



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82 БЕФСТРОГАНОВ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда "БЕФСТРОГАНОВ", реализуемые в ресторане №1 Соловьев А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продукты животного сырья, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БЕФСТРОГАНОВ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
ОБИВАНА, МЯСНАЯ	88,8	71,1	8,88	7,11
ЛЮЛЮГАТЪИ	25,7	21,8	2,57	2,18
МАСЛО ГОМОГЕНИЗОВАННОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,3	3,3	0,43	0,33
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСОКОСОРТ	3,8	3,8	0,38	0,38
СМЕТАНА 18% ЖИРНОСТИ	20,7	20,7	2,07	2,07
СОЛЬ ПОДСОЛОНЕННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03

Выход: 80

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями производителя "Акт приготовления №82 от 07.05.2023 г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нарезанные шарики мяса выкладывают до толщины 3-8 мм в кардонный бумажный лоток 3-4 см высотой по 5-7 г. Полученные шарики складывают тонким слоем на сковороду с маслом, разогревая до температуры 150-160 °С, посыпая солью и марят, непрерывно помешивая, в течение 2-4 мин. Не перемешивая без мяса шары в лотке приготавливают сыр.

В сыр добавляют специи перемешанный или пропущенный сыр, выкладывают на обжаренные мясо и делают до кипения. Спустив бифстроганов выкладывают с соусом в тарелочку.

Гарниры – картофель отварной, картофель жареный (по старинке), картофель жареный (по сынту).

Для жарки мясо подготавливают в виде крупных (масса 1-2 кг), порционных (масса 40-60 г) и мелких (10-40 г) кусков. Подготовленные крупные куски мяса посыпает солью и укладывают на разогретый

противень или сковороду с маслом так, чтобы куски не соприкасались друг с другом, обжаривают на плите или гриле в жарочной камере, жарят до 200-230 °С. При этом укладывают на поверхность быстро обжаренной поджаристой корочки, после чего мясо дожаривают при температуре не выше 150 °С, периодически поливая мякочным и жиром.

Непосредственно порционные куски мяса жарят на плите или в специальной аппаратуре, посыпая их солью, складывают на сковороду или противень с маслом, жарят до 150-160 °С, и масло до обжаривания поджаристой корочки с обеих сторон.

Порционные порционные куски мяса и субпродукты жарят на плите 4-5 мин, и затем ставят в жарочной камере на 4-5 мин. Гарнир подготавливают по технологии сынту.

Норма на блюдо: сыра 3 г, сметана (сыр, петрушка, укроп) - 4 г сметы, в жарочной камере по мере необходимости - поджаренного мяса 0,02 г.

Норма гарнира – от 30 до 100 г. Кроме того, норма установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать салат или салатный соус и помидоры, вареную картошку, и также салат из овощей или овощной заправки и количества от 30 до 100 г (салат) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации – не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.30.4.3020-20 – не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Организмические показатели качества

Внешний вид: мелкозернистая масса бурого цвета длиной 2-4 см, шириной 5-7 см, высотой в среднем 1 см, торцы не ровные. Газовый утолщен блок.

Составление: вода - минерал, песок - кварцевый, цемент - белый.

Цвет: белый - светло-коричневый, серый - оловянный с желтым оттенком (от воды).

Запах: характерный запах цемента, минеральной воды.

Запах: запах цемента, минеральной воды, непереработанной.

С.Д. Методическое пособие по оценке безопасности бетона, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1.2. Показатели качества и безопасности: физико-механические показатели, содержание вредных элементов, радионуклидов, влажность, теплопроводность, теплоемкость, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ТЕХНИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Эмпирический состав, составлены и апробированы на 7 партиях:

Вода, л	10
Масса, г	17,1
Углерод, г	3,8
Экспериментальная ценность, март	108,8

В1, кг	0,27
С, кг	0,66
А, кг	0,02
Г, кг	0,09
В2, кг	0,09
В, кг	0

Са, кг	26,87
Мg, кг	18,29
Р, кг	117,62
Гг, кг	1,29
К, кг	297,42
Г, кг	7,29
Р, кг	0,09
Са, кг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268 БИТОЧКИ ОСОБЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (БЭБ)

3. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Блюдо "БИТОЧКИ ОСОБЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (БЭБ)", вырабатываемое в ассортименте ИП Сычев А.О.

3. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Блюда "БИТОЧКИ ОСОБЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (БЭБ)", должны соответствовать требованиям действующим нормативным и техническим документам, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, декларация безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Рецепт сырья и продуктов на 1 порцию, г		Рецепт сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОРЬДОНА I КАТЕГОРИИ	26,28	22,8	2,628	2,28
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	22,28	21,8	2,228	2,18
ХЛЕБ ПИЦЦА ПШЕНИЧНЫЙ ОСОБ, МИКРОНУТРИЕНТАМИ	14,5	14,5	1,45	1,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,2	18,2	1,82	1,82
СУХИЕ ЯЙЦОСЫРНЫЕ	9,1	9,1	0,91	0,91
МАСЛО ПОДСОЛЕННОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО СЛАДО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5

Выход: 18

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовку сырья производят в соответствии с рекомендациями Сборника "Технико-рецептур на продукцию для обслуживания на всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Мельникова и В.А. Тупольной - М.: Дашков и К, 2011. - 608 с." санитарными нормами и правилами и технологическими рекомендациями для конкретного сырья.

Из готовой лепешечной массы выкатывают изделия овально-прямоугольной формы с заостренными концами (завитуки), или кругло-прямоугольной формы толщиной 2-3-3,5 см (завитуки), или овально-завитой формы толщиной 1 см (завитуки). Завитуки, батончики и овальные вафли приготовить с добавлением розового сахара (3 г нетто) и ванилина (0,5 г нетто). Выпекать изделия при этом не рекомендуется, так как изделия являются ингредиентами сырья (вафли или БЭБ).

При отпуске изделия массой 80 г их порционируют и помещают в специальные пакеты - 5 г (все сырье отпущено 18000), или упаковывают в пакеты 20 г, или упаковывают в пакеты 30 г - 30 г.

Гарниры - мака рассыпчатая, бобышки отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, горох варено-мучный, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), блюда отварные с маслом, капуста тушеная.

Масло рубленное издает рекомендует нарезать непосредственно перед отпуском.

Корочка на Блюдо: яйца 3 г, сахар (сах. пудра/сах. урн) - 8 г нетто, ваниль 10%, по вкусу сахарозаменитель - сахарозаменитель 0,02 г.

Норма сахара - от 50 до 150 г. Корочка топ. сахара установленной нормы является примером нормы дополнительного сахара: сахар или сахарный сироп и сахароза, жидкую массу, а также сахар из сахарной или сахарной массы в количестве от 50 до 150 г (нетто) на порцию; при этом выход Блюда соответственно увеличивается.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.4.3590-20 - не более 2-часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма лепешки - овально-прямоугольная с заостренными концами, батончик - кругло-прямоугольный, облик лепешки округ и угловат гарно.

Качество изделий: тонкая, пышная, однородная.

Цвет: корочка - коричневый, из разреза - светлый сахар.

Вкус: жареного мяса, умеренно острый, без посторонних запахов.

Запах: жареного мяса, ароматизированного в духовке.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1. 2. Показатели качества и безопасности функциональных показателей содержания глюкозы, витаминов, клетчатки, глицерола, лецитина, каротиноидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Количественное содержание витаминов и микроэлементов на 1 порцию:

Белок, г	14,34
Жиры, г	32,57
Углеводы, г	11,44
Энергетическая ценность, ккал	325,00

В1, мг	0,13
С, мг	0
А, мг	0,02
В, мг	0,03
Д, мг	0,08
В2, мг	0,11

Са, мг	63,73
Мg, мг	24,13
Р, мг	146,47
Fe, мг	1,59
К, мг	276,91
Л, мг	5,97
Р, мг	0,34
Зn, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82 БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Борщ БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, вырабатываемый и реализуемый ИП Сорта А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Промышленные сыры, мясные продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Борща БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свиная				
с 01.01 по 31.03	53,33	40	5,33	4
с 01.03 по 31.03	50	40	5	4
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	20	20	2,0	2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 31.03	30,17	20	3,01	2
с 01.03 по 31.03	33,33	20	3,33	2
с 01.03 по 31.03	25	20	2,5	2
с 01.03 по 31.10	25,07	20	2,50	2
с 01.11 по 31.12	25,07	20	2,50	2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.03	12,50	10	1,25	1
с 01.03 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,83	0,8	0,08	0,08
ЛУК ПЕРЧАТЫЙ	11,0	10	1,10	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,5	7,5	0,75	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ КОДИФИЦИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
СМЕТАНА 18% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 850				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для изготовления из этих ингредиентов" утвержденный Госкомитетом М.П. Митягина и В.А. Турецкого М. Даты пункт, 2011, -0440." санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В качестве основы для воды используются стабилизированная или ароматизированная вода (заготовка) доводит до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, тушатую или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании замороженной капусты, ее в тушеном виде добавляют в борщ вместе со свеклой. Борщ можно подавать с пассерованной мукой, размытой бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Секрет для борща подготовленными двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или пластинами, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатной пасты, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Секрет при тушении бульона доводят до кипения, если томатное пюре добавляют в нем за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: нарезанную свеклу варят целиком, после варки ее измельчают от кожуры. Свареную свеклу нарезают соломкой или пластинами, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатной пастой. Приготовленные борщи со свеклой, подслащенной по второму способу, горячие, время того, сколько борща тушится, горячие и вкус не теряют. Этот способ рекомендуется для варки борщей и супов-пюре.

Вместо свеклы можно использовать мажорану (мелко нарезать) на 25% меньше массы свеклы (супа).

Примечания:

1. Нормы закладки сыпучих – 20 г на 1000 г супа. Сыпучую перед использованием взвешивают.
2. При приготовлении супа на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма овощей (масса овощей), указанных в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масса овощей используется для пассерования или припущивания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофель, капуста, свеклы и т.д.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (уменьшены или увеличены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Нормы для всех супов, кроме молочных, варочного масла – 0,24 г, соли – 0-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и укроп кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в рецептуре, но ее следует добавлять в количестве нормированной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения ее вкуса в количестве 2-3 г на порцию (кроме молочных).
6. Масло, при томатной пасте перед закладкой в кастрюлю супа слегка пассеруют или припущивают. Это улучшает вкус супа и увеличивает срок его хранения. Пассерование не должно быть продолжительным, пережаривание не допускается. Борщ, супы из свеклы варят в супе в отваре воды за 20-25 мин до окончания варки. Свеклой перед этим шинкуют и пассеривают в суп 5 минут пассерованной или сырым виде.
7. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Вкус слабоспассерованной свеклы увеличивается в 2 раза.
8. При отпуске горячих супов должны иметь температуру 70-80 °С.

В. ТРЕБОВАНИЯ К СФОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации – не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.4.3890-20 – не более 2 часов с момента приготовления.

Б. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Б.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в каждой порции борща распределены овощи, определенная форма кусочков (свеклы, капусты, картофеля, при остром – картофеля – брусочками).

Кислотность: свеклы и овощей – средняя, капуста средняя – умеренно; соблюдается соотношение кислой и сладкой части.

Цвет: свеклы-красный, вид на поверхности – красный.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно острый.

Запах: аромат овощей в супе.

Б.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 025/2011, приложение 5.

Г. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, питательные и микронутриенты на 1 порцию:

Белок, г	3,16
Жиры, г	5,76
Углеводы, г	13,12
Энергетическая ценность, ккал	119,93

B1, мг	0,07
C, мг	10,59
A, мг	0,23
E, мг	2,40
D, мг	0
B2, мг	0,07

Ca, мг	61,14
Mg, мг	37,13
P, мг	61,16
Fe, мг	1,39
K, мг	326,10
I, мг	9,51
F, мг	0,04
Na, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 БУТЕРБРОД С СЫРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С СЫРОМ", реализуемое в ресторане ИТ Суши А.С.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сыр российский	10,8	10,8	1,08	1,08
Масло сливочное-сливочное несоленое	3,3	3,3	0,33	0,33
Хлеб пшеничный формовой МУРА ВЫСОЦКОТ	21	21	2,1	2,1

Выход: 18

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление сыра производится в соответствии с рекомендациями оборота "Сборник рецептов по производству для обучающихся во всех образовательных учреждениях I под редакцией М.П. Мухоморова и В.А. Тутельникова. М.: Даша пресс, 2011 – 64с." санитарной карты и правил и технологического регламентации для предприятия-сыра. Бюджет хлеба выкладывается на тарелку, а сверху кладут кусочки сыра.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации – не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.4.3890-20 – не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: ровный ломтик хлеба, выложенные кусочки сыра; цвет: равномерной или треугольной формы; консистенция: мягкая

Цвет: сыра и хлеба

Вкус: сыра и хлеба

Запах: свойственный сыру и продуктам

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание вредных элементов, стабильность, негустота, густота, вязкость, кислотность, рН, влажность и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Расчетный состав, витаминов и микроэлементов на 1 порцию:

Белки, г	4,08
Жиры, г	8,12
Углеводы, г	12,67
Энергетическая ценность, ккал	114,12

В1, мг	0,03
С, мг	0,07
А, мг	0,06
В, мг	0,03
В, мг	0,02
В2, мг	0,04

Св, мг	87,89
Мg, мг	10,81
Р, мг	10,81
Ca, мг	0,44
К, мг	36,08
Л, мг	0
Р, мг	0
Св, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 66 БАТРУШКА С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда **БАТРУШКА С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ**, изготавливаемые и реализуемые ИТТ Групп А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предоставленные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда **БАТРУШКА С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ**, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
ТЕСТО ДРОЖЕВОЕ ДЛЯ БАТРУШЕК, ПИРОЖКОВ, КУЛЕЧКОВ №405		77		7,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕННОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА	49,5	49,5	4,95	4,95
САХАР ПЕСОК	0,7	0,7	0,07	0,07
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	5	12 шт.	10,87
СОЛЬ РОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
ДРОЖИ СУХИЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29,1	29,1	2,91	2,91
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА	2,3	2,3	0,23	0,23
ТВОРОГ ТВОРОЖНЫЙ (ДЛЯ БАТРУШЕК, ПИРОЖКОВ И БАВЕНКОВ) №402		40		4
ВАНИЛИН СУШЕНЫЙ (МОЛО)	1	1	0,1	0,1
ТВОРОГ 50% ЖИРНОСТИ	40	40	4	4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	5	12 шт.	10,87
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА	1,8	1,8	0,18	0,18
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	3	7 шт.	6,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕННОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Мол. производство №14 от 09.02.2013 г.", санитарные нормы и правила в технологических условиях производства для молока цельного.

Дрожжевое тесто для вагучи готовится вторичным способом. На тесто разрыхляют булочки круглой формы массой 20 или 25 г, укладывают на противень, смазанный маслом, дают небольшой расстойку, в вагучи деревянные тестососы диаметром 2 см делают в них углубления, которые заполняют кашецей из фарша или повидла по 20 или 10 г соответственно. После легкой расстойки вагучи смазывают маслом и выпекают при температуре 230-240 °С 6—10 мин. При приготовлении вагучи с повидлом пшеничную кашецу для теста, кашецу это делают до выпекания пшеницы повидлом.

Масса булочки повидла на вагучи ТБ = 20,2 г, кашеца и масло вагучь при порционировании – 20 г.

Тесто дрожжевое для вагучи, пирожики, тундры №108

Дрожжевое тесто представляют двумя способами - старым или биологичным. Биологичным способом тесто представляют преимущественно для изделий с мясной начинкой (цыбы, вагучи, пирожики, вагучи) для изделий с большим содержанием цыбы (тесто дрожжевое цыбное).

дрожжевое тесто (опарный способ)

В воду добавляют подогретую до температуры 30-35° С воду (50-70% от общего количества жидкости), добавляют разрыхлитель в воду в предписанном дозировке, всыпают муку (25-50%) и перемешивают до получения однородной массы. Пшеничная мука посыпают мукой, даму вымешивают сырой и ставят в помещении 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, в ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и маслом, затем все перемешивают, всыпают остальную муку и вымешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют разрыхлитель карбонат или масло. Даму вымешивают сырой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обмякает 2-3 раза.

Влажность 38%

Вагучи пшеничные (для вагучи, пирожики и вагучи) №108

Тесто готовят через патерную машину. Затем добавляют яйца, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.

В. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации – не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.17.1.3890-20 – не более 2 часов с момента приготовления.

В. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

В.1. Дрожжевое тесто (пшеничное)

Внешний вид: форма круглая, в вагучи фарш
Качество: запах приятный, кисловатый, запах дрожжевой
Цвет: светло-коричневый
Вкус: воздушный, дрожжевой, кисловатый и сладкий
Запах: свойственный дрожжевому тесту и начинке

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

Г. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, выхвачены и макроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,84
Жиры, г	9,00
Углеводы, г	42,73
Энергетическая ценность, ккал	211,81

В1, мг	0,06
С, мг	0,2
А, мг	0,08
Е, мг	1,86
Д, мг	0,28
В2, мг	0,18

Са, мг	85,34
Мg, мг	20,95
Р, мг	101,51
К, мг	1,14
Х, мг	173,08
У, мг	3,45
С, мг	0,02
Вn, мг	0,03



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260 СУШИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **СУШИ**, изготавливаемое в ресторане ИП Борис А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предоставленные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда **СУШИ**, должны соответствовать требованиям действующей нормативной и технической документации, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОРБУНА 1 КАТЕГОРИИ	86,7	71,1	86,7	71,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	18,7	9	1,87	0,9
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,2	7,2	0,72	0,72
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА	1,8	1,8	0,18	0,18
СОЛЬ ИСΠΑРИВАНАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07

Выход: 86

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление сырья и продуктов в соответствии с действующими стандартами и рецептурой на производстве для обеспечения их безопасности осуществляется под руководством И.П. Монахова и С.А. Тупалькина – М.Д.П. приет. 2011-0444. Санитарный контроль и контроль технологических рекомендаций для импортного сырья. Нарезанные кубиками по 20-30 г и обжаренные мясо заливают водой (30 г на порцию) в противень с добавлением пассерованного томатного пюре и варят в посуде около часа. На бульонах ошпаривают постное тушеное, готовят соус, добавляют в него специи пассерованный или протушенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 20-30 мин. За 5-10 мин до окончания тушения добавляют лавровый лист. Бульон можно готовить на сметане (18-20 г на порцию). Гарниры – каша рассыпчатая, рис отварной, картофель вареный отварной, пюре картофельное, картофель жареный (от сырого), пюре картофельное с маслом, овощи приправленные с маслом, капуста тушеная.

Норма на 100 порций: соль 3 г, чеснок (лук, петрушка, укроп) – 4 г нетто, а кроме того, по мере необходимости – лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира – от 80 до 150 г. Кроме того, перед установленной нормой основного гарнира можно дополнительно подавать овощи или соевые бобы и помидоры, авокадо, капусту, а также салат из свежих или маринованных овощей в количестве от 30 до 100 г нетто на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБФОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ЗНАЧЕНИЮ

Срок хранения до реализации – не более 1 часа.

Срок реализации готового блюда СанПиН 2-302-05 от 2009-05 – не более 2 часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: мясо в соусе, порезанные кубиками, рядом на тарелке дольки гарнира.

Консистенция: мясо – мягкая, сочная, соус – однородный, слегка вязкая.

Цвет: мясо – белое-красноватый.

Запах: тушеного мяса и томатной пасты, умеренно соленый.

Вкус: тушеного мяса с гарниром, луком и томатами.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности физико-химических показателей, содержащих токсичные элементы, включенные в перечень пестицидов, инсектицидов, фунгицидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, выраженный в микроэлементах на 1 порцию:

Ванний, г	13,47
Магний, г	19,49
Углерод, г	3,27
Среднеарифметическая температура, град	200,11

ВЛ, ат	0,04
С, ат	1,90
А, ат	0,02
В, ат	2,39
Д, ат	0
В2, ат	0,09

Ca, ат	11,86
Mg, ат	17,29
P, ат	118,01
Fe, ат	1,81
K, ат	212,60
L, ат	8,07
T, ат	0,03
Sn, ат	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354 ЖАРКОЕ ПО ДОМАШНЕМУ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **ЖАРКОЕ ПО ДОМАШНЕМУ**, реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используется сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда **ЖАРКОЕ ПО ДОМАШНЕМУ**, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
ГОРЯЧЕЕ ПИЩЕВОЕ МАСЛО	104,4	78,8	1044	788
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 30.03	148,54	97,2	1485,4	972
с 01.03 по 31.07	192	97,2	1920	972
с 01.08 по 31.09	121,8	97,2	1218	972
с 01.09 по 31.10	129,8	97,2	1298	972
с 01.11 по 31.12	138,98	97,2	1389,8	972
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,8	9,7	118	97
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,9	5,9	59	59
СОЛЬ ПОДСОЛОНЧАНАЯ	0,9	0,9	9	9
МАСЛО ПОДСОЛОНЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,9	1,9	19	19
Выход: 178				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями производителя. Сборка рецептур на продукцию для обслуживания во всех образовательных учреждениях / под редакцией ИП Орлов А.О. Тульская обл. Дача (пр.ч. 20) С-044с, санитарная норма и правила технологического использования для общественного питания. Мясо нарезают по два куска на тарелку, картофеля и лук – добавками. Масло и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи складывают в кастрюлю вместе, чтобы мясо и овощи были сочные, добавляется томатная паста, соль и чеснок (продукты должны быть только свежими, желательно нарезать вручную и тушить до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения складывают лавровый лист. Отпускают горячим вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно подавать без томатной пасты.

Обжаренное мясо и овощи заливают соусом том, чтобы жаренные и мясное блюдо были покрыты полностью, и тушат в кастрюле (до 100 г жидкости на порцию).

Нарезка на 2 тарелки: порция 2 шт., гарнир (лук, картофель, укроп) – 4 порции, в среднем том, по мере необходимости – лавровый лист 0,02 г.

Нарезка гарнира – от 50 до 150 г. Кроме того, перед употреблением гарнир можно дополнительно поджарить отдельно или добавить соусы и помидоры, чеснок и капусту, в таком случае за счетной или пищевой ценности в количестве от 20 до 100 г (капусту на гарнир, при этом выход блюда соответственно увеличивается).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБФОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ДРАЖИРОВАНИЮ

Срок хранения до реализации – не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.3596-20 – не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:
Внешний вид: мясо нарезано кубиками, укроп, укроп на тарелку вместе с соусом. Соусе сохранить форму нарезки.
Консистенция: мясо и овощей – нежная, мягкая, сочная.
Цвет: мясо – коричневый, овощей – тем-о-красный.
Вкус: без посторонних привкусов, умеренно соленный.
Запах: запах в соответствии с ароматом овощей.

8.2. Микроэлементное содержание Витамин В12, должно соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности физико-химических показателей, содержание витаминов, минеральных веществ, аминокислот, углеводов, клетчатки, микроэлементов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белок, г	55,7
Жиры, г	17,9
Углеводы, г	19,1
Энергетическая ценность, ккал	205,0

В1, мг	0,10
С, мг	0,23
А, мг	0,03
Е, мг	3,13
Д, мкг	0
В2, мг	0,18

Са, мг	19,38
Mg, мг	37,68
P, мг	175,34
Fe, мг	2,15
K, мг	871,11
Na, мкг	11,21
F, мг	0,07
Se, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223 ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА", изготавливаемое и реализуемое ИП Солов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продукты сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА", должны соответствовать требованиям действующей нормативной и технической документации, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
ТВОРОГ ВОЗ. ЖИРНОСТИ	138	138	13,8	13,8
БРУСА МАЛЕНКИЕ	0	0	0,0	0,0
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ДТ)	0,15 шт.	0,24	15 шт.	0,6
МАСЛО СЛАДО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0	0	0,0	0,0
СУХАРИ ПШЕНИЧНЫЕ	0	0	0,0	0,0
СМЕТАНА 18% ЖИРНОСТИ	0	0	0,0	0,0
Выход: 188				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями производителя "Сборник рецептов блюд в суппорции изданий для питания сотрудников ГБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в г.А. Тульская - М: ДаГрипрот, 2023 - 104с." санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
 Сметанный творог выкладывают с массой яиц предварительно взбитой в виде (10 см на порцию) в смазанной маслом и посыпанной сухарями формочки, выкладывают слоем 3-4 см на смазанной маслом и посыпанной сухарями поверхность, выкладывают сметаной, выпекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.
 Сухарики 50 г выкладывают в емкость №328 или сухарики сухие №324-337 (50 г), и высыпают сухариками (20 г) или муку (30 г).
 Норма вышена - 0,1 г на 1 г творога. При приготовлении сырники и выкладывают на 1 г творога выдают 10 г сыра.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
 Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3895-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: порционный продукт без трещин и подгоревших мест.
 Консистенция: однородная, нежная, мягкая.
 Цвет: корочка - золотистая-красная, на разрезе - белый, творог - светло-кремовый.
 Вкус: сбалансированный продукт, сметаны в составе блюда.
 Запах: сбалансированный - творога.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, миллиграммы и микрограммы на 1 порцию:

Белок, г	24,13	ВТ, мг	0,37	Ск, мг	304,8
Жиры, г	8,3	С, мг	0,09	Mg, мг	30,39

Приток, т	20,40
Среднедневной расход, м ³ /сут	277

A, м ³	0,1
B, м ³	0,48
C, м ³	0,20
D, м ³	0,02

E, м ³	283,17
F, м ³	1,14
G, м ³	202,01
H, м ³	1,79
I, м ³	0,03
J, м ³	0,03



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ИВРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана на бренд "ИВРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ" и предназначена для разработки ИТ Солов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продукты-сырье (овощи, пищевые продукты и полуфабрикаты), используемые для приготовления бренда "ИВРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ", должны соответствовать требованиям действующей нормативной и технической документации, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	Всего	нетто	Всего	нетто
ИВРА ИВ КАБАЧКОВ	10,10	00	10,10	0
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга" – СПб, 2008, – 400 с., санитарной карте и проработанной технологической рецептурой для конкретного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации – не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.2014-20 – не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

6.2. Микробиологические показатели безопасности бренда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, Д. Показатели кислотности и безопасности: факто-анализовые показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение Б.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Вода, г	1,14
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	4,60
Энергетическая ценность, ккал	34,5

В1, мг	0,01
С, мг	4,2
А, мг	0,11
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0,03

Са, мг	24,6
Mg, мг	9
P, мг	32,3
Fe, мг	0,40
K, мг	189
I, мкг	0
F, мг	0
Na, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12 КАКАО С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукт "КАКАО С МОЛОКОМ", изготавливаемый в соответствии с ТУ Сорта А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предоставляемое сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления продукта "КАКАО С МОЛОКОМ", должны соответствовать требованиям действующего законодательства и техническим документам, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность в отношении сертификата соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	факто	нормо	факто	нормо
КАКАО-ПЕРОЦОН	0	0	0,0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11	11
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 300.				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья осуществляется в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проверки №43 от 10.05.2021 г.", санитарная норма и правил и технологических регламентов для мелкого кафе.

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество воды (100 мл) и растворяют до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании оставшую порцию молока, горячей воды и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации продукции (См.Фин(2.07.4.2004.20) - не более 2-х часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Организационные показатели качества

Внешний вид: однородный светло-коричневый цвет, белый в стакане.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с присутствием какао и молока.

Запах: сладко-какаоовый запах.

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

приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, подтверждающие наличие элементов: альбуминов, углеводов, пептидов, аминокислот, витаминов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Колический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белок, г	4,33
Жиры, г	3,33
Углеводы, г	14,67
Энергетическая ценность, ккал	107,85

В1, мг	0,04
С, мг	0,03
А, мг	0,02
Н, мг	0
Д, мг	0
Мg, мг	0,12

Ca, мг	113,33
Mg, мг	35,14
P, мг	101,67
Fe, мг	1,22
K, мг	237,17
Li, мг	0
Cr, мг	0
Se, мг	0



УТВЕРЖДАЮ
 Голованов А.О.
 2023 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 145 КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ**, изготавливаемое в ресторане ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 31.03	170,77	111	17,08	11,1
с 01.03 по 31.07	180	111	18,0	11,1
с 01.08 по 31.09	136,76	111	13,68	11,1
с 01.09 по 31.10	140	111	14,0	11,1
с 01.11 по 31.12	156,07	111	15,61	11,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	35,7	30	3,57	3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0	0	0,0	0,0
СМЕТАНА 10%	0,00	0,00	0,000	0,000
СОУС СМЕТАНЫЙ С ТОМАТОМ №001		3,8		3,8
СМЕТАНА 10% ЖИРНОСТЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	2,9	2,9	0,29	0,29
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,8	27,8	2,78	2,78
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,8	3,8	0,38	0,38
СОЛЬ ПОДСОЛОНАНАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника "Сборник рецептов на продукцию для обслуживания во всех организационных учреждениях I под редакцией М.П. Волынского и Е.А. Турецкой. М.: ДеЛайв прент, 2011. 446с", санитарных норм и правил и технологических рекомендаций для кулинарного сырья. Сырой очищенный картофель нарезают кубиками или дольками и обжаривают. В картофель добавляют сливочное подсолнечное или рафинированное луковое масло, жареный лук, карамелизированный лук дольками, добавляют соус сметанный с томатом и тушат до готовности.

Во время обжарки картофеля рекомендуется использовать специи и соевый соус, горчицу, майонезную заправку в количестве 30-50 г (рецепт) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.

Соус сметанный с томатом №001

Томатная паста уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанный в горячей белый соус кладут предварительно сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус процеживают, прожаривают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, РЕАКТИВАЦИИ И АРМАМЕНТУ

Срок хранения до реализации - не более 7 дней.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.4.3990-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид картофеля: клубни кубовидные или удлиненные, греб. – поперечными или продольными, без дефектов, без повреждений, без механических повреждений, без повреждений.

Консистенция картофеля: свислый – мякоть, белая.

Цвет: светло-розовый.

Вкус: умеренно сладкий, типично картофельный с характерным привкусом и отсутствием запаха.

Запах: типично картофельный, характерного запаха.

0.2. Микроэлементный состав картофеля: содержание элементов должно соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: содержание элементов, содержание витаминов, содержание нитратов, содержание пестицидов, содержание радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, питательные и энергетические элементы на 100 г продукта:

Белки, г	2,28	В1, мг	0,13	Са, мг	29,50
Жиры, г	10,02	С, мг	18,77	Мg, мг	29,79
Углеводы, г	22,95	А, мг	0,02	Р, мг	60,04
Энергетическая ценность, ккал	205,14	В, мг	1,09	Fe, мг	1,41
		Д, мг	0	К, мг	750,12
		В2, мг	0,12	Л, мг	7,88
				Р, мг	0,04
				Ск, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 178 КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА", вырабатываемое в ресторане ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА", должны соответствовать требованиям действующим нормативным и техническим документам, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, декларация безопасности и качества, и т.п.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабриката	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Вруто	Чисто	Вруто	Чисто
МУКА ПШЕНАЯ	13,3	11,4	1,33	1,14
ПШЕНО	18,3	16	1,83	1,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	95,3	85,3	9,53	8,53
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	92	92	9,2	9,2
САХАР ПЕСОК	5,8	5,8	0,58	0,58
МАСЛО СЛАДО-СОЛОНЧНОЕ НЕКОЛОРОЕ	4,6	4,6	0,46	0,46

Выход: 208

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рецептурными формулами "Сборник рецептов на продукты для обслуживания во всех общепитовых учреждениях / под редакцией И.П. Москвитина и И.А. Тупицына. М.: Даша Грин, 2011 - 644с. / санитарных норм и правил и технологических рекомендаций для общепитового сырья.

В процессе варки сырье подготавливают (рисовую крупу и пшено, предварительно замочив), затем добавляют муку, продолжают варку до готовности, после этого добавляют прочие ингредиенты (сахар, масло) и продолжают варку до готовности.

Порцию блюда отдают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром (всё вместе) по 10 г.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.352.4.3960.20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: каша вязкая, густая, полностью разваренная, имеет характерный специфический запах и цветовой оттенок, или белый, или желтый.

Консистенция: однородная, вязкая, зерно - мягкое.

Запах: характерный специфический запах крупы.

Вкус: умеренно сладкий и сочный с выраженным вкусом пшеницы и рисовой специфиче. вкуса.

Запах: специфический запах каш и специфиче. с маслом и сахаром.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ГР ТС 021/2011,

приложен 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание пищевых элементов, минеральных веществ, витаминов, углеводов и др. должны соответствовать требованиям ГР ТС 021/2011, приложение 2.

7. ФИЗИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, выраженный в миллиграммах на 1 порцию:

Вода, г	5,05
Жиры, г	10,82
Углеводы, г	32,34
Энергетическая ценность, ккал	245,77

B1, мг	0,10
C, мг	0,3
A, мг	0,06
E, мг	3,74
B, мг	0,14
B2, мг	0,13

Ca, мг	106,14	P, мг	0,02
Mg, мг	30,71		
P, мг	125,82		
Fe, мг	0,71		
K, мг	142,32		
L, мг	8,58		



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 174 КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА", изготавливаемое и реализуемое ИП Дупля А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предоставляемое сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, декларация безопасности и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	42,3	42	4,23	4,2
МОЛОКО ПASTOP 2,8% ЖИРНОСТИ	95,3	95,3	9,53	9,53
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	92	92	9,2	9,2
САХАР ПЕСОК	2,8	2,8	0,28	0,28
МАСЛО СЛАДОМ-СЛИВОЧНОЕ НЕКОРЖЕНОЕ	5,6	5,6	0,56	0,56
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовить сырье по рецептуре в соответствии с рекомендациями производителя "Сборная рецептура на производство для обслуживания на всех обслуживаемых учреждениях Г под редакцией М.П. Мухоморова и И.А. Тутельникова (М.) Делта-пресс, 2011 - 644с.", санитарных норм и правил и технологическим рекомендациями для макаронного сырья.

В кипящую воду всыпать подготовленную крупу рисовую, добавить подготовленную порцию воды и варить, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляется порция молока, соли, сахара и продолжать варить до готовности.

Порцию кашу отлучают в сахарный и масляный, или в масляный, или в сахарный (или масляный на 10 г).

Масса на 200г каша на крупу рисовую - 107 г, или остальные крупы - 44 г.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И БРАШЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.4.3890.20 - не более 2 часов в режиме приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы небурые, полностью разваренные, каша однородная, умеренно вязкая и сахарная, или масляная, или сахарная.

Качественные признаки: каша, зерна - мягкие.

Цвет: равномерный соответствующий виду крупы.

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

Запах: соответствующий виду и количеству с молоком и маслом.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: (бактериальное число, содержание термостойких элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др.) должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Умозачисленный состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Блюдо, г	0,56
Крупа, г	10,40
Молоко, г	40,28
Энергетическая ценность, ккал	277,88

B1, мг	0,09
C, мг	0,2
A, мг	0,06
E, мг	0,40
D, мг	0,14
B2, мг	0,13

Ca, мг	100,83	P, мг	0,03
Mg, мг	30,13	Se, мг	0,01
P, мг	136,78		
Fe, мг	0,49		
K, мг	182,94		
L, мг	0,17		

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51 КАША ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ" реализуемое в организации ИП СЗХОО А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предоставленные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ", должны соответствовать требованиям действующей нормативной и технической документации, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверяющие безопасность и качество, в т.р.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛЕВСКАЯ	56,52	56,52	5,65	5,65
МАСЛО СЛАДОСЛАБОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	101,25	101,25	10,13	10,13
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями производителя (Ал: мука пшеница 5650 и 07.02.2008 г.), санитарной воды и пара и термическая обработка осуществляется для быстрого сырьем.
Подготовленное сырье помещают в посуду и добавляют теплую воду. Воды для приготовления каши должно быть до готовности, помешивая. Когда каша становится густой, порциями добавляем сахар, добавляем соль и даем каше упечь около 20-40 минут. За это время каша приобретает однородный приятный вкус и цвет. Приступая к подаче, разливаем кашу в тарелки и посыпаем растопленным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3960-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: каша имеет однородную консистенцию, имеет приятный запах и упругость. Вкус: каша имеет сладкий

консистенция: однородная, крупа не разваривается.

Цвет: каша имеет однородный желтый цвет.

Вкус: каша имеет сладкий вкус (без привкуса сахара и кислоты) и др. показатели в соответствии с рецептурой.

Запах: каша имеет приятный запах.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности физико-химические показатели: содержание влаги и углеводов, крахмала, белков, жиров, углеводов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Количественный состав, витаминов и микроэлементов на 1 порцию:

Вода, г	6,31
Жиры, г	4,73
Углеводы, г	37,08
Энергетическая ценность, ккал	218,79

В1, мг	0,73
С, мг	0
А, мг	0,02
Е, мг	0,11
С, мг	0,09
В2, мг	0,06

Са, мг	33,33
Mg, мг	31,33
Р, мг	133,09
Fe, мг	2,25
К, мг	130,45
Л, мг	0
Р, мг	0
Ва, мг	0,34



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 171.1 КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧЕВАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧЕВАЯ в ассортименте и рецептуре ПП-Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предоставляемое сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧЕВАЯ, должны соответствовать требованиям действующим нормативным и техническим документам, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, удостоверение безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	факт	норма	факт	норма
КАША ГРЕЧЕВАЯ ГОРЧИЦА	67,2	66,8	6,72	6,68
МАСЛО СЛАДОСЛАБОНОЕ НЕКОСВЯЖЕНОЕ	6,5	6,6	0,65	0,66
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	99,8	99,4	9,98	9,94
СОЛЬ ПОДСОЛЕННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями производителя (Сборник рецептур на продукцию для обучающихся на базе образовательных учреждений / под редакцией М.П. Минельского и В.А. Тупальникова - М., ДаТехПринт, 2017, -544с.). санитарные нормы и правила и технологические рекомендации для пищевого сырья. Подготовленное сырье тщательно мыть и подвергнуть термической обработке. Полученные продукты высушить и упаковать. Кашу варят до готовности, помешивая. После каша одолевает густой, гомогенизированной консистенции, увеличивается в объеме и имеет кашеобразный вид. За это время она приобретает кашеобразный приятный запах и цвет. При употреблении порцию рассыпчатую кашу кладут на тарелку и посыпают растопленным маслом (10 г) или сливочным маслом (10 г). Можно в кашу добавить в глубокой тарелке сметану с ягодами или подать отдельно в стакане.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиТ 2.3/2.4.2090-20 - не более 2-х часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: каша имеет консистенцию густой, кашеобразной, увеличенной в объеме, имеет кашеобразный вид. Цвет: кашеобразный, приятный.

Консистенция: кашеобразная, густая, однородная, кашеобразная.

Цвет: кашеобразный, приятный.

Запах: кашеобразный, приятный (без признаков порчи/окисления и т.д.), соответствующий рецептуре.

Вкус: кашеобразный, приятный.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, определяемые методами Анализа, идентификации, контроля, сертификации, инспекции, регулирования и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность, витаминов и микроэлементов на 1 порцию:

Белки, г	8,19	В1, мг	0,02	Ca, мг	17,67	Р, мг	6,28
Жиры, г	6,73	С, мг	0	Mg, мг	120,82		
Углеводы, г	99,97	A, мг	0,04	P, мг	180,21		
Энергетическая ценность, ккал	287,91	E, мг	4,04	Fe, мг	4,22		
		B, мг	0,14	K, мг	264,85		
		Na, мг	0,12	Cl, мг	6,9		



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 411 КИСЕЛЬ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на бренд "КИСЕЛЬ", выпускаемый ООО "КИСЕЛЬ" СПб.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КИСЕЛЬ КОНЦЕНТРАТ НА ПЛОСКОМ ДНО	24	24	2,4	2,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья проводится в соответствии с рекомендациями бренда "Сборник методических рекомендаций по применению готовых добав и порошков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. – СПб.: Рено, 2008. – 800 с.", санитарных норм и правил и технологических рекомендаций для импортного сырья.

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в мерный ящик, непрерывно помешивая, доводят до кипения, добавляют сахар, остудив температуру.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Готовый кисель выливается до $10 \pm 1^\circ \text{C}$, нормализуется в емкости объемом 1 литр. Плотность киселя должна соответствовать нормам.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3960-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — соответствующий цвету воды или порошка, из которых приготовлен концентрат;
- вкус — кисель сладкий, в присутствии порошка или воды;
- запах — порошка или воды, из которых приготовлен концентрат;
- консистенция — однородная, средней густоты, слегка вязкообразная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности бренда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание тяжелых металлов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, родокушителей и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ФИЗИКАЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергетический состав, витаминов и макроэлементов на 1 порцию:

Жиры, г	0,1
Энергетическая ценность, ккал	110
Белки, г	0,1
Углеводы, г	27,8

С, мг	3
В, мг	0,1
В1, мг	0,01
А, мг	0
Д, мг	0
К, мг	0

Ca, мг	0
Mg, мг	0
P, мг	0
Fe, мг	0,4
К, мг	0
Li, мг	0
Fr, мг	0
Co, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289 КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ЙОГУРТ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда "КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ЙОГУРТ)", изготавливаемые в соответствии с рецептурой ИТ Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья в продукте	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Вруто	нетто	Вруто	нетто
ЙОГУРТ 2,0% ЖИРНОСТИ	101	100	10	10
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими стандартами "Сборник рецептов на йогурты для общественного и вне общественного питания" под редакцией М.П. Мингалевой и В.А. Тугалова. М. Делта принт, 2017, -544с." санитарно-гигиенических правил и технологических рекомендаций для выпечки хлеба. Безопасность продукта гарантируется непосредственно в процессе.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СФОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 7 суток.

Срок реализации согласно СанПиН 2.32.4.3890-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: белый с легкой кислотностью. Бледно-розовый оттенок цвета.

Консистенция: вязкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до слегка-красноватого.

Вкус: молочный-кислый.

Запах: молочный-кислый.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание патогенных микроорганизмов, некротиз, лактозида, каталазы, пероксидазы и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 2.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, питательные и энергетические на 1 порцию:

Вода, г	8,04
Жиры, г	4,0
Углеводы, г	8,12
Энергетическая ценность, ккал	101,70

ВР, мг	0,05
С, мг	1,20
А, мг	0,09
В, мг	0
Д, мг	0
Мg, мг	0,21

Ca, мг	215
Mg, мг	25,2
P, мг	171
Fe, мг	0
K, мг	202,8
Na, мг	0
F, мг	0,04
Se, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386
ВЫСОКОПОРОЧНЫЙ ПРОДУКТ (РОГУРТ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Сырье "ВЫСОКОПОРОЧНЫЙ ПРОДУКТ (РОГУРТ)" и реализуемое ИП Суров А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
РОГУРТ 3,6% жирности	300	300	30	30
Выход: 300				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление блюда производится в соответствии с рекомендациями Сборника "Сборник рецептов на продукты для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Мителюной и В.А. Гурьевой. М. Дельта принт, 2011. - 444с. ", санитарных норм и правил и технологических рекомендациями для импортного сырия. Бюджетные порции накладывают непосредственно в тару.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СФОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации – не более 1 часа.
 Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.4.3888-20 – не более 2 часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сырье с густой консистенцией. Белого или слегка кремового цвета.
 Вкус: сладкий, приятный, сливочно-ореховый.
 Цвет: от белого до слегка кремового.
 Запах: молочный-ореховый.
 Запах: посторонних продуктов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности Сырья, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотики, нитраты, пестициды, микотоксины, радионуклиды и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность, калорийность и микронутриенты на 1 порцию:

Белки, г	1,8	B1, мг	0,58	Ca, мг	340
Жиры, г	0	C, мг	1,4	Mg, мг	35
Углеводы, г	0,02	A, мг	0,05	P, мг	190
Энергетическая ценность, ккал	113,02	S, мг	0	Fe, мг	0
		Z, мг	0	K, мг	202
		Na, мг	0,24	I, мкг	0
				F, мг	0,04
				Se, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10 КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда "КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ", изготавливаемые в республиканском ИТЦ Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предоставляемое сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемый для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ", должны соответствовать требованиям действующей нормативной и технической документации, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	факт	норма	факт	норма
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ				
Выход: 200	200	200	20	20

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями оборота "Акт производства работ от 18.08.2021 г", санитарной нормы и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
 Подготовленные сырьевые компоненты помещаются в емкость, добавляется горячий сахар, нагревают до кипения, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.
 Компот из сухофруктов подают как напиток, для чего чтобы он был теплым.
 Блюдо отбрасывают законсервированное до температуры 13-18 °С по 150-200 г на порцию.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
 Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1388-00 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сухофрукты сохранены форму, видна часть продукта.
 Запах: лимонный, сахарный.
 Цвет: прозрачный.
 Вкус: сладкий, с легкой лимонной привкусом сухофруктов.
 Звук: сухофрукты.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Живильный эффект, витаминов и микроэлементов на 1 порцию:

Белки, г	0
Жиры, г	0
Углеводы, г	30,98
Энергетическая ценность, ккал	129,7

Н1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
В, мг	0
Д, мг	0
ВС, мг	0

Са, мг	10,49
Мg, мг	1,8
Р, мг	0
К, мг	0
К, мг	0,9
Л, мг	0
Р, мг	0
Вв, мг	0

Внешний вид: форма кориты - овально-округлая, с заостренными концами. Слой подметаллов и углекислый гидрат.

Консистенция: сырая, пыльная, однородная.

Цвет кориты - кирпичный, на разломе - серо-серый.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без признаков гниения.

Запах: жареного мяса, слабосоленый в сухом.

В.2. Микробиологические показатели (в соответствии с ГОСТ) должны соответствовать требованиям ГР ТС 021/0211, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: флора-микробная нагрузка, содержание патогенных микроорганизмов, патогенных бактерий, патогенных грибов, дрожжей и др. должны соответствовать требованиям ГР ТС 021/0211, приложение 2.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, выраженный в микрограммах на 1 порцию:

Белок, г	11,74
Жиры, г	21,02
Углеводы, г	8,58
Энергетическая ценность, ккал	274,60

21, мг	0,11
С, мг	0,28
А, мг	0,02
В, мг	2,87
Д, мг	0,11
В2, мг	0,10

Са, мг	12,09
Мg, мг	18,15
Р, мг	118,83
К, мг	2,03
С, мг	209,42
В, мг	0,28
Р, мг	0,04
Са, мг	0



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 270
КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (№5)**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана на бренд КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (№5), маркируемая и реализуемая ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производственные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления бренда КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (№5), должны соответствовать требованиям действующим нормативным и техническим документам, иметь соответствующие документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	Врута	нетто	Врута	нетто
ГОЛЫДНА 1 КАТЕГОРИИ	73,28	54,3	7,328	5,43
ЯИЦ ПЕРНАТЫЕ	1,28	1,1	0,128	0,11
СУХАРИ ПАНИРОВАНЫЕ	4,1	4,3	0,41	0,43
МАСЛО СЛИВОЧНО-СЛИВОЧНОЕ (№5) МИКРОБУКТРИЕНТАМИ	15,3	15,3	1,53	1,53
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	21,8	21,8	2,18	2,18
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО ПОДСОЛНЕННОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
МАСЛО СЛАДО-СЛИВОЧНОЕ НЕПОСЛЕДНОЕ	0	0	0,0	0,0
Выход: 95				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовить сырье, промывание в соответствии с рекомендациями оборота. Сложить рецептур на продукцию для обжаривания до края образования корочки (под редакцией Н.П. Малахова и В.А. Гудыкина-М. Дать пункт 211, 245°C, савитарные коры и провал и температурное воздействие для жареного сыра.

Полуфабрикаты жарят с двух сторон или протвенью с жаром, жаренье до температуры 130-140 °C, и обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, и затем доводят до готовности в жареном масле (5-7 мин, при температуре 200-250 °C, отлучают с гарниром и маслом или гарниром и соусом, отлучают с гарниром и маслом или гарниром и соусом.

При отпуске изделия массой 41 г на гарниром и соусом сливочное масло - 5 г или соусом сметанным №002, или сметанным с помидор 001 или сметанным с помид 002 - 20 г.

Гарниры - мясо рассыпчатое, картофель отварной, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель печеный (из картофеля), картофель вареный (из картофеля), соусы сметанные с маслом, гарниры соусные.

Также необходимо использовать жар-сыры (панировка) или сырной массой 3 г на 41 г готовая котлет.

Мясные рубленные изделия рекомендуют жарить на поджаривании перед отпуском.

Норма на бренд: котлет 2 п. котлет (2шт, петушок, улитка) - 4 г нетто, в котлет того же вида массовости - 4маркетно норма 0,32 г.

Норма порция - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного ингредиента можно дополнительно подавать, соусы или соусные супчики и томатный, мацонно-капусту, и также салат из овощей или овощной супчики и картофель от 30 до 180 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответствующим увеличивается.

5. ТРЕБОВАНИЯ К НОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.2560-09 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Организационное обеспечение качества

Внешний вид формы конусы - плоско-сферическими, с заостренными концами. (Обор. видны: верш и угловая грань)
 Консистенция: сытная, пыльная, однородная.
 Цвет: коричневый - кирпичный, на разрезе - светло-серый.
 Вкус: жареного мяса, умеренно сладкий, без привкуса жира.
 Запах: жареного мяса, незначительного в жареном.

Р.2. Микробиологическое показатели безопасности продукта должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 4.2. Показатели качества и безопасности: факты значимых показателей, подтверждающие соблюдение требований ТР ТС 021/2011, приложение 4.

Г. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,38
Жиры, г	18,74
Углеводы, г	8,89
Энергетическая ценность, ккал	224,77

B1, мг	0,35
C, мг	0,34
A, мг	0,02
E, мг	2,57
D, мкг	0,08
B2, мг	0,09

Ca, мг	14,49
Mg, мг	18,77
P, мг	108,68
Fe, мг	2,70
K, мг	214,86
Li, мкг	4,90
F, мг	0,00
Na, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11 КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана на основе Технического задания на выпуск «КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ» и регламента ИТТ Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производственные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, декларация безопасности и т.п.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Вруто	Чисто	Вруто	Чисто
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,8% ЖИРНОСТИ	106	100	10	10
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника "Акт производства №29 от 19.08.2021 г.", санитарных норм и правил и технологических рекомендаций для конкретной сырьевой базы.

В рецептурной технологической карте указаны следующие ингредиенты: кофе, сахар и доливка до объема.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СФОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.301.20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кофеинный напиток белый и сливки белого цвета

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофеинного напитка и ванильного молока

Запах: запах кофеинного напитка и ванильного молока

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1. 2. Показатели качества и безопасности: данные о применении показателей, содержащиеся в указанных документах, сертификатах, паспортах, декларациях, декларациях и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Количественный состав, витаминов и микроэлементов на 1 порцию:

Белки, г	3,41
Жиры, г	2,43
Углеводы, г	17,40
Энергетическая ценность, ккал	100,88

В1, мг	0,09
С, мг	0,02
А, мг	0,01
Е, мг	0
Д, мг	0
В2, мг	0,12

Са, мг	112,08
Мg, мг	20,38
Р, мг	87,09
Fe, мг	0,40
К, мг	173,84
С, мг	0
Р, мг	0
Вa, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 203 МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана на бренд "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ", вырабатываемой и реализуемой ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	Врута	нетто	Врута	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		144		14,4
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСОКОГО СОРТА	81,1	81,1	8111	8111
СОЛЬ ПОДСОЛОНАТОМ	2,2	0,2	222	22,2
ВОДА ГОРЯЧАЯ	288	288	2888	288,8
МАСЛО СТАДИО-СМЕШАННОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,1	1,1	111	11,1
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями упаковки. Сборка рецептур на порцию для обслуживания во всех образовательных учреждениях / при реализации И.П. Орловым и А.А. Туганова М. - Дуби г.г.г. 2011 - 2040 г., санитарная книга и проект в технологическом рекомендациями для напорного сырья. Макароны высшего сорта (гидр. №202). При отпуске подают разогретыми маслом.

Макароны высшего сорта

Макароны высшего сорта (вермишель, лапша, вермишель и др.) варят в большом количестве чистой подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 8 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, всплывают вверх, и продукты失去 массу из-за выщелачивания крахмала в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия отцеживают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (10-12 часть от объема) в рецептурном количестве, чтобы они не слипались и не образовывали комки. Остаточная часть масла макаронным изделиям добавляют перед отпуском.

Блюдо из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления порции блюда "Макароны отварные с маслом" берут, на стандарт, в большинстве количества воды (на 1 кг макаронных изделий 8,2-8,8 л воды, 10 г соли).

5. ТРЕБОВАНИЯ К СФОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации подают СашТен 2-30 и 2000-20 - не более 2 часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид: макаронные изделия горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга
- Консистенция: нежная, упругая, в меру сочная
- Цвет: белый с кремовым оттенком
- Вкус: отварные макаронные изделия и сливочного масла, умеренно соленый
- Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ГР ТС 021/0011, приложения 1. 2. Показатели качества и безопасности. Блюда-заказные показатели, подтвержденные данными элементный анализом, нитратами, пестицидами, микотоксинами, радионуклидами и др. должны соответствовать требованиям ГР ТС 021/0011, приложение 2.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витаминный и минеральный состав на 1 порцию:

Селен, г	0,48
Витамин Р	0,78
Углеводы, г	30,40
Энергетическая ценность, ккал	125

В1, мг	0,07
А, мг	0,03
С, мг	1,23
В, мг	0,11
В2, мг	0,03
С, мг	3

Са, мг	30,3
Mg, мг	10,00
P, мг	41,33
Fe, мг	0,04
K, мг	84,83
Na, мг	0,77
F, мг	0,01
Si, мг	0,01



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда "МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ", вырабатываемые и реализуемые ИП Суров А.О.

2. ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Рецепт сырья и продуктов на 1 порцию, г		Рецепт сырья и продуктов на 100 порций, г	
	Вруто	нетто	Вруто	нетто
МАКАРОНЫ КОДЕЛЬЯ ОТВАРНЫЕ		100		10
МАКАРОНЫ КОДЕЛЬЯ ВКУШ СОФТ	42	42	42	42
СОЛЬ ПОДСОЛОННАЯ	0,8	0,8	80,8	80,8
ВОДА ГОТОВАЯ	252	252	252	252
НАСТО СЛАДО-СЛИВОЧНОЕ НЕКОМОНЕ	8	8	8	8
СЫР КОСМУСОВ	24,7	24	247	24
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление сырье производится в соответствии с рекомендациями «Сборник "Общие рецепты на производство для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Мельникова и В.А. Тумашова-М. Далекий путь, 2011 - 244с.», санитарная норма и правил а технологическими рекомендациями для конкретного сырья. Макароны отваривают (код: И0202), добавляют подготовленный сладкий соус, подают горячим сырым немедленно перед подачей.

Макаронные изделия отварные

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

Сваренные макаронные изделия откидывают в пароварку или распотрошенным сито в кипяток (10-12 мин) и откидывают в решетку. Количество, чтобы они не слиплись и не прилипли к тарелкам. Оставшую часть воды макаронные изделия используют непосредственно перед употреблением.

Блюда из макаронных изделий подают в горячей воде. Для приготовления салатовых блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 18 г соли).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАКОЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.362.4.3880-20 - не более 3 часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: макаронные изделия гладкой, сохраняет форму, легко отделяется друг от друга, покрыты тонким слоем. Консистенция: мягкая, упругая, в мору плотная.
Цвет: белый с кремовым оттенком.
Вкус: сливочный соусом макаронным, сливочный от соуса.
Запах: отварных макарон с ароматом сыра.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: данные максимальные показатели, соблюдение гигиенических элементов, включение сахара, пастеризованное, консервированное и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, калории и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,18
Жиры, г	11,94
Углеводы, г	23,00
Энергетическая ценность, ккал	250

В, мг	0,08
С, мг	0,07
А, мг	1,08
Е, мг	0,08
Д, мг	0,08
СВ, мг	0

Са, мг	188,18
Mg, мг	13,14
Р, мг	182,14
Fe, мг	0,07
К, мг	14,40
Л, мг	0,03
Р, мг	0,02
Св, мг	0,01



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 03 МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на молоко "МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ" производимое и реализуемое ИП Сергей А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производственные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ", должны соответствовать требованиям действующим нормативным и техническим документам, иметь обязательные декларации, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, декларация безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Применяемые сырье и продукты	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	Врута	нетто	Врута	нетто
МОЛОКО ТЕТРА ПАС 0,2	200	200	20	20
Выход: 300				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовить блюдо производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт производства №02 от 03.07.2022 г.", санитарных норм и правил и технологические рекомендации для индивидуального заказа. Молоко выливается из тары производителя, производится визуальный контроль маркировки на отсутствие повреждений. Отпускает в реализацию путем индивидуальной выдачи на линии розлива.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СФОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1058-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Организационные показатели качества

Внешний вид: характерный для данного вида продукции.
Консистенция: однородная.
Цвет: белый, с легкими оттенками.
Вкус: характерный для молока, сладковатый.
Запах: свежего молока, приятный.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание кальция, магния, железа, цинка, натрия, калия, фосфора, витаминов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, выраженный в микроэлементах на 1 порцию:

Вода, г	5,60
Жиры, г	4,88
Углеводы, г	5,31
Энергетическая ценность, ккал	104,70

ВН, мг	0,08
С, мг	1,04
А, мг	0,03
Р, мг	0
Д, мг	0
ВВ, мг	0,01

Са, мг	204
Мg, мг	27,4
К, мг	144
Fe, мг	0,18
К, мг	280
Л, мг	18
Р, мг	0
Вв, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № МОЛОКО СГУЩЕННОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Блюда "МОЛОКО СГУЩЕННОЕ" реализуемые ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предоставить сырье, мясные продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Блюда "МОЛОКО СГУЩЕННОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Врута	нетто	Врута	нетто
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 3,0% жирности	30	30	3	3
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовить сырье производится в соответствии с рекомендациями «Блюда "» , санитарные норм и правил в технологических рекомендациях для конкретного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СФОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации – не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.4.3940-20 – не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Организационные показатели качества.
6.2. Микробиологические показатели безопасности Блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели безопасности и безопасности. Физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, тяжелых металлов, пестицидов, инсектицидов, ветеринарных лекарственных средств должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и минералы на 1 порцию:

Вода, г	2,1	ВТ, мг	0,02	Са, мг	82,89
Жиры, г	2,47	С, мг	0,12	Mg, мг	8,19
Углеводы, г	18,19	А, мг	0,03	Р, мг	28,12
Энергетическая ценность, ккал	98,48	В, мг	0,07	К, мг	0,08
		Z, мг	0,03	К, мг	108,8
		ВВ, мг	0,09	С, мг	1,1
				Р, мг	0,01
				Ca, мг	8



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71 ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на овощи "ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)", выращиваемые и реализуемые ИП "Селес А.С."

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)", должны соответствовать требованиям действующего законодательства и технических документов, иметь сопроводительные документы: подтверждение их безопасности и качества (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Вруто	нетто	Вруто	нетто
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	60,00	60	6,00	6
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на производство для учреждений из сферы образовательных учреждений (на основании М.П. Могиланка и В.А. Тугалына-М. Дале строк. 2011.-644).", санитарно-норм и правил в технологическом регламенте для импортного сырья.

Огурцы и помидоры перебирают, срезают unnecessary части и погружают или подкисленной или подсоленной воде. У огурцов срезают стебель с частью листа, у помидоров срезают плодоножку или длинным ножом (или овощечисткой) вырезают сердцевину. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Используют в целом виде.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.4.3890.00 - не более 2 часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: Огурцы - зеленые, круглые или длинные, помидоры -

Консистенция: огурцы - упругая, хрустящая, помидоры - мясистая.

Цвет: огурцы - зеленый, помидоры - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

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

приложение 1. 2. Показатели качества и безопасности: Формы-индикаторы качества, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, диоксинов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 5.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витаминов и микроэлементов на 1 порцию:

Вода, г	948
Жиры, г	0,08
Углеводы, г	1,8
Энергетическая ценность, ккал	8,4

В1, мг	0,00
С, мг	8
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мг	0
РВ, мг	0,02

Са, мг	13,8
Mg, мг	5,4
Р, мг	25,3
Fe, мг	0,8
К, мг	64,8
Li, мг	1,8
Р, мг	0,01
Se, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71 ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ЛОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда "ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ЛОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)", изготавливаемые и реализуемые ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производственная сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ЛОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)", должны соответствовать требованиям действующим нормативным и техническим документам, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТОМАТЫ ФРУКТОВЫЕ	50,00	50	5,00	5
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на предприятия для обслуживания во время образовательных учреждений" под редакцией М.П. Михалевича и В.А. Тугальникова. Дата прин. 2011 - 2040с. Санитарная норма и правила технологические рекомендации для изготовления сырья. Овощи и помидоры нарезают, промывают небольшими порциями в подсоленной или подсоленной воде. У овощей срезают стебель и чистят плоды, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед употреблением. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Используют в целом виде.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации блюдами СанПиН 2.3.2.2560-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Овощи порезаны кружочками или дольками, помидоры.
Качественная структура: однородная, кружочками, помидоры - целыми.
Цвет: овощи - зеленый, помидоры - красный.
Вкус: овощи или помидоров.
Запах: овощей или помидоров.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/001(1), приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: Физико-химические показатели, содержание вредных веществ, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, диоксинов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/001(1), приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белок, г	0,08
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	2,28
Энергетическая ценность, ккал	14,4

B1, мг	0,04
C, мг	19
A, мг	0,1
E, мг	0,23
D, мг	0
Ca, мг	0,02

Ca, мг	0,4
Mg, мг	12
P, мг	15,8
Fe, мг	0,8
K, мг	178
I, мг	1,2
F, мг	0
Sa, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № **ПЕЧЕНЬЕ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

настоящая технико-технологическая карта распространяется на Бисквит "ПЕЧЕНЬЕ", изготавливаемый в соответствии с ТП Олива А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предоставляемое сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Бисквита "ПЕЧЕНЬЕ", должны соответствовать требованиям действующим нормативным и техническим документам, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность, и соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологического благополучия, достоверные по составу и количеству, и др.).

3. РЕЗУЛЬТАТ

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Вруто	нетто	Вруто	нетто
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШЕГО СОРТА	30	30	3	3
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями справочника "Справочник методических рекомендаций по применению пищевой муки и макаронных изделий в учреждениях образования Санкт-Петербурга" - СПб., Гельм, 2008. - 100 с., санитарные нормы и правила в технологических рекомендациях для выпечки хлеба.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации бисквита СанГельм 2.324.3090.00 - не более 2 часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности Бисквита должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание пищевых ингредиентов, влажность, кислотность, кислотность, кислотность и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, питательные и минеральные вещества на 1 порцию:

Валев, г	3,35
Жиры, г	2,04
Углеводы, г	32,33
Энергетическая ценность, ккал	125,1

ВР, мг	0,02
С, мг	0
А, мг	0
В, мг	0
Д, мг	0
В1, мг	0,02

Ca, мг	0,7
Mg, мг	0
P, мг	0,7
Fe, мг	0,01
K, мг	13
Li, мг	0
Na, мг	0
Se, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181 ПИРОЖКИ СДОБНЫЕ ПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Технико-технологическая карта распространяется на блюда "ПИРОЖКИ СДОБНЫЕ ПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ", изготавливаемые и реализуемые ИП Орлик А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предоставленное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПИРОЖКИ СДОБНЫЕ ПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ", должны соответствовать требованиям действующим нормативным и техническим документам, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ ДЛЯ СДОБНЫХ ПЕЧЕННЫХ (ПИРОЖКОВ) ИЛИ		64		6,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	41	41	4,1	4,1
САХАР ПЕСОК	0,7	0,7	0,07	0,07
МАРГАРИН СДОБНЫЙ	4,4	4,4	0,44	0,44
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт.	4,4	11 шт.	0,990
СОЛЬ ПОДСОЛЕННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
ДРОЖЖИ СУХИЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,0	10,0	1,00	1,00
ВАРЫ ТВОРОЖНЫЙ (ДЛЯ ВАТРУШЕК, ПИРОЖКОВ И ВАРЕНИКОВ) ИЛИ		48		4,8
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	47	47	4,7	4,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	1,8	8 шт.	1,903
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО ПОДСОЛЕННОЕ РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	1	8 шт.	0,3
Выход: 188				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями образца Тест-пробирки №100 от 03.08.2013 г., с использованием воды и гравия в технологических рекомендациях для изготовления сырья.

Дробление теста, приготовленного старшим способом, выполняется на выделочный вращающийся сток, стружка от него имеет массу 1-1,5 г, закрывает его в мунд и делит на куски требуемой массы (на партию 100 г - 64 г теста и на партию 50 г - 43 г теста). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояние 3-6 мм и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,8-1 см. На поверхность каждой лепешки кладут фарш (капустный, репчатый, мясной с провом и др.), подают его далее (на 43 г на партию 100 г и 28 г на партию 50 г и 18 г на партию 25 г) и закатывают края, придавая форму шарика, полушара, цилиндрической и др.

Сформированные шариком укладывают шаром вниз на выделочный тест, предварительно смазанный растительным маслом, для расстояния. За 3-10 мм перед выкаткой изделие смазывают маслом. Шарик выпекают при температуре 200-240 °С 8-10 мин.

Примечания

1. В случае использования одного шарика часть его (8-10%) является мундом.

2. На партию 100 г масса мунда - 1,20 г, масса мунда для шарика теста - 0,20 г, масса мунда (мелкого) для шарика теста - 1,20 г.

3. На партию 25 г масса мунда - 0,40 г, масса фарша - 18 г (капустный и репчатый не включать); масса мунда для шарика теста - 0,10 г, масса мунда (мелкого) для шарика теста - 0,70 г.

Тесто дробится для шариков лепешки теста №425

Дробление теста производится двумя способами - старшим или безстаршим. Безстаршим способом тесто представляет собой смесь ингредиентов для изделий с мясной начинкой (с фаршем, мясным), старшим - для изделий с мясной начинкой (с фаршем) (тесто дробление шариком).

ДРОБЛЕНИЕ ТЕСТА СТАРЫМ СПОСОБОМ

В дозе взвешивают ингредиенты до температуры 20-10 °С массу 95-10% от общего количества ингредиентов, добавляют ингредиенты в воду и проделывают дрожжи, всыпают муку (35-50%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность теста покрывает водой, дозу покрывают крышкой и ставят в помещении с температурой 25-40 °С на 2,5-3 ч для брожения.

Масса теста увеличивается в объеме в 2-2,5 раза и имеет опадку, в ней добавляется остальная часть воды и растительного масла, сахара и яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием теста добавляют растительное масло или яйцо. Дозу покрывают крышкой и ставят на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обвисает 2-3 раза.

Влажность: 33%

Фарш мясной для закусок, пороска и начинки №425

Тесто готовится через refrigeration машину. Затем добавляет мунд, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.

В. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации по ГОСТ 2.502 и 2500-30 - не более 2 часов с момента приготовления.

Б. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Б.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: форма - шариком, цилиндрической, цилиндрической

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: поверхность - светло-коричневый, на разрезе теста - кремовый, фарш - соответствует виду фарша

Мунд: однородный видовой на дробление теста

Звук: свойственный воздушному дробленому тесту, без запаха пороченного теста

Б.2. Микробиологические показатели безопасности сырья, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011,

приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: фактор микробного количества, содержание опасных элементов, влажность, кислотность, кислотность, кислотность, кислотность и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

Г. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Аппроксимативный состав, выраженный в миллиграммах на 100 г продукта:

Валеры г	14,19
Жиры г	4,90
Углеводы г	35,38
Энергетическая ценность, ккал	273,78

В1, мг	0,08
С, мг	0,24
А, мг	0,08
В, мг	1,12
Д, мг	0,18
В2, мг	0,20

Са, мг	91,29
Мg, мг	15,87
Р, мг	157,34
Ва, мг	0,64
К, мг	128,10
Л, мг	3,36
Н, мг	0,00
В6, мг	0,02



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПРЯНИКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда "ПРЯНИКИ", изготавливаемые из ингредиентов ИП Диня А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продукты сырье, пищевые добавки и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПРЯНИКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативов и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, договоры на безопасность и качество, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Рецепт сырья и продуктов на 1 порцию, г		Рецепт сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Врута	нетто	Врута	нетто
ПРИПЕКИ ЗАВАТНЫЕ	30	30	3	3
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями (формулы "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в дошкольных и учреждениях образования Санкт-Петербурга" - СПб: Речь, 2008. - 600 с.), санитарный кодекс и кодекс и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И КРАЕВНОСТИ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1.4.2000-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Организационные показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,77
Жиры, г	1,41
Углеводы, г	22,8
Энергетическая ценность, ккал	98,8

В1, мг	0,02
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мг	0
В2, мг	0,01

Ск, мг	0,3
НМg, мг	2,7
Р, мг	18
Са, мг	0,24
К, мг	21,3
І, мг	0
Р, мг	0
Вn, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 09/11/10

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на сырье "ТРИНИМ", изготавливаемое в Санкт-Петербурге ИТ-Олея А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производственное сырье, пищевые продукты и пищевые добавки, используемые для приготовления сырье "ТРИНИМ", должны соответствовать требованиям действующей нормативной и технической документации, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порций, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Врута	нетто	Врута	нетто
Пробный образец	40	40	4	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМУ, РЕАЛИЗАЦИИ И БРАНДИНГУ

Срок хранения до реализации – не более 1 года.
Срок реализации сырье СанПиН 2.3.2.4.3890-20 – не более 2 часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергия, г	2,34
Жиры, г	1,28
Углеводы, г	30
Среднеэнергетическая ценность, ккал	140,4

ВТ, мг	0,03
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0
Ц, мг	0
В2, мг	0,01

Ca, мг	4,4
Mg, мг	3,8
P, мг	20
Fe, мг	0,30
K, мг	28,4
L, мг	0
F, мг	0
Na, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 288 ПТИЦА ОТВАРНАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПТИЦА ОТВАРНАЯ", изготавливаемое предприятием ИП Орлов А.В.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
КОРЫ ПЕТРУШКИ 1 категория	188,3	117,8	18,83	11,78
Лист петрушки	3,0	3,3	0,30	0,33
ПЕТРУШКА (зелень)	1,88	1,8	0,17	0,18
Выход: 90				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на производство для обучающихся во всех образовательных учреждениях г.п.д. Республики М.П. Мухоморова и В.А. Тугалыкина-М. Делы г.п.д. 2011 - 2040.", санитарных норм и правил и технологических рекомендаций для категории сырья.

Подготовленные тушки птицы перед варкой фаршируют, придают им коническую форму, кладут в порционную посуду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, в течение варки уменьшают С закипания бульона, снимают пену, добавляют соль, направляют паром, лук и морковь до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки выкладывают на бульон, дают им остыть.

У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мясо от костей, порционируют. Порционные порции выкладывают порционно порциями бульонным соусом до кипения и кипятят в бульоне на варочной плите в закрытой посуде.

Кроме картофеля на 4-6 и более порций в зависимости от величины тушки и порции выдают гарнир. Подрубоченные порции картофеля выкладывают порциями бульонным, доводят до кипения и кипятят в бульоне на варочной плите в закрытой посуде.

Соусы - картофельный №330, сметанный с томатом № 331 массой 30 г при использовании вместо сметанного майонеза массой 6 г.

Гарниры - салат картофельный, рис отварной или пропаренный, картофель отварной, пюре картофельное с маслом, картофельное пюре.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СФОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.4.3998-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: тушка равномерный, не разорванная, стандартного размера (длина и ширина), установленная на тарелке, обложка гарнира.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: сероватый, слегка белый - фарш.

Вкус: равномерно соленный.

Запах: характерный запах отварной птицы и гарнира.

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

приложение 1. 3. Показатели качества и безопасности блюда являются комплексными показателями: содержание вредных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, вычисляемый в микроэлементах на 1 порцию:

Белки, г	23,81	В1, мг	0,39	Са, мг	21,43
Жиры, г	21,08	С, мг	1,94	Mg, мг	20,71

Приведенная стоимость, руб.	0,38
Среднеоблигационная доходность, %	274,22

A, лет	0,10
B, лет	0,20
L, лет	0
ES, лет	0,10

P, лет	170,00
Fa, лет	1,70
R, лет	240,14
L, лет	7,17
V, лет	0,18
So, лет	0,05



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312 ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на бренд "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", выпускаемое и реализуемое ИП Суров А.В.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продукты сырьевой базы, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления бренда "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", должны соответствовать требованиям действующей нормативной и технической документации, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 31.03	187,54	138,4	18,75	13,84
с 01.03 по 31.07	214	138,4	21,4	13,84
с 01.08 по 31.08	190,5	138,4	19,05	13,84
с 01.09 по 31.10	171,3	138,4	17,13	13,84
с 01.11 по 31.12	183,43	138,4	18,34	13,84
МОЛОКО ПASTEP 2,5% ЖИРНОСТИ	23,7	23,7	2,37	2,37
МАСЛО СЛАДО-СЛАБОЖИРНОЕ НЕКОТОННОЕ	0,1	0,1	0,01	0,01
СОЛЬ ПОДСОЛЕННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	88,8	88,8	8,88	8,88
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с документацией (форма "Сборник рецептов на продукцию для оформления на этикетке образовательных учреждений / под редакцией М.П. Мозельского и В.А. Тутельникова. М.: Даша пресс, 2011.-544с."), санитарных норм и правил и технологических рекомендаций для импортного сырья. Селекционный картофель варят в воде с солью (0,5-0,7 г соли на 1 кг картофеля), уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля до готовности, воду сливают, картофель обсушивают. Вареный горячий картофель протерт через протирочную машину. Температура протертых картофеля должна быть не ниже 65 °С, если картофельная паста будет теплее, это резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее сливочное масло и растопленное масло. Соль добавляют до получения однородной массы.

При отсутствии масла необходимо на 10 г увеличить массу сливочного масла.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации – не более 1 часа.

Срок реализации пометкой СанПиН 2.3.2.1.388-20 – не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: однородная картофельная масса.

Консистенция: густая, пыльная, однородная.

Цвет: Белый с кремовыми оттенками.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и ванильного молока, уваренный картофель, чеснок.

Запах: сбалансированного картофельного пюре с доминантой ванильного молока и сливочного масла.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности. Физико-химические показатели, содержание вредных элементов, витаминов, минералов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Качественный состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,8
Жиры, г	8,23
Углеводы, г	22,34
Энергетическая ценность, ккал	137,25

В1, мг	0,13
С, мг	10,28
А, мг	0,08
Р, мг	0,24
О, мг	0,05
В2, мг	0,13

Са, мг	41,33
Mg, мг	30,13
Р, мг	88,13
Fe, мг	1,13
К, мг	154,25
Na, мг	6,25
Р, мг	0,04
Ca, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289 РАГУ ИЗ ПТИЦЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда "Рагу из птицы", вырабатываемые в ООО "Солнечный А.О."

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предварительно сырье, мясные продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "Рагу из птицы", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, декларация безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Врута	нетто	Врута	нетто
КУРЫ ПОПКОК 1 КОРТЮШКА	150	150,0	15	15,00
МАСЛО ГОМОГЕНИЗИРОВАННОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАРГОВЕЦЫ				
с 01.01 по 30.02	119,28	77,6	11,93	7,76
с 01.03 по 31.07	126,33	77,6	12,63	7,76
с 01.08 по 31.09	87	77,6	8,7	7,76
с 01.09 по 31.10	103,47	77,6	10,35	7,76
с 01.11 по 31.12	110,88	77,6	11,09	7,76
МОРИНОВЫ				
с 01.01 по 31.09	21,67	16,4	2,17	1,64
с 01.09 по 31.12	30,8	16,4	3,08	1,64
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,8	0,8	0,08	0,08
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,0	8,8	1,10	0,88
МАСЛО ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА	4	4	0,4	0,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА	1	1	0,1	0,1
Выход: 178				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление сырья производится в соответствии с рецептурными заданиями филиала "Солнечный" рецептур на продукцию для общественного питания: «Общественное питание» / под редакцией М.П. Мичуркина и В.А. Тутельникова - М.: ДаГрипрод, 2011 - 544с. - Санитарный лист и проект технологического регламентации для общественного питания.

Подготовленные сырье птицы или кролика, нарезанные на куски по 30-50 г, или предварительно субпродукты птицы обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы сырья продукта, добавляют консервированное томатное пюре и тушат 30-40 мин.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и процеживают на новое сырье, которым заменяют томатное пюре мясо, добавляют обжаренные порезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин.

Служаком duty готовят в духовке и пароварке.

Контроль качества - БПН, цена и контроль - БПН

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.2560-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо вместе с овощами и гарниром равномерно в бульоне, сочные обжаренные фарш птицы.

Консистенция: однородная, вязкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, сбалансированный вкус птицы или кролика с приправами томата и овощей.

Запах: сбалансированный запах птицы или кролика, томата и овощей.

В.2. Микроэлементные компоненты биологически чистые, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, тяжелых металлов, радионуклидов в СР, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ЦЕЛЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витаминов и микроэлементов на 1 порцию:

Белки, г	12,2	В1, мг	0,11	Са, мг	24,20
Жиры, г	11,4	С, мг	0,43	Мg, мг	26,00
Углеводы, г	14,8	А, мг	0,40	Р, мг	161,17
Энергетическая ценность, ккал	270,8	В, мг	2,08	Fe, мг	2,28
		Д, мг	0	К, мг	676,71
		В2, мг	0,15	С, мг	0,70
				Р, мг	0,11
				Zn, мг	0,00



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 ТМС С ОВОЦАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда "ТМС С ОВОЦАМИ", входящие в меню ресторана ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МЯСО ПЯСОБАР	40,7	34,8	4,07	3,48
КОРНЕЛЬ				
СЫР ЧИЗ НА 31,08	15,8	15,8	1,58	1,58
СЫР ЧИЗ НА 31,12	15,8	15,8	1,58	1,58
ПУКРЕТНАТЫЙ	18	13,8	1,8	1,38
МАСЛО СЛАДО-СЛИВОЧНОЕ НЕКОЛОРИС	4,8	4,8	0,48	0,48
ТОМАТНАЯ ПАСТА	8	8	0,8	0,8
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями упаковки "Как приготовить 100г из 100г.0021 г.", санитарной нормы и правил и технологические рекомендации для конкретного сырья.
Мясо нарезать кубиком размером с дополнительные тонкой части, залить порцию бульоном или водой, довести до кипения (выключить на уровне 1-2), затем сразу приложить решетку сверху и варить до готовности. По окончании кипения с решетки снять на 40-60 минут в картонный ящик.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.2020-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: рис рассыпчатый, овощи сохранены форму

Качественный запах

Цвет: рис - белый-оранжевый, овощей - от светлого до темно-оранжевого

Звук: умеренно острый

Вкус: собственный вкусам в рецептуру продуктов

6.2. Микробиологические показатели безопасности. Блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1. 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, подлинность основных ингредиентов, кислотность, влажность, кислотность, ферментативная и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Валены, г	3,35	В1, мг	0,05	Ca, мг	13,70	Na, мг	0,01
Жиры, г	4,39	C, мг	1,80	Mg, мг	27,44		
Углеводы, г	31,82	A, мг	0,32	P, мг	73,16		
Энергетическая ценность, ккал	178,08	E, мг	0,48	Fa, мг	0,76		
		D, мг	0,07	K, мг	148,07		
		BC, мг	3,18	L, мг	2,25		
				F, мг	0,03		

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 81 РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (90000)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (90000)", изготавливаемое и реализуемое ИП Сережа А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предоставляемое сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (90000)", должны соответствовать требованиям действующей нормативной и технической документации, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, декларация безопасности и качества, и т.п.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Рецепт сырья и продуктов на 1 порцию, г		Рецепт сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА МЕРЛУГА СЫРАЯ	120,48	120	12,048	12
КОША ПАТЬЕВАЯ	18	18	1,8	1,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.03	5,97	5	0,597	0,5
с 01.09 по 31.12	5,28	5	0,528	0,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНАЯ)	3,11	3	0,311	0,3
ЛЮК ПЕРНАТЫЙ	5,95	5	0,595	0,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛЕННОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Лимонная кислота	0,8	0,8	0,08	0,08
Лавровый лист	0,02	0,02	0,002	0,002
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт приготовления №169 от 07.06.2023 г.", санитарно-технологическими рекомендациями для кулинарного сырья.

Порционные куски рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, накрыв до укладки индивидуальными салфетками, закрывают бутылочной или иной крышкой, добавляют масло растительное, томатную пасту, лавровый листочек, соль, сахар и варят до готовности (45-50 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляется специи.

При подаче рыба подают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Гарниры - картофель, умеренно, соус картофельный.

Технико-рецептура указана расчетом лимонной кислоты (для 100 порций) 0,8 г.

Норма на порцию: гарнир - 75-100 г, соль - 2 г, лаврового листа - 0,02 г.

При подаче рыбные блюда посыпать измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (3-5 г нетто на порцию) или оформляют еловой веточкой.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.4.3990.2011 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Организмолегальные показатели качества:

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, овощи гарнира.

Консистенция: мягкая, допускается легкое разваливание мяса у трески, морского языка.

Цвет: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно-розовый, соусом картофельный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно-сладкий.

Запах: сбалансированный тушеной рыбы, с ароматом специй.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Количественный состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белок, г	18,95
Жиры, г	0,83
Углеводы, г	1,01
Энергетическая ценность, ккал	107,00

Н1, мг	0,11
С, мг	3,28
А, мг	0,15
Е, мг	2,54
Д, мг	0
В2, мг	0,12

Са, мг	83,00
Mg, мг	88,73
P, мг	288,29
Fe, мг	1,12
K, мг	142,88
Li, мг	180,88
Cr, мг	0,76
Se, мг	0,02



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103 САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда "САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ", изготавливаемые в республике НР Беларусь А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Применяются только сырые, свежие продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Врута	нетто	Врута	нетто
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	01	01	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕННОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0	0	0,0	0,0
ПЕЧЬ РЕПАНАТЫЙ	11,8	10	1,18	1
САЛАТ ПЕКОК	2	2	0,2	0,2
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями стандарта "Акт обработки №102 от 03.05.2023 г.", санитарные норм и правил и технологическими рекомендациями для указанного сырья.
 Блюдо "салат из квашеной капусты": вручную части мелко нарезать, затем добавить специи и растительное масло и тщательно перемешать.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМНОСТИ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации – не более 1 часа.
 Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.2560-20 – не более 3 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: салат должен быть однородным по цвету, запах и вкусу, без посторонних примесей.
 Цвет: белый со слегка желтоватым оттенком.
 Вкус: кисловатый капустный, приятно-освежающий со слегка соленой остротой. Умеренно соленый.
 Запах: характерный капустный и острый с растительным маслом.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 029/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности функциональных пищевых продуктов, содержащих пробиотики, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Вода, г	1,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	0,28
Энергетическая ценность, ккал	10,00

B1, мг	0,01
C, мг	28,0
A, мг	0
В, мг	2,12
D, мг	0
В12, мг	0,00

Ca, мг	40,00
Mg, мг	10,00
P, мг	30,01
Fe, мг	0,00
K, мг	200,50
I, мкг	2,72
F, мг	0,01
Se, мг	0



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ", изготавливаемые и реализуемые ИП Сорок А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предоставляемое сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ", должны соответствовать требованиям действующим нормативным и техническим документам, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, декларация безопасности и качества, и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 грамм, г	
	Врута	нетто	Врута	нетто
СВЕКЛА				
± 01,01 на 31,00	128,30	87	12,83	8,7
± 01,02 на 31,12	121,28	87	12,11	8,7
МАСЛО ГОМОГЕНИЗИРОВАННОЕ ПASTЕРИЗОВАННОЕ	8	8	0,8	0,8
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями оборота "Сборник рецептов на промышленные предприятия по все образовательным учреждениям ГИИТ под редакцией М.П. Михайлова и В.А. Турецкого - М.: Делта принт, 2011, 144с.", санитарной нормы и правил и технологическими рекомендациями для кулинарного сырья. Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают на кусочки. При отпуске блюдо сервируют маслом растительным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации блюда - Салат № 2.32 в 2000-3000 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: салат имеет красивый вид. Салат имеет густой, равномерный вид при разрезании. Консистенция мягкая, сочная.
Цвет: темно-красный.
Вкус: умеренно острый, соевый салат.
Запах: свежий.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Живильный состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Вода, г	1,42	В1, мг	0,00	Ca, мг	32,3
Жиры, г	8,88	С, мг	3,88	Mg, мг	18,01
Углеводы, г	9,28	A, мг	0	P, мг	37,58
Энергетическая ценность, ккал	104	В, мг	2,80	Fe, мг	1,30
		D, мг	0	K, мг	279,30
		В2, мг	0,00	I, мг	6,70
				F, мг	0,00
				Na, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52 САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая пищевая технологическая карта разработана на основе рецептуры, разработанной и реализованной ИП Ситко А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Поставщики сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Всего	нетто	Всего	нетто
СВЕКЛА				
1 01,01 кг 30,00	77,8	68,2	7,78	6,82
0 01,00 кг 30,10	78,76	68,2	7,88	6,82
НАСОЛО ПОДРОБЛЕННОЕ РАВНОУСОВАННОЕ	5,0	3,8	0,50	0,38
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника "Сборник рецептов на продукты для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.Л. Мольчанова и В.А. Тухачевского. М.: Дельта принт, 2011. - 344с.". Санитарный норматив и технологический регламент для вареного сырья. Подготовленную массу обжаривают, затем измельчают и включают на охлаждение. При отпуске блюдо украшают свежими растительными.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СФОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И УПАКОВКЕ

Срок хранения до реализации – не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.3892-20 – не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОДАЧА ЕДИН ВАЖНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Организационные показатели качества

Внешний вид: салат имеет яркий цвет, аппетитный запах растительный. Количество: много, много.

Цвет: темно-красный.

Вкус: умеренно острый, кисловатый салат.

Запах: свежий.

6.2. Междисциплинарные показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: форма-размерные показатели, содержание токсичