | 283,136 | 39,120 | 340,980 | 249,919 | 0,015 | 0,039 | 0,052 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_110\_\_**

**Наименование изделия: Фрукты свежие**

**Номер рецептуры:118**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоко | 108 | 95 | 114 | 100 |
| Или груша | 105 | 95 | 111 | 100 |
| Или банан | 159 | 95 | 167 | 100 |
| Или апельсин | 142 | 95 | 149 | 100 |
| Или мандарин | 128 | 195 | 135 | 100 |

яблоки и груши с удаленным семенным гнездом, бананы (апельсины, мандарины) очищенные от кожицы.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* соответствует виду фрукта.

*Цвет:* соответствует виду фрукта.

*Вкус:* соответствует виду фрукта.

*Запах:* соответствует виду фрукта.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Яблоко 100 гр. | | | | |
| 0,40 | 0,40 | 9,80 | 47,0 | 10,00 |
| Груша 100 гр. | | | | |
| 0,40 | 0,30 | 10,30 | 47,0 | 5,00 |
| Банан 100 гр. | | | | |
| 1,50 | 0,50 | 21,0 | 96,0 | 10,00 |
| Апельсин 100 гр. | | | | |
| 0,90 | 0,20 | 8,10 | 42,86 | 60,00 |
| Мандарин 100 гр. | | | | |
| 0,80 | 0,20 | 7,50 | 37,86 | 38,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Яблоко 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 5,0 | 0,03 | 0,02 | 0 | 2,2 | 16 | 9 | 11 | 278 | 0,002 | 0 | 0,008 |
| Груша 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 2,0 | 0,02 | 0,03 | 0 | 2,3 | 19 | 12 | 16 | 155 | 0,001 | 0 | 0,01 |
| Банан 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 20 | 0,04 | 0,05 | 0 | 6,0 | 8 | 42 | 28 | 248 | 0 | 0,001 | 0,002 |
| Апельсин 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 8 | 0,04 | 0,03 | 0 | 0,3 | 34 | 13 | 23 | 197 | 0,002 | 0,001 | 0,017 |
| Мандарин 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 10,0 | 0,06 | 0,03 | 0 | 0,1 | 35 | 11 | 17 | 155 | 0 | 0 | 0,15 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Яблоко 95 гр. | | | | |
| 0,38 | 0,38 | 9,31 | 44,65 | 9,5 |
| Груша 95 гр. | | | | |
| 0,38 | 0,285 | 9,785 | 44,65 | 4,75 |
| Банан 95 гр. | | | | |
| 1,43 | 0,48 | 19,95 | 91,20 | 9,50 |
| Апельсин 95 гр. | | | | |
| 0,86 | 0,19 | 7,70 | 40,72 | 57,00 |
| Мандарин 95 гр. | | | | |
| 0,76 | 0,19 | 7,13 | 35,97 | 36,10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Яблоко 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 4,750 | 0,029 | 0,019 | 0,000 | 2,090 | 15,200 | 8,550 | 10,450 | 264,100 | 0,002 | 0,000 | 0,008 |
| Груша 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 1,900 | 0,019 | 0,029 | 0,000 | 2,185 | 18,050 | 11,400 | 15,200 | 147,250 | 0,001 | 0,000 | 0,010 |
| Банан 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 19,000 | 0,038 | 0,048 | 0,000 | 5,700 | 7,600 | 39,900 | 26,600 | 235,600 | 0,000 | 0,001 | 0,002 |
| Апельсин 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 7,600 | 0,038 | 0,029 | 0,000 | 0,285 | 32,300 | 12,350 | 21,850 | 187,150 | 0,002 | 0,001 | 0,016 |
| Мандарин 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 9,500 | 0,057 | 0,029 | 0,000 | 0,095 | 33,250 | 10,450 | 16,150 | 147,250 | 0,000 | 0,000 | 0,143 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_111**

**Наименование изделия: Какао с молоком**

**Номер рецептуры:508,509**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Какао | 1,25 | 1,25 | 1,5 | 1,5 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 70 | 70 | 78 | 78 |
| Вода | 121 | 121 | 134 | 134 |
| Сахар | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

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 (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,19 | 1,71 | 8,00 | 56,12 | 0,36 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,47 | 1,91 | 9,34 | 64,45 | 0,41 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 9,263 | 0,021 | 0,086 | 0,021 | 0,314 | 80,624 | 14,201 | 61,936 | 100,606 | 0,060 | 0,001 | 0,121 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 10,323 | 0,024 | 0,096 | 0,023 | 0,372 | 89,935 | 16,212 | 69,625 | 113,457 | 0,006 | 0,001 | 0,135 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | | | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_112\_\_**

**Наименование изделия: Каша молочная пшеничная (кукурузная) жидкая**

**Номер рецептуры:270,271**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа пшеничная или крупа кукурузная | 16 | 16 | 25 | 25 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 98 | 98 | 150 | 150 |
| Вода | 23 | 23 | 36 | 36 |
| Сахар | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса каши |  | 128 |  | 197 |
| Масло сливочное | 2 | 12 | 3 | 3 |
| Выход |  | 130 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Крупы просеивают, перебирают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

*Консистенция:* жидкая; зерна - мягкие.

*Цвет:* свойственный соответствующему виду крупы - пшеничной (коричневый), кукурузной (желтый).

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

*Запах:* пшеничной или кукурузной каши в сочетании с молоком и маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет каша молочная пшеничная жидкая | | | | |
| 4,45 | 3,61 | 17,08 | 118,59 | 0,51 |
| Дети с 3-7 лет каша молочная пшеничная жидкая | | | | |
| 6,85 | 5,55 | 26,28 | 182,45 | 0,78 |
| Дети с 1-3 лет каша молочная кукурузная жидкая | | | | |
| 4,08 | 4,58 | 17,69 | 128,27 | 1,27 |
| Дети с 3-7 лет каша молочная кукурузная жидкая | | | | |
| 6,28 | 7,04 | 27,21 | 197,33 | 1,96 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет каша молочная пшеничная жидкая | | | | | | | | | | | |
| 18,336 | 0,076 | 0,135 | 0,055 | 0,846 | 111,345 | 21,737 | 121,417 | 156,038 | 0,008 | 0,013 | 0,037 |
| Дети с 3-7 лет каша молочная пшеничная жидкая | | | | | | | | | | | |
| 28,209 | 0,117 | 0,208 | 0,085 | 1,302 | 171,300 | 33,442 | 186,795 | 240,058 | 0,012 | 0,020 | 0,057 |
| Дети с 1-3 лет каша молочная кукурузная жидкая | | | | | | | | | | | |
| 21,504 | 0,043 | 0,128 | 0,055 | 0,47 | 107,761 | 16,313 | 92,429 | 138,759 | 0,008 | 0,004 | 0,037 |
| Дети с 3-7 лет каша молочная кукурузная жидкая | | | | | | | | | | | |
| 33,083 | 0,066 | 0,197 | 0,085 | 0,723 | 165,786 | 25,097 | 142,198 | 213,475 | 0,012 | 0,006 | 0,057 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_113**

**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком**

**Номер рецептуры: 513,514**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кофейный напиток | 1,7 | 1,7 | 2 | 2 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 70 | 70 | 78 | 78 |
| Вода | 129 | 129 | 143 | 143 |
| Сахар | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток процеживают. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

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 (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,01 | 1,58 | 8,93 | 58,00 | 0,36 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,25 | 1,77 | 10,42 | 66,57 | 0,41 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 9,240 | 0,027 | 0,086 | 0,021 | 0,153 | 80,544 | 13,796 | 64,673 | 126,482 | 0,006 | 0,002 | 0,126 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 10,296 | 0,031 | 0,096 | 0,023 | 0,177 | 89,790 | 15,625 | 72,678 | 143,530 | 0,006 | 0,003 | 0,140 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_114**

**Наименование изделия: Бутерброд с молоком сгущенным**

**Номер рецептуры114,490**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный или батон | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Молоко сгущенное вареное | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Выход |  | 15/10 |  | 20/15 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Ломтик хлеба или батона намазывают молоком сгущенным вареным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба или батона, намазанные молоком сгущенным вареным.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* хлеба (батона) и молока сгущенного вареного.

*Вкус:* молока сгущенного вареного в сочетании со свежим хлебом (батоном).

*Запах:* молока сгущенного вареного в сочетании со свежим хлебом (батоном).

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 1,86 | 0,97 | 12,93 | 68,05 | 0,10 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,60 | 1,44 | 18,17 | 96,20 | 0,15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 4,700 | 0,023 | 0,038 | 0,005 | 0,185 | 33,700 | 5,500 | 31,650 | 50,450 | 0,001 | 0,001 | 0,006 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 7,050 | 0,031 | 0,058 | 0,008 | 0,250 | 50,050 | 7,900 | 45,850 | 73,350 | 0,002 | 0,002 | 0,008 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_115\_\_**

**Наименование изделия: Сок фруктовый (овощной)**

**Номер рецептуры:325**

**Наименование сборника рецептур:** Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских, садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2021 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сок фруктовый (овощной) | 110/120 | 110/120 | 150/170 | 150/170 |
| Выход |  | 110/120 |  | 150/170 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Индивидуальную упаковку промышленного производства промывают холодной питьевой водой. Сок разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском. Сок можно подавать в индивидуальной упаковке промышленного производства.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сок налит в стакан или кружку.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* соответствует виду сока.

*Вкус:* соответствует виду сока.

*Запах:* соответствует виду сока.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Сок фруктовый (овощной) 110 гр. | | | | |
| 0,77 | 0,11 | 14,52 | 66,00 | 44,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 120 гр. | | | | |
| 0,84 | 0,12 | 15,84 | 72,00 | 48,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 150 гр. | | | | |
| 1,05 | 0,15 | 19,80 | 90,00 | 60,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 170 гр. | | | | |
| 1,19 | 0,17 | 22,44 | 102,00 | 68,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Сок фруктовый (овощной) 110 гр. | | | | | | | | | | | |
| 8,800 | 0,044 | 0,022 | 0,000 | 0,330 | 19,800 | 12,100 | 14,300 | 196,900 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 120 гр. | | | | | | | | | | | |
| 9,600 | 0,048 | 0,024 | 0,000 | 0,360 | 21,600 | 13,200 | 15,600 | 214,800 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 150 гр. | | | | | | | | | | | |
| 12,000 | 0,060 | 0,300 | 0,000 | 0,450 | 27,000 | 16,500 | 19,500 | 268,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 170 гр. | | | | | | | | | | | |
| 12,000 | 0,060 | 0,030 | 0,000 | 0,450 | 27,000 | 16,500 | 19,500 | 268,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № 116**

**Наименование изделия: Салат картофельный с морковью и зеленым горошком**

**Номер рецептуры:70**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября по 31 октября | 27 | 27 | 39 | 39 |
| С 1 ноября по 31 декабря | 29 | 29 | 41 | 41 |
| С 1 января по 28-29 февраля | 31 | 31 | 45 | 45 |
| С 1 марта | 33 | 33 | 48 | 48 |
| Масса картофеля без тепловой обработки |  | 20 |  | 29 |
| Масса отварного очищенного картофеля |  | 19 |  | 28 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 8,9 | 8,9 | 12,6 | 12,6 |
| С 1 января | 9,4 | 9,4 | 13,4 | 13,4 |
| Масса моркови без тепловой обработки |  | 7,1 |  | 10,1 |
| Масса отварной очищенной моркови |  | 7 |  | 10 |
| Зеленый горошек консервированный | 7,7 | 5 | 12 | 8 |
| Огурцы соленые (без содержания уксуса) | 9,1 | 5 | 15 | 8 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 5 | 4 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Овощи сортируют, моют.

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Картофель и морковь варят в кожуре, очищают, нарезают кубиками. Соленые огурцы нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук шинкуют и бланшируют. Зеленый горошек прогревают в собственном соку, отвар сливают, горошек охлаждают. Все ингредиенты перемешивают. Перед отпуском салат заправляют маслом растительным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20º С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* салат уложен горкой, заправлен маслом растительным. Форма нарезки ингредиентов сохранена.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

*Вкус:* отварного картофеля, зеленого горошка, огурцов соленых, моркови, лука репчатого в сочетании с маслом растительным.

*Запах:* отварного картофеля, зеленого горошка, огурцов соленых, моркови, лука репчатого в сочетании с маслом растительным.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,69 | 2,11 | 4,18 | 38,00 | 4,02 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 1,04 | 3,17 | 6,27 | 57,00 | 6,03 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 87,310 | 0,027 | 0,019 | 0,000 | 0,284 | 6,407 | 8,383 | 19,166 | 122,483 | 0,001 | 0,000 | 0,010 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 130,965 | 0,041 | 0,029 | 0,000 | 0,426 | 9,611 | 12,575 | 28,749 | 183,725 | 0,002 | 0,000 | 0,015 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_117\_\_**

**Наименование изделия: Суп картофельный с клецками, с мясом**

**Номер рецептуры:151,178**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная | 11 | 10 | 14 | 13 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 2,3 | 1,8 | 3,04 | 2,4 |
| С 1 января до 1 сентября | 2,4 | 1,8 | 3,2 | 2,4 |
| Лук репчатый | 1,4 | 1,2 | 1,9 | 1,6 |
| Вода | 188 | 188 | 250 | 250 |
| Выход бульона |  | 150 |  | 200 |
| Клецки |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Масло сливочное | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Яйца | 1/27 шт. | 1,5 | 1/20 шт. | 2 |
| Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Масса теста |  | 17 |  | 22 |
| Выход клецек |  | 18 |  | 24 |
| Суп картофельный с клецками |  |  |  |  |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 35 | 26 | 47 | 35 |
| с 31.10-31.12 | 37 | 26 | 50 | 35 |
| с 31.12-28.02 | 40 | 26 | 54 | 35 |
| с 29.02-01.09 | 43 | 26 | 58 | 35 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 6,3 | 5 | 9 | 7 |
| С 1 января до 1 сентября | 6,7 | 5 | 10 | 7 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 10 | 8 |
| Масло сливочное | 1,2 | 1,2 | 1,6 | 1,6 |
| Клецки готовые |  | 19 |  | 25 |
| Бульон или вода | 105 | 105 | 140 | 140 |
| Выход супа |  | 150 |  | 200 |
| Сметана (без содержания растительных жиров) | 9 | 9 | 11 | 11 |
| Выход супа со сметаной |  | 159 |  | 211 |
| Говядина отварная |  | 6 |  | 8 |
| Выход со сметаной, с мясом |  | 159/6 |  | 211/8 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Клецки:в воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до ки­пения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70° С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закаты­вают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Суп картофельный с клецками: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный куби­ками, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде неболь­шими партиями и кладут в суп при отпуске.

Отпускают суп с мясом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* в жидкой части супа картофель и овощи, нарезан­ные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клец­ки одинакового размера.

*Консистенция:* картофель и овощи мягкие; клецки упругие, со­блюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус:* свойственный картофельному супу, умеренно со­леный.

Запах: пассерованных овощей и картофеля.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 3,93 | 5,52 | 9,58 | 114,00 | 3,06 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 5,21 | 7,31 | 12,71 | 150,88 | 4,06 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 74,089 | 0,044 | 0,047 | 0,059 | 0,506 | 22,078 | 10,998 | 44,964 | 174,961 | 0,003 | 0,001 | 0,104 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 98,336 | 0,058 | 0,062 | 0,078 | 0,672 | 29,304 | 14,597 | 59,679 | 232,221 | 0,004 | 0,001 | 0,138 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_118**

**Наименование изделия: Гуляш (из говядины)**

**Номер рецептуры:373**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 55 | 50 | 64 | 58 |
| Или говядина 1 категории на костях | 68 | 50 | 79 | 58 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 | 2,7 | 2,3 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 3,1 | 2,5 | 3,8 | 3 |
| С 1 января до 1 сентября | 3,3 | 2,5 | 4 | 3 |
| Томатная паста | 1,3 | 1,3 | 15 | 1,5 |
| Мука пшеничная | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 |
| Масса тушеного мяса |  | 30 |  | 35 |
| Масса соуса |  | 30 |  | 35 |
| Выход с соусом |  | 30/30 |  | 35/35 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками, слегка обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованную томатную пасту, пассерованный репчатый лук с морковью и тушат в закрытой посуде.

Затем сливают бульон. Муку пессеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55˚ С бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* куски равномерные, не разваренные, одинакового размера, уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* умеренно соленый.

*Запах:* свойственный мясу отварной говядины.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 7,81 | 7,10 | 1,90 | 104,00 | 0,11 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 5,98 | 8,95 | 2,41 | 114,63 | 0,32 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 33,900 | 0,022 | 0,053 | 0,000 | 0,535 | 10,796 | 2,968 | 60,212 | 85,462 | 0,002 | 0,000 | 0,002 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 39,550 | 0,026 | 0,062 | 0,000 | 0,624 | 12,595 | 3,463 | 70,247 | 99,706 | 0,002 | 0,000 | 0,002 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_119**

**Наименование изделия: Картофельное пюре**

**Номер рецептуры:434**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 136 | 94 | 148 | 111 |
| с 31.10-31.12 | 146 | 94 | 159 | 111 |
| с 31.12-28.02 | 157 | 94 | 171 | 111 |
| с 29.02-01.09 | 170 | 94 | 185 | 111 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 17 | 17 | 20 | 20 |
| Масса кипяченого молока |  | 16 |  | 19 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход |  | 110 |  | 130 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

При изготовлении картофельного пюре следует использовать овощепротирочную машину!

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80º С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100º С 5-6 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* протертая картофельная масса.

*Консистенция:* пышная, густая, однородная.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

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

*Запах:* свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,50 | 0,00 | 20,74 | 88,00 | 0,46 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,60 | 0,00 | 24,51 | 104,00 | 0,55 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 12,036 | 0,086 | 0,076 | 0,044 | 0,756 | 26,858 | 20,880 | 61,526 | 464,402 | 0,005 | 0,001 | 0,028 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 14,224 | 0,102 | 0,090 | 0,052 | 0,893 | 31,741 | 24,676 | 72,713 | 548,839 | 0,006 | 0,001 | 0,033 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_120**

**Наименование изделия: Компот из сухофруктов**

**Номер рецептуры:527**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Смесь сухофруктов | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или курага | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или чернослив | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или урюк | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или изюм | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или яблоки сушеные | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или груши сушеные | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Сахар-песок | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Вода | 155 | 155 | 188 | 188 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают, фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота - жидкая, плодов - мягкая.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

*Запах* соответствующих сухофруктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,26 | 0,00 | 11,34 | 48,00 | 0,24 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,29 | 0,00 | 12,79 | 54,00 | 0,26 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 10,656 | 0,001 | 0,009 | 0,000 | 0,492 | 18,918 | 8,239 | 9,818 | 73,853 | 0,000 | 0,000 | 0,136 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 11,544 | 0,001 | 0,009 | 0,000 | 0,535 | 21,365 | 9,100 | 10,636 | 80,020 | 0,000 | 0,000 | 0,165 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_121\_\_**

**Наименование изделия: Фрукты свежие**

**Номер рецептуры:118**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоко | 108 | 95 | 114 | 100 |
| Или груша | 105 | 95 | 111 | 100 |
| Или банан | 159 | 95 | 167 | 100 |
| Или апельсин | 142 | 95 | 149 | 100 |
| Или мандарин | 128 | 195 | 135 | 100 |

яблоки и груши с удаленным семенным гнездом, бананы (апельсины, мандарины) очищенные от кожицы.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* соответствует виду фрукта.

*Цвет:* соответствует виду фрукта.

*Вкус:* соответствует виду фрукта.

*Запах:* соответствует виду фрукта.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Яблоко 100 гр. | | | | |
| 0,40 | 0,40 | 9,80 | 47,0 | 10,00 |
| Груша 100 гр. | | | | |
| 0,40 | 0,30 | 10,30 | 47,0 | 5,00 |
| Банан 100 гр. | | | | |
| 1,50 | 0,50 | 21,0 | 96,0 | 10,00 |
| Апельсин 100 гр. | | | | |
| 0,90 | 0,20 | 8,10 | 42,86 | 60,00 |
| Мандарин 100 гр. | | | | |
| 0,80 | 0,20 | 7,50 | 37,86 | 38,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Яблоко 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 5,0 | 0,03 | 0,02 | 0 | 2,2 | 16 | 9 | 11 | 278 | 0,002 | 0 | 0,008 |
| Груша 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 2,0 | 0,02 | 0,03 | 0 | 2,3 | 19 | 12 | 16 | 155 | 0,001 | 0 | 0,01 |
| Банан 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 20 | 0,04 | 0,05 | 0 | 6,0 | 8 | 42 | 28 | 248 | 0 | 0,001 | 0,002 |
| Апельсин 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 8 | 0,04 | 0,03 | 0 | 0,3 | 34 | 13 | 23 | 197 | 0,002 | 0,001 | 0,017 |
| Мандарин 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 10,0 | 0,06 | 0,03 | 0 | 0,1 | 35 | 11 | 17 | 155 | 0 | 0 | 0,15 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Яблоко 95 гр. | | | | |
| 0,38 | 0,38 | 9,31 | 44,65 | 9,5 |
| Груша 95 гр. | | | | |
| 0,38 | 0,285 | 9,785 | 44,65 | 4,75 |
| Банан 95 гр. | | | | |
| 1,43 | 0,48 | 19,95 | 91,20 | 9,50 |
| Апельсин 95 гр. | | | | |
| 0,86 | 0,19 | 7,70 | 40,72 | 57,00 |
| Мандарин 95 гр. | | | | |
| 0,76 | 0,19 | 7,13 | 35,97 | 36,10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Яблоко 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 4,750 | 0,029 | 0,019 | 0,000 | 2,090 | 15,200 | 8,550 | 10,450 | 264,100 | 0,002 | 0,000 | 0,008 |
| Груша 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 1,900 | 0,019 | 0,029 | 0,000 | 2,185 | 18,050 | 11,400 | 15,200 | 147,250 | 0,001 | 0,000 | 0,010 |
| Банан 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 19,000 | 0,038 | 0,048 | 0,000 | 5,700 | 7,600 | 39,900 | 26,600 | 235,600 | 0,000 | 0,001 | 0,002 |
| Апельсин 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 7,600 | 0,038 | 0,029 | 0,000 | 0,285 | 32,300 | 12,350 | 21,850 | 187,150 | 0,002 | 0,001 | 0,016 |
| Мандарин 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 9,500 | 0,057 | 0,029 | 0,000 | 0,095 | 33,250 | 10,450 | 16,150 | 147,250 | 0,000 | 0,000 | 0,143 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_122**

**Наименование изделия: Бутерброд с джемом или повидлом**

**Номер рецептуры:101,102**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный или батон | 15 | 15 | 30 | 30 |
| Джем или повидло | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Выход |  | 15/10 |  | 30/10 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания. Ломтик хлеба или батона намазывают джемом или повидлом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба или батона, намазанные джемом.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* хлеба (батона) и джема.

*Вкус:* джема в сочетании со свежим хлебом (батоном).

*Запах:* джема в сочетании со свежим хлебом (батоном).

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 1,18 | 0,12 | 13,88 | 60,25 | 0,05 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,33 | 0,24 | 21,92 | 98,10 | 0,24 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 0,000 | 0,018 | 0,002 | 0,000 | 0,295 | 4,400 | 2,800 | 10,650 | 26,850 | 0,000 | 0,001 | 0,002 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 4,950 | 0,034 | 0,199 | 0,000 | 0,370 | 7,188 | 5,091 | 21,282 | 42,948 | 0,001 | 0,002 | 0,005 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_123**

**Наименование изделия: Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры:535**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 185 | 180 | 206 | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 185 | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета.

*Консистенция:* жидкая, сметанообразная.

*Цвет:* белый или с кремовым оттенком.

*Вкус:* молочнокислый.

*Запах:* кисломолочных продуктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | |
| 5,22 | 4,50 | 7,20 | 95,40 | 1,26 |
| 200 гр. | | | | |
| 5,80 | 5,00 | 8,00 | 106,00 | 1,40 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 39,600 | 0,072 | 0,306 | 0,054 | 0,180 | 216,000 | 25,200 | 162,000 | 262,800 | 0,016 | 0,004 | 0,036 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 44,000 | 0,080 | 0,340 | 0,060 | 0,200 | 240,000 | 28,000 | 180,000 | 292,000 | 0,018 | 0,004 | 0,040 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_124\_\_**

**Наименование изделия: Молоко кипяченое**

**Номер рецептуры: 534**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 189 | 189 | 210 | 210 |
| Масса молока кипяченого |  | 180 |  | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 189 | 189 |
| Масса молока кипяченого |  |  |  | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Молоко кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* белый, с кремовым оттенком.

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока, приятный.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | | |
| 4,91 | | 3,96 | 7,87 | 86,72 | 0,94 |
| 200 гр. | | | | | |
| 5,45 | 4,4 | | 8,74 | 96,35 | 1,04 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 23,760 | 0,052 | 0,216 | 0,054 | 0,157 | 190,080 | 21,924 | 140,940 | 218,124 | 0,014 | 0,003 | 0,032 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 26,4 | 0,058 | 0,24 | 0,06 | 0,174 | 211,2 | 24,36 | 156,6 | 242,36 | 0,016 | 0,004 | 0,035 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_125**

**Наименование изделия: Капуста тушеная с мясом**

**Номер рецептуры:428, 363**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 62 | 56 | 68 | 62 |
| Или говядина 1 категории на костях | 76 | 56 | 84 | 62 |
| Масса отварной говядины |  | 35 |  | 39 |
| Капуста свежая | 191 | 153 | 213 | 170 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3,5 | 3,5 |
| Томатная паста | 3 | 3 | 3,5 | 3,5 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 12,5 | 10 | 14 | 11 |
| С 1 января до 1 сентября | 13,3 | 10 | 15 | 11 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 13 | 11 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Выход капусты тушеной |  | 145 |  | 161 |
| Выход капусты тушеной с мясом |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Говядину отваривают, нарезают поперек волокон порционно, заливают небольшим количеством бульона, доводят о кипения и хранят в этом же бульоне при температуре 50-60º С в закрытой посуде.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

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

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

Отпускают капусту тушеную с мясом говядины.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

*Консистенция:* сочная, слабо хрустящая.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* умеренно соленый.

*Запах:* тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 10,23 | 7,82 | 8,31 | 153,00 | 23,00 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 11,37 | 8,69 | 9,23 | 170,00 | 25,56 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 136,254 | 0,064 | 0,120 | 0,039 | 1,540 | 81,710 | 81,710 | 119,549 | 511,805 | 0,007 | 0,004 | 0,021 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 151,393 | 0,071 | 0,133 | 0,043 | 1,711 | 90,789 | 90,789 | 132,832 | 568,672 | 0,008 | 0,004 | 0,023 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_126\_\_**

**Наименование изделия:** **Бутерброд с маслом и сыром**

**Номер рецептуры:96,97**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный или батон | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Сыр твердый | 9,7 | 9 | 13,9 | 13 |
| Выход с маслом и сыром |  | 15/9/9 |  | 20/9/13 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

*Вкус:* сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

*Запах:* сыра в сочетании со свежим хлебом (батона).

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,83 | 6,61 | 7,63 | 101,22 | 0,05 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 3,93 | 6,68 | 10,15 | 116,41 | 0,07 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 41,400 | 0,021 | 0,037 | 0,118 | 0,210 | 20,100 | 4,170 | 33,510 | 26,370 | 0,001 | 0,004 | 0,005 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 41,800 | 0,028 | 0,050 | 0,118 | 0,277 | 27,740 | 5,790 | 46,120 | 35,500 | 0,002 | 0,005 | 0,007 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_127\_\_**

**Наименование изделия: Чай с сахаром**

**Номер рецептуры:501,502**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Вода | 49 | 49 | 54 | 54 |
| Чай-заварка |  | 45 |  | 50 |
| Сахар | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Вода | 129 | 129 | 143 | 143 |
| Выход с сахаром |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

В котле заваривают чай заварку, заливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто-коричневый.

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий.

*Запах:* свойственный чаю.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,10 | 0,03 | 5,47 | 22,50 | 0,05 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,12 | 0,03 | 6,38 | 26,27 | 0,06 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 0,250 | 0,000 | 0,005 | 0,000 | 0,428 | 10,230 | 3,749 | 4,125 | 12,549 | 0,000 | 0,000 | 0,207 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 0,300 | 0,000 | 0,006 | 0,000 | 0,512 | 11,392 | 4,319 | 4,949 | 15,054 | 0,000 | 0,000 | 0,230 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_128\_\_**

**Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями**

**Номер рецептуры:171**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 100 | 100 | 154 | 154 |
| Вода | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Макаронные изделия | 9 | 9 | 14 | 14 |
| Масло сливочное | 0,7 | 0,7 | 1 | 1 |
| Сахар | 1,3 | 1,3 | 2 | 2 |
| Выход |  | 130 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящее молоко, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар, в конце - масло сливочное растопленное и доведенное до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

*Консистенция:* макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* молочно-белый, сливочного масла - желтый.

*Вкус:* сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

*Запах:* кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 3,66 | 2,74 | 11,33 | 84,66 | 0,52 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 5,63 | 4,22 | 17,43 | 130,25 | 0,80 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 15,090 | 0,040 | 0,123 | 0,520 | 0,217 | 108,141 | 13,607 | 85,295 | 130,552 | 0,008 | 0,002 | 0,037 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 23,215 | 0,062 | 0,189 | 0,800 | 0,334 | 166,371 | 20,934 | 131,223 | 200,849 | 0,012 | 0,003 | 0,057 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_129**

**Наименование изделия: Какао с молоком**

**Номер рецептуры:508,509**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Какао | 1,25 | 1,25 | 1,5 | 1,5 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 70 | 70 | 78 | 78 |
| Вода | 121 | 121 | 134 | 134 |
| Сахар | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

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 (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,19 | 1,71 | 8,00 | 56,12 | 0,36 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,47 | 1,91 | 9,34 | 64,45 | 0,41 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 9,263 | 0,021 | 0,086 | 0,021 | 0,314 | 80,624 | 14,201 | 61,936 | 100,606 | 0,060 | 0,001 | 0,121 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 10,323 | 0,024 | 0,096 | 0,023 | 0,372 | 89,935 | 16,212 | 69,625 | 113,457 | 0,006 | 0,001 | 0,135 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_130\_\_**

**Наименование изделия: Яйцо вареное**

**Номер рецептуры:331**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яйца | 1 шт. | 40 | 1 шт. | 40 |
| Выход |  | 1 шт. |  | 1 шт. |
|  |  |  |  |  |
| Яйца | 1/2 шт. | 20 | 1/2 шт. | 20 |
| Выход |  | ½ шт.  (20 гр.) |  | ½ шт.  (20 гр.) |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

*Консистенция:* умеренно плотная.

*Цвет:* белок-белый,желток-желтый.

*Вкус:* слабовыраженный сероводорода.

*Запах:* слабовыраженный сероводорода.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 40 гр. | | | | |
| 4,79 | 4,05 | 0,27 | 56,70 | 0,00 |
| 20 гр. | | | | |
| 2,40 | 2,03 | 0,14 | 28,35 | 0,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 40 гр. | | | | | | | | | | | |
| 62,400 | 0,022 | 0,144 | 0,880 | 0,870 | 19,360 | 4,350 | 66,990 | 46,480 | 0,007 | 0,011 | 0,019 |
| 20 гр. | | | | | | | | | | | |
| 31,200 | 0,011 | 0,072 | 0,440 | 0,435 | 9,680 | 2,175 | 33,495 | 23,240 | 0,004 | 0,005 | 0,010 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_131\_\_**

**Наименование изделия:** **Бутерброд с маслом и сыром**

**Номер рецептуры:96,97**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный или батон | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Сыр твердый | 9,7 | 9 | 13,9 | 13 |
| Выход с маслом и сыром |  | 15/9/9 |  | 20/9/13 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

*Вкус:* сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

*Запах:* сыра в сочетании со свежим хлебом (батона).

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,83 | 6,61 | 7,63 | 101,22 | 0,05 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 3,93 | 6,68 | 10,15 | 116,41 | 0,07 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 41,400 | 0,021 | 0,037 | 0,118 | 0,210 | 20,100 | 4,170 | 33,510 | 26,370 | 0,001 | 0,004 | 0,005 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 41,800 | 0,028 | 0,050 | 0,118 | 0,277 | 27,740 | 5,790 | 46,120 | 35,500 | 0,002 | 0,005 | 0,007 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_132\_\_**

**Наименование изделия: Сок фруктовый (овощной)**

**Номер рецептуры:325**

**Наименование сборника рецептур:** Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских, садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2021 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сок фруктовый (овощной) | 110/120 | 110/120 | 150/170 | 150/170 |
| Выход |  | 110/120 |  | 150/170 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Индивидуальную упаковку промышленного производства промывают холодной питьевой водой. Сок разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском. Сок можно подавать в индивидуальной упаковке промышленного производства.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сок налит в стакан или кружку.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* соответствует виду сока.

*Вкус:* соответствует виду сока.

*Запах:* соответствует виду сока.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Сок фруктовый (овощной) 110 гр. | | | | |
| 0,77 | 0,11 | 14,52 | 66,00 | 44,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 120 гр. | | | | |
| 0,84 | 0,12 | 15,84 | 72,00 | 48,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 150 гр. | | | | |
| 1,05 | 0,15 | 19,80 | 90,00 | 60,00 |
| Сок фруктовый (овощной) 170 гр. | | | | |
| 1,19 | 0,17 | 22,44 | 102,00 | 68,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Сок фруктовый (овощной) 110 гр. | | | | | | | | | | | |
| 8,800 | 0,044 | 0,022 | 0,000 | 0,330 | 19,800 | 12,100 | 14,300 | 196,900 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 120 гр. | | | | | | | | | | | |
| 9,600 | 0,048 | 0,024 | 0,000 | 0,360 | 21,600 | 13,200 | 15,600 | 214,800 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 150 гр. | | | | | | | | | | | |
| 12,000 | 0,060 | 0,300 | 0,000 | 0,450 | 27,000 | 16,500 | 19,500 | 268,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Сок фруктовый (овощной) 170 гр. | | | | | | | | | | | |
| 12,000 | 0,060 | 0,030 | 0,000 | 0,450 | 27,000 | 16,500 | 19,500 | 268,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_133**

**Наименование изделия: Винегрет овощной**

**Номер рецептуры:82**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября по 31 октября | 11 | 11 | 16 | 16 |
| С 1 ноября по 31 декабря | 12 | 12 | 18 | 18 |
| С 1 января по 28-29 февраля | 13 | 13 | 19 | 19 |
| С 1 марта | 14 | 14 | 21 | 21 |
| Масса картофеля без тепловой обработки |  | 8,3 |  | 12,4 |
| Масса отварного очищенного картофеля |  | 8 |  | 12 |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 7,6 | 7,6 | 11,5 | 11,5 |
| С 1 января | 8,1 | 8,1 | 12,2 | 12,2 |
| Масса свеклы без тепловой обработки |  | 6,1 |  | 9,2 |
| Масса отварной очищенной свеклы |  | 6 |  | 9 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 6,4 | 6,4 | 10 | 10 |
| С 1 января | 6,8 | 6,8 | 11 | 11 |
| Масса моркови без тепловой обработки |  | 5,1 |  | 8,1 |
| Масса отварной очищенной моркови |  | 5 |  | 8 |
| Огурцы соленые (без содержания уксуса) | 9 | 5 | 15 | 8 |
| Зеленый горошек | 11 | 11 | 17 | 17 |
| Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части) |  | 7 |  | 11 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 9 | 8 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Овощи, предназначенные для приготовления винегрета варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные, соленые огурцы нарезают ломтиками. Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут. Отвар сливают, горошек охлаждают. Лук репчатый бланшируют и нарезают полукольцами или мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

Чтобы свекла не окрашивала другие овощи, ее заправляют отдельно растительным маслом. А затем перемешивают с остальными овощами.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* салат уложен горкой, форма нарезки овощей сохранена.

*Консистенция:* овощей - мягкая.

*Цвет:* соответствует продуктам, входящим в блюдо.

*Вкус:* овощей, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

*Запах:* овощей, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,68 | 0,67 | 3,25 | 52,00 | 3,56 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 1,02 | 1,01 | 4,88 | 78,00 | 5,34 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 63,773 | 0,020 | 0,015 | 0,000 | 0,299 | 8,480 | 7,473 | 18,006 | 87,229 | 0,001 | 0,000 | 0,008 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 95,660 | 0,030 | 0,023 | 0,000 | 0,449 | 12,720 | 11,210 | 27,009 | 130,844 | 0,002 | 0,000 | 0,012 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_134\_\_**

**Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками**

**Номер рецептуры:154,175**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
|  |  |  |  |  |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 69 | 52 | 92 | 69 |
| с 31.10-31.12 | 74 | 52 | 99 | 69 |
| с 31.12-28.02 | 80 | 52 | 106 | 69 |
| с 29.02-01.09 | 84 | 52 | 115 | 69 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 6,3 | 5 | 9 | 7 |
| С 1 января до 1 сентября | 6,7 | 5 | 10 | 7 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 | 4 | 3 |
| Масло сливочное | 1,2 | 1,2 | 1,6 | 1,6 |
| Бульон или вода | 91 | 91 | 121 | 121 |
| Выход |  | 129 |  | 172 |
| Фрикадельки мясные готовые |  | 21 |  | 28 |
| Фарш для фрикаделек: |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная | 26 | 24 | 35 | 32 |
| Или говядина 1 категории на костях | 33 | 24 | 44 | 32 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 | 4 | 3 |
| Вода | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Яйца | 1/27 шт. | 1,5 | 1/20 шт. | 2 |
| Масса полуфабриката |  | 29 |  | 38 |
| Выход фрикаделек |  | 21 |  | 28 |
| Выход супа с мясными фрикадельками |  | 129/21 |  | 172/28 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пасссерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют 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.

Для приготовления фрикаделек:

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с бланшированным нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности.

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера

*Консистенция:* картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус:* умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

*Запах:* мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,50 | 2,90 | 7,30 | 65,30 | 6,32 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,78 | 3,22 | 8,11 | 72,54 | 7,02 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 86,964 | 0,039 | 0,107 | 0,346 | 0,889 | 22,546 | 8,902 | 83,091 | 168,258 | 0,005 | 0,004 | 0,097 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 115,952 | 0,052 | 0,143 | 0,461 | 1,185 | 30,061 | 11,869 | 110,788 | 224,344 | 0,007 | 0,005 | 0,129 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_135\_\_**

**Наименование изделия: Плов из отварной говядины**

**Номер рецептуры:244**

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

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 80 | 73 | 98 | 89 |
| Или говядина 1 категории на костях | 99 | 73 | 121 | 89 |
| Говядина отварная |  | 45 |  | 55 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 8,8 | 7 | 14 | 11 |
| С 1 января | 9,3 | 7 | 15 | 11 |
| Масло растительное | 4 | 4 |  |  |
| Или масло сливочное |  |  | 10 | 10 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 8 | 7 |
| Крупа рисовая | 28 | 28 | 46 | 46 |
| Бульон или вода | 67 | 67 | 109 | 109 |
| Выход риса с овощами |  | 85 |  | 135 |
| Выход |  | 130 |  | 190 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо, сваренное до полуготовности, нарезают кусочками по 10-15 г, добавляют пассерованные морковь и лук репчатый, заливают бульоном или овощным отваром и дают закипеть, добавляют промытую рисовую крупу, варят до загустения, закрывают крышкой и ставят на 40-50 минут жарочный шкаф или уменьшают нагрев и доводят до готовности на плите. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* плов уложен горкой.

*Консистенция:* мяса - мягкая, риса, овощей - мягкая.

*Цвет:* мяса - серый, риса и овощей - от светло - до темно-оранжевого.

*Вкус:* специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

*Запах:* мяса говядины, с ароматом риса и овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 12,50 | 10,50 | 17,00 | 212,50 | 0,75 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 19,30 | 16,40 | 26,00 | 328,80 | 1,10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 84,000 | 0,043 | 0,086 | 0,000 | 0,990 | 21,085 | 16,914 | 124,849 | 137,420 | 0,004 | 0,004 | 0,076 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 159,000 | 0,062 | 0,119 | 0,130 | 1,359 | 31,026 | 27,098 | 172,708 | 187,016 | 0,005 | 0,006 | 0,123 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_136**

**Наименование изделия: Напиток из шиповника**

**Номер рецептуры:538**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Шиповник | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Сахар | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Вода | 181 | 181 | 219 | 219 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают и разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* жидкость налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* красно-коричневый.

*Вкус:* сладкий, свойственный шиповнику.

*Запах:* шиповника.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,19 | 0,08 | 8,14 | 34,88 | 78,00 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,21 | 0,09 | 9,27 | 39,59 | 84,50 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 0,065 | 0,006 | 0,016 | 0,000 | 0,174 | 11,243 | 2,535 | 0,965 | 0,149 | 0,000 | 0,000 | 0,159 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 0,070 | 0,007 | 0,017 | 0,000 | 0,190 | 13,172 | 2,945 | 1,046 | 0,174 | 0,000 | 0,000 | 0,193 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_137\_\_**

**Наименование изделия: Рогалик творожный**

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная | 18 | 18 | 25 | 25 |
| Мука пшеничная на подпыл | 2,5 | 2,5 | 3,5 | 3,5 |
| Яйцо | 1/16 шт. | 2,5 | 1/11 шт. | 3,5 |
| Сахар | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Дрожжи прессованные | 0,9 | 0,9 | 1,25 | 1,25 |
| Творог (5%-9% м.д.ж) (без содержания растительных жиров) | 11 | 10 | 13 | 14 |
| Вода | 10 | 10 | 14 | 14 |
| Повидло или джем для начинки | 7,1 | 7 | 10,1 | 10 |
| Масса теста |  | 52 |  | 73 |
| Масса полуфабриката |  | 58 |  | 81 |
| Масло растительное для смазки | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 |
| Выход |  | 50 |  | 70 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40ºС воду (или молоко), 60-70% от общего количества, разведенные дрожжи, муку (35-60%), творог и перемешивают. Поверхность опары посыпают мукаой, дежу наркывают крышкой и ставят на 2,5-3 часа для брожжения. Когда опара увеличится в 2-2,5 и начнет опадать, добавляют оставшую жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. И оставляют на 2-2,5 часа для брожения. Обминают 2-3 раза в процессе брожжения. Готовое тесто разделываем в зависимости от вида изделия: небольшими порциями раскатываем в пласт толщиной 0,5 см., нарезают треугольники. На широкий край укладывают повидло и закатываем к узкому краю в виде рогалика. Выкладывают на противень и выпекают при температуре 210-2200 С 25-35 минут до готовности.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма в виде рогалика сохранена.

*Консистенция:* мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* свойственный данному изделию с джемом, сладкий.

*Запах:* свойственный данному изделию с джемом, сладкий.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 3,51 | 2,17 | 19,00 | 118,00 | 0,06 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 4,91 | 3,04 | 26,60 | 165,20 | 0,08 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 5,911 | 0,031 | 0,042 | 0,058 | 0,395 | 20,138 | 5,693 | 40,508 | 42,478 | 0,001 | 0,004 | 0,013 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 8,275 | 0,043 | 0,059 | 0,081 | 0,553 | 28,193 | 7,970 | 56,711 | 59,469 | 0,001 | 0,006 | 0,018 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_138**

**Наименование изделия: Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры:535**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 185 | 180 | 206 | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 185 | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета.

*Консистенция:* жидкая, сметанообразная.

*Цвет:* белый или с кремовым оттенком.

*Вкус:* молочнокислый.

*Запах:* кисломолочных продуктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | |
| 5,22 | 4,50 | 7,20 | 95,40 | 1,26 |
| 200 гр. | | | | |
| 5,80 | 5,00 | 8,00 | 106,00 | 1,40 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 39,600 | 0,072 | 0,306 | 0,054 | 0,180 | 216,000 | 25,200 | 162,000 | 262,800 | 0,016 | 0,004 | 0,036 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 44,000 | 0,080 | 0,340 | 0,060 | 0,200 | 240,000 | 28,000 | 180,000 | 292,000 | 0,018 | 0,004 | 0,040 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_139\_\_**

**Наименование изделия: Молоко кипяченое**

**Номер рецептуры: 534**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 189 | 189 | 210 | 210 |
| Масса молока кипяченого |  | 180 |  | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 189 | 189 |
| Масса молока кипяченого |  |  |  | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Молоко кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* белый, с кремовым оттенком.

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока, приятный.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | | |
| 4,91 | | 3,96 | 7,87 | 86,72 | 0,94 |
| 200 гр. | | | | | |
| 5,45 | 4,4 | | 8,74 | 96,35 | 1,04 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 23,760 | 0,052 | 0,216 | 0,054 | 0,157 | 190,080 | 21,924 | 140,940 | 218,124 | 0,014 | 0,003 | 0,032 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 26,4 | 0,058 | 0,24 | 0,06 | 0,174 | 211,2 | 24,36 | 156,6 | 242,36 | 0,016 | 0,004 | 0,035 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № 140**

**Наименование изделия: Зеленый горошек или кукуруза консервированные отварные\***

**Номер рецептуры:181**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

\*в сборнике рецептур под номером рецептуры 181 указана кукуруза отварная, в данной рецептуре внесены дополнения – приготовление зеленого горошка консервированного

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Горошек зеленый консервированный | 62 | 62 | 77 | 77 |
| или кукуруза консервированная | 67 | 67 | 84 | 84 |
| Масса отварного зеленого горошка или кукурузы (без жидкой части) |  | 40 |  | 50 |
| Выход |  | 40 |  | 50 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированный зеленый горошек или кукурузу предварительно кипятят в собственном соку, охлаждают и порционируют.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма соответствует.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* зеленый-горошка, желтый-кукурузы.

*Вкус:* горошка или кукурузы консервированной отварной.

*Запах:* горошка или кукурузы консервированной отварной.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,00 | 0,08 | 3,32 | 22,00 | 4,00 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,50 | 0,10 | 4,15 | 27,50 | 5,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 12,000 | 0,032 | 0,016 | 0,000 | 0,244 | 7,040 | 7,308 | 21,576 | 32,868 | 0,000 | 0,001 | 0,002 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 15,000 | 0,040 | 0,020 | 0,000 | 0,305 | 8,800 | 9,135 | 26,970 | 41,085 | 0,000 | 0,001 | 0,002 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_141\_\_**

**Наименование изделия: Рыба, тушенная в томате с овощами**

**Номер рецептуры:349**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай потрошенный без головы | 69 | 48 | 81 | 56 |
| Или хек потрошенный без головы | 64 | 48 | 75 | 56 |
| Или терпуг неразделанный | 95 | 48 | 111 | 56 |
| Или горбуша потрошенная с головой | 69 | 48 | 80 | 56 |
| Вода или бульон | 15 | 15 | 17 | 17 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 26 | 21 | 31 | 25 |
| С 1 января до 1 сентября | 28 | 21 | 33 | 25 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 6 | 5 |
| Томатная паста | 0,9 | 0,9 | 1 | 1 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Сахар | 0,8 | 0,8 | 0,9 | 0,9 |
| Масса тушеной рыбы |  | 39 |  | 45 |
| Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом |  | 60 |  | 70 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. C из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают по 1 куску на порцию под углом 90º С, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатную пасту, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку — гарнир.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный.

*Вкус:* рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно

соленый.

*Запах:* рыбный.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 6,15 | 3,08 | 2,42 | 62,00 | 1,20 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 7,18 | 3,59 | 2,82 | 72,33 | 1,40 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 256,500 | 0,050 | 0,056 | 0,096 | 0,510 | 23,797 | 30,920 | 112,876 | 214,554 | 0,064 | 0,007 | 0,320 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 299,250 | 0,058 | 0,065 | 0,112 | 0,595 | 27,763 | 36,073 | 131,689 | 250,313 | 0,075 | 0,008 | 0,373 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_142\_\_**

**Наименование изделия: Картофель запеченный\***

**Номер рецептуры:293**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

\*в сборнике рецептур указан картофель, запеченный в сметанном соусе, в данной рецептуре картофель запекается без соуса сметанного.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 160 | 120 | 189 | 142 |
| с 31.10-31.12 | 172 | 120 | 203 | 142 |
| с 31.12-28.02 | 185 | 120 | 219 | 142 |
| с 29.02-01.09 | 200 | 120 | 237 | 142 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масса полуфабриката |  | 123 |  | 145 |
| Выход |  | 110 |  | 130 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Сырой очищенный картофель варят в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают, нарезают ломтиками или кубиками. Укладывают на противень с маслом, посыпают солью и запекают до готовности в жарочном шкафу.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* порционные кусочки запеченного картофеля.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет*: корочки – коричневый.

*Вкус:* запеченного картофеля, вкус солоноватый.

*Запах:* запеченного картофеля.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,18 | 3,23 | 17,74 | 94,00 | 11,70 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,58 | 3,82 | 20,97 | 111,09 | 13,83 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 2,160 | 0,104 | 0,067 | 0,000 | 0,940 | 10,560 | 24,012 | 60,604 | 565,728 | 0,005 | 0,000 | 0,032 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 2,553 | 0,123 | 0,079 | 0,000 | 1,111 | 12,480 | 28,378 | 71,623 | 668,588 | 0,006 | 0,000 | 0,038 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_143\_\_**

**Наименование изделия: Чай с молоком**

**Номер рецептуры:501,506,507**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Вода | 49 | 49 | 54 | 54 |
| Чай-заварка |  | 45 |  | 50 |
| Сахар | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 45 | 45 | 50 | 50 |
| Вода | 84 | 84 | 93 | 93 |
| Выход с сахаром |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

В котле заваривают чай заварку, заливают кипятком, добавляют сахар и горячее кипяченое молоко и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* жидкость - серовато-белого цвета, налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* серовато-белый.

*Вкус:* сладкий, с привкусом молока или сливок.

*Запах:* свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 1,33 | 1,02 | 7,44 | 44,18 | 0,28 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 1,48 | 1,13 | 8,57 | 50,36 | 0,32 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 6,190 | 0,013 | 0,059 | 0,014 | 0,466 | 55,830 | 8,838 | 39,358 | 67,080 | 0,004 | 0,001 | 0,175 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 6,900 | 0,015 | 0,066 | 0,015 | 0,555 | 62,229 | 10,009 | 44,098 | 75,644 | 0,004 | 0,001 | 0,198 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_144\_\_**

**Наименование изделия: Омлет натуральный**

**Номер рецептуры:307**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яйца | 2 1/3 шт. | 93 | 2 1/2 шт. | 100 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 51 | 51 | 55 | 55 |
| Масса омлетной смеси |  | 145 |  | 155 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Масса готового омлета |  | 140 |  | 150 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами сырые яйца разбивают, соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200º С до образования легкой румяной корочки. Перед подачей омлет нарезают на порции, кладут на тарелку.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* поверхность омлета полита ровная.

*Консистенция:* пышная, сочная.

*Цвет:* желтый

*Вкус:* свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

*Запах:* свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 13,49 | 12,59 | 3,11 | 179,73 | 0,29 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 13,49 | 12,59 | 3,11 | 179,73 | 0,29 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 156,174 | 0,065 | 0,398 | 2,085 | 2,074 | 99,282 | 16,347 | 196,411 | 170,424 | 0,020 | 0,026 | 0,054 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 167,329 | 0,070 | 0,426 | 2,234 | 2,222 | 106,374 | 17,515 | 210,440 | 182,597 | 0,021 | 0,028 | 0,058 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_145\_\_**

**Наименование изделия: Икра кабачковая (промышленного производства)**

**Номер рецептуры:121**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Икра кабачковая (промышленного производства) | 42 | 40⃰ | 53 | 50⃰ |
| Выход |  | 40 |  | 50 |

Нетто овощей нетто 130 г./163 г.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру кабачковую (промышленного производства) перед подачей прогревают в жарочном шкафу, охлаждают и порционируют.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* икра уложена горкой.

*Консистенция:* нежная,мягкая, сочная.

*Цвет:* оранжево-коричневый.

*Вкус:* кабачков.

*Запах:* кабачков.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 40 гр. | | | | |
| 0,48 | 1,88 | 3,08 | 31,20 | 3,84 |
| 50 гр. | | | | |
| 0,72 | 2,82 | 4,62 | 46,80 | 5,76 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 40 гр. | | | | | | | | | | | |
| 61,200 | 0,009 | 0,020 | 0,000 | 1,240 | 16,400 | 6,000 | 14,800 | 126,000 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| 50 гр. | | | | | | | | | | | |
| 76,500 | 0,012 | 0,025 | 0,000 | 1,550 | 20,500 | 7,500 | 18,500 | 157,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_146\_\_**

**Наименование изделия: Чай с сахаром**

**Номер рецептуры:501,502**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Вода | 49 | 49 | 54 | 54 |
| Чай-заварка |  | 45 |  | 50 |
| Сахар | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Вода | 129 | 129 | 143 | 143 |
| Выход с сахаром |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

В котле заваривают чай заварку, заливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто-коричневый.

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий.

*Запах:* свойственный чаю.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,10 | 0,03 | 5,47 | 22,50 | 0,05 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,12 | 0,03 | 6,38 | 26,27 | 0,06 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 0,250 | 0,000 | 0,005 | 0,000 | 0,428 | 10,230 | 3,749 | 4,125 | 12,549 | 0,000 | 0,000 | 0,207 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 0,300 | 0,000 | 0,006 | 0,000 | 0,512 | 11,392 | 4,319 | 4,949 | 15,054 | 0,000 | 0,000 | 0,230 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_148**

**Наименование изделия: Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком**

**Номер рецептуры:71**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября по 31 октября | 28 | 28 | 41 | 41 |
| С 1 ноября по 31 декабря | 30 | 30 | 44 | 44 |
| С 1 января по 28-29 февраля | 32 | 32 | 48 | 48 |
| С 1 марта | 35 | 35 | 52 | 52 |
| Масса картофеля без тепловой обработки |  | 21 |  | 31 |
| Масса отварного очищенного картофеля |  | 20 |  | 30 |
| Зеленый горошек консервированный | 11 | 7 | 17 | 11 |
| Огурцы соленые (без содержания уксуса) | 18 | 10 | 27 | 15 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 | 4 | 3 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Овощи сортируют, моют.

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Картофель варят в кожуре, очищают, нарезают тонкими ломтиками. Соленые огурцы нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук шинкуют и бланшируют. Зеленый горошек прогревают в собственном соку, отвар сливают, горошек охлаждают. Все ингредиенты перемешивают. Перед отпуском салат заправляют маслом растительным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20º С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* салат уложен горкой, заправлен маслом растительным. Форма нарезки ингредиентов сохранена

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

*Вкус:* отварного картофеля, зеленого горошка, огурцов соленых, лука репчатого в сочетании с маслом растительным.

*Запах:* отварного картофеля, зеленого горошка, огурцов соленых, лука репчатого в сочетании с маслом растительным.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,70 | 2,09 | 4,09 | 39,00 | 4,14 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 1,05 | 3,14 | 6,14 | 58,50 | 6,21 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 2,978 | 0,027 | 0,017 | 0,000 | 0,283 | 6,000 | 7,161 | 17,972 | 122,354 | 0,001 | 0,000 | 0,006 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 4,467 | 0,041 | 0,026 | 0,000 | 0,425 | 9,000 | 10,742 | 26,958 | 183,531 | 0,002 | 0,000 | 0,009 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. Производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № 149**

**Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной, с мясом**

**Номер рецептуры:147**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная | 11 | 10 | 14 | 13 |
| Или говядина 1 категории на костях | 14 | 10 | 18 | 13 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 2,3 | 1,8 | 3,04 | 2,4 |
| С 1 января до 1 сентября | 2,4 | 1,8 | 3,2 | 2,4 |
| Лук репчатый | 1,4 | 1,2 | 1,9 | 1,6 |
| Вода | 188 | 188 | 250 | 250 |
| Выход бульона |  | 150 |  | 200 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Капуста белокочанная | 38 | 30 | 50 | 40 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 24 | 18 | 32 | 24 |
| с 31.10-31.12 | 26 | 18 | 34 | 24 |
| с 31.12-28.02 | 28 | 18 | 37 | 24 |
| с 29.02-01.09 | 30 | 18 | 40 | 24 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 10 | 8 | 13 | 10 |
| С 1 января до 1 сентября | 11 | 8 | 14 | 10 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 10 | 8 |
| Томатная паста | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 120 | 120 | 160 | 160 |
| Выход |  | 150 |  | 200 |
| Сметана (без содержания растительных жиров) | 9 | 9 | 11 | 11 |
| Выход супа со сметаной |  | 159 |  | 211 |
| Говядина отварная |  | 6 |  | 8 |
| Выход супа со сметаной, с мясом говядины |  | 159/6 |  | 211/8 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованную томатную пасту, сметану и кипятят.

При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Отпускают суп с мясом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* в жидкой части щей капуста, нарезанная шашками, морковь и лук репчатый, нарезанные соломкой, картофель - дольками. Капуста и овощи не переварены.

*Консистенция:* коренья и лук мягкие, капуста – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный.

*Вкус и запах:* капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 3,32 | 5,21 | 4,84 | 84,00 | 10,90 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 3,31 | 5,27 | 4,83 | 84,27 | 10,80 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 108,264 | 0,034 | 0,046 | 0,02 | 0,502 | 33,232 | 13,527 | 41,384 | 210,313 | 0,003 | 0,001 | 0,119 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 143,696 | 0,045 | 0,061 | 0,027 | 0,666 | 44,108 | 17,954 | 54,928 | 279,143 | 0,004 | 0,001 | 0,158 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_150\_\_**

**Наименование изделия: Гуляш (из птицы)\***

**Номер рецептуры:373**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

\*в сборнике рецептур указан гуляш из говядины, в данной рецептуре говядина заменена на птицу.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Цыплята-бройлеры 1 категории порошенные | 86 | 75 | 109 | 95 |
| Или голень куриная, или бедро куриное | 68 | 61 | 87 | 78 |
| Или филе куриное | 41 | 39 | 52 | 50 |
| Масса чистого филе без кожи и костей |  | 39 |  | 50 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Лук репчатый | 2,9 | 2,4 | 3,6 | 3 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 3 | 2,4 | 3,8 | 3 |
| С 1 января до 1 сентября | 3,2 | 2,4 | 4 | 3 |
| Томатная паста | 1,1 | 1,1 | 1,44 | 1,4 |
| Мука пшеничная | 2,4 | 2,4 | 3 | 3 |
| Масса тушеного мяса |  | 27,5 |  | 35 |
| Масса соуса |  | 27,5 |  | 35 |
| Выход с соусом |  | 55 |  | 70 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Цыплята-бройлеров (или голень, или бедро) разделывают на чистое филе без кожи и костей, нарезают кубиками, солят, слегка обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованную томатную пасту, пассерованный репчатый лук с морковью и тушат в закрытой посуде.

Затем сливают бульон. Муку пессеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55˚ С бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* куски равномерные, не разваренные, одинакового размера, уложенные на тарелку вместе с соусом, в котором тушились.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* умеренно соленый.

*Запах:* свойственный мясу птицы.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 5,72 | 6,57 | 1,95 | 79,20 | 0,41 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 7,28 | 8,36 | 2,48 | 100,80 | 0,52 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 35,610 | 0,034 | 0,032 | 0,000 | 0,628 | 4,945 | 35,510 | 71,645 | 133,405 | 0,003 | 0,009 | 0,053 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 41,545 | 0,040 | 0,037 | 0,000 | 0,733 | 5,769 | 41,428 | 83,586 | 155,639 | 0,004 | 0,011 | 0,062 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. Производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_151\_\_**

**Наименование изделия: Пюре из бобовых с маслом**

**Номер рецептуры:423**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Горох | 55 | 54 | 75 | 74 |
| Вода | 110 | 110 | 150 | 150 |
| Пюре из гороха |  | 107 |  | 146 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход |  | 110 |  | 150 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Бобовые промывают, замачивают в холодной воде в соотношении 1:2. Пред варкой заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, н непрерывном кипении 60-90 минут. Во время варки нельзя добавлять холодную воду. После того как горох станет целиком мягким, варку прекращают, отвар сливают, горох протирают, добавляют соль (8-10 г на 1 кг). В горячий протертый горох добавляют растопленное сливочное масло и перемешивают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* бобовые с растопленным сливочным маслом уложены горкой.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет*: желтый.

*Вкус:* отварных бобовых в сочетании с маслом сливочным.

*Запах:* отварных бобовых в сочетании с маслом сливочным.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 10,46 | 3,22 | 20,82 | 154,00 | 0,00 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 14,26 | 4,39 | 28,39 | 210,00 | 0,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 8,748 | 0,035 | 0,080 | 0,039 | 3,295 | 47,621 | 42,299 | 106,961 | 328,282 | 0,000 | 0,001 | 0,111 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 11,929 | 0,048 | 0,109 | 0,053 | 4,493 | 64,938 | 57,680 | 145,856 | 447,657 | 0,000 | 0,001 | 0,151 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_152**

**Наименование изделия: Компот из сухофруктов**

**Номер рецептуры:527**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Смесь сухофруктов | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или курага | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или чернослив | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или урюк | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или изюм | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или яблоки сушеные | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или груши сушеные | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Сахар-песок | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Вода | 155 | 155 | 188 | 188 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают, фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота - жидкая, плодов - мягкая.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

*Запах* соответствующих сухофруктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,26 | 0,00 | 11,34 | 48,00 | 0,24 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,29 | 0,00 | 12,79 | 54,00 | 0,26 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 10,656 | 0,001 | 0,009 | 0,000 | 0,492 | 18,918 | 8,239 | 9,818 | 73,853 | 0,000 | 0,000 | 0,136 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 11,544 | 0,001 | 0,009 | 0,000 | 0,535 | 21,365 | 9,100 | 10,636 | 80,020 | 0,000 | 0,000 | 0,165 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_153**

**Наименование изделия: Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры:535**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 185 | 180 | 206 | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 185 | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета.

*Консистенция:* жидкая, сметанообразная.

*Цвет:* белый или с кремовым оттенком.

*Вкус:* молочнокислый.

*Запах:* кисломолочных продуктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | |
| 5,22 | 4,50 | 7,20 | 95,40 | 1,26 |
| 200 гр. | | | | |
| 5,80 | 5,00 | 8,00 | 106,00 | 1,40 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 39,600 | 0,072 | 0,306 | 0,054 | 0,180 | 216,000 | 25,200 | 162,000 | 262,800 | 0,016 | 0,004 | 0,036 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 44,000 | 0,080 | 0,340 | 0,060 | 0,200 | 240,000 | 28,000 | 180,000 | 292,000 | 0,018 | 0,004 | 0,040 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_154\_\_**

**Наименование изделия: Молоко кипяченое**

**Номер рецептуры: 534**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 189 | 189 | 210 | 210 |
| Масса молока кипяченого |  | 180 |  | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) |  |  | 189 | 189 |
| Масса молока кипяченого |  |  |  | 180 |
| Выход |  |  |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Молоко кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* белый, с кремовым оттенком.

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока, приятный.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 180 гр. | | | | | |
| 4,91 | | 3,96 | 7,87 | 86,72 | 0,94 |
| 200 гр. | | | | | |
| 5,45 | 4,4 | | 8,74 | 96,35 | 1,04 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| 180 гр. | | | | | | | | | | | |
| 23,760 | 0,052 | 0,216 | 0,054 | 0,157 | 190,080 | 21,924 | 140,940 | 218,124 | 0,014 | 0,003 | 0,032 |
| 200 гр. | | | | | | | | | | | |
| 26,4 | 0,058 | 0,24 | 0,06 | 0,174 | 211,2 | 24,36 | 156,6 | 242,36 | 0,016 | 0,004 | 0,035 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

**Технико-технологическая карта № \_155**

**Наименование изделия: Рыба запеченная\***

**Номер рецептуры:344**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

\*В сборнике рецептур указана раба, запеченная в сметанном соусе. В данной рецептуре рыба запекается без соуса и гарнира

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай потрошенный без головы | 149 | 75 | 127 | 88 |
| Или хек потрошенный без головы | 138 | 75 | 118 | 88 |
| Или терпуг неразделанный | 205 | 75 | 175 | 88 |
| Или горбуша потрошенная с головой | 148 | 75 | 126 | 88 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. C из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л.

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают порционно под углом 45º С, панируют в муке, укладывают на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу

.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* порционные кусочки рыбы.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* на поверхности-золотистый, на разрезе белый (или красный, или серый).

*Вкус:* рыбы, умеренно соленый.

*Запах:* рыбный.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 8,12 | 3,66 | 2,36 | 75,60 | 0,72 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 9,48 | 4,27 | 2,76 | 88,20 | 0,84 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 4,500 | 0,064 | 0,067 | 0,150 | 0,564 | 27,034 | 36,444 | 159,662 | 265,500 | 0,099 | 0,011 | 0,462 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 5,250 | 0,075 | 0,078 | 0,175 | 0,658 | 31,540 | 42,518 | 186,272 | 309,750 | 0,116 | 0,013 | 0,539 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_156**

**Наименование изделия: Овощи натуральные соленые или свежие**

**Номер рецептуры:112,113**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Помидоры соленые в банках (с рассолом) (без содержания уксуса) | 73 | 40 | 91 | 60 |
| Или огурцы соленые в банках (с рассолом) (без содержания уксуса) | 73 | 40 | 91 | 60 |
| Помидоры свежие | 41 | 40 | 51 | 50 |
| Или огурцы свежие | 41 | 40 | 51 | 50 |
| Или помидоры в собственном соку(без содержания уксуса) | 41 | 40 | 51 | 50 |
| Или перцы свежие сырые | 53 | 40 | 66 | 50 |
| Выход |  | 40 |  | 50 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов (соленых огурцов или помидоров) перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Подают порционно.

Огурцы или помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Перцы свежие предварительно обрабатывают, очищают сердцевину, нарезают соломкой.

Помидоры в собственном соку порционируют непосредственно перед раздачей.

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* огурцы или помидоры сохранили форму, перцы нарезаны соломкой.

*Консистенция:* огурцы - упругие, хрустящие, помидоры, перцы - мягкие.

*Цвет:* огурцов – оливковый, помидоров – красный, перцев соответствующий.

*Вкус:* огурцов, или помидоров, или перцев.

*Запах:* огурцов, или помидоров, или перцев.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,32 | 0,04 | 1,00 | 5,60 | 4,00 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,40 | 0,05 | 1,25 | 7,00 | 5,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 2,000 | 0,008 | 0,008 | 0,000 | 0,240 | 9,200 | 5,600 | 9,600 | 56,400 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 2,500 | 0,010 | 0,010 | 0,000 | 0,300 | 11,500 | 7,000 | 12,000 | 70,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_157**

**Наименование изделия: Картофельное пюре**

**Номер рецептуры:434**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 136 | 94 | 148 | 111 |
| с 31.10-31.12 | 146 | 94 | 159 | 111 |
| с 31.12-28.02 | 157 | 94 | 171 | 111 |
| с 29.02-01.09 | 170 | 94 | 185 | 111 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 17 | 17 | 20 | 20 |
| Масса кипяченого молока |  | 16 |  | 19 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход |  | 110 |  | 130 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

При изготовлении картофельного пюре следует использовать овощепротирочную машину!

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80º С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100º С 5-6 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* протертая картофельная масса.

*Консистенция:* пышная, густая, однородная.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

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

*Запах:* свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 0,50 | 0,00 | 20,74 | 88,00 | 0,46 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 0,60 | 0,00 | 24,51 | 104,00 | 0,55 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 12,036 | 0,086 | 0,076 | 0,044 | 0,756 | 26,858 | 20,880 | 61,526 | 464,402 | 0,005 | 0,001 | 0,028 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 14,224 | 0,102 | 0,090 | 0,052 | 0,893 | 31,741 | 24,676 | 72,713 | 548,839 | 0,006 | 0,001 | 0,033 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_158\_\_**

**Наименование изделия: Фрукты свежие**

**Номер рецептуры:118**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоко | 108 | 95 | 114 | 100 |
| Или груша | 105 | 95 | 111 | 100 |
| Или банан | 159 | 95 | 167 | 100 |
| Или апельсин | 142 | 95 | 149 | 100 |
| Или мандарин | 128 | 195 | 135 | 100 |

яблоки и груши с удаленным семенным гнездом, бананы (апельсины, мандарины) очищенные от кожицы.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* соответствует виду фрукта.

*Цвет:* соответствует виду фрукта.

*Вкус:* соответствует виду фрукта.

*Запах:* соответствует виду фрукта.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Яблоко 100 гр. | | | | |
| 0,40 | 0,40 | 9,80 | 47,0 | 10,00 |
| Груша 100 гр. | | | | |
| 0,40 | 0,30 | 10,30 | 47,0 | 5,00 |
| Банан 100 гр. | | | | |
| 1,50 | 0,50 | 21,0 | 96,0 | 10,00 |
| Апельсин 100 гр. | | | | |
| 0,90 | 0,20 | 8,10 | 42,86 | 60,00 |
| Мандарин 100 гр. | | | | |
| 0,80 | 0,20 | 7,50 | 37,86 | 38,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Яблоко 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 5,0 | 0,03 | 0,02 | 0 | 2,2 | 16 | 9 | 11 | 278 | 0,002 | 0 | 0,008 |
| Груша 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 2,0 | 0,02 | 0,03 | 0 | 2,3 | 19 | 12 | 16 | 155 | 0,001 | 0 | 0,01 |
| Банан 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 20 | 0,04 | 0,05 | 0 | 6,0 | 8 | 42 | 28 | 248 | 0 | 0,001 | 0,002 |
| Апельсин 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 8 | 0,04 | 0,03 | 0 | 0,3 | 34 | 13 | 23 | 197 | 0,002 | 0,001 | 0,017 |
| Мандарин 100 гр. | | | | | | | | | | | |
| 10,0 | 0,06 | 0,03 | 0 | 0,1 | 35 | 11 | 17 | 155 | 0 | 0 | 0,15 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Яблоко 95 гр. | | | | |
| 0,38 | 0,38 | 9,31 | 44,65 | 9,5 |
| Груша 95 гр. | | | | |
| 0,38 | 0,285 | 9,785 | 44,65 | 4,75 |
| Банан 95 гр. | | | | |
| 1,43 | 0,48 | 19,95 | 91,20 | 9,50 |
| Апельсин 95 гр. | | | | |
| 0,86 | 0,19 | 7,70 | 40,72 | 57,00 |
| Мандарин 95 гр. | | | | |
| 0,76 | 0,19 | 7,13 | 35,97 | 36,10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Яблоко 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 4,750 | 0,029 | 0,019 | 0,000 | 2,090 | 15,200 | 8,550 | 10,450 | 264,100 | 0,002 | 0,000 | 0,008 |
| Груша 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 1,900 | 0,019 | 0,029 | 0,000 | 2,185 | 18,050 | 11,400 | 15,200 | 147,250 | 0,001 | 0,000 | 0,010 |
| Банан 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 19,000 | 0,038 | 0,048 | 0,000 | 5,700 | 7,600 | 39,900 | 26,600 | 235,600 | 0,000 | 0,001 | 0,002 |
| Апельсин 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 7,600 | 0,038 | 0,029 | 0,000 | 0,285 | 32,300 | 12,350 | 21,850 | 187,150 | 0,002 | 0,001 | 0,016 |
| Мандарин 95 гр. | | | | | | | | | | | |
| 9,500 | 0,057 | 0,029 | 0,000 | 0,095 | 33,250 | 10,450 | 16,150 | 147,250 | 0,000 | 0,000 | 0,143 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | | |  |  | | --- | --- | |  | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  МБДОУ № 269 | |

**Технико-технологическая карта № \_159**

**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком**

**Номер рецептуры: 513,514**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в МБДОУ № 269.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кофейный напиток | 1,7 | 1,7 | 2 | 2 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % (без содержания растительных жиров) | 70 | 70 | 78 | 78 |
| Вода | 129 | 129 | 143 | 143 |
| Сахар | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток процеживают. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 75°С.

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 (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| Дети с 1-3 лет | | | | |
| 2,01 | 1,58 | 8,93 | 58,00 | 0,36 |
| Дети с 3-7 лет | | | | |
| 2,25 | 1,77 | 10,42 | 66,57 | 0,41 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | | | | |
| А | В1 | В2 | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| рет.эк. | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Дети с 1-3 лет | | | | | | | | | | | |
| 9,240 | 0,027 | 0,086 | 0,021 | 0,153 | 80,544 | 13,796 | 64,673 | 126,482 | 0,006 | 0,002 | 0,126 |
| Дети с 3-7 лет | | | | | | | | | | | |
| 10,296 | 0,031 | 0,096 | 0,023 | 0,177 | 89,790 | 15,625 | 72,678 | 143,530 | 0,006 | 0,003 | 0,140 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством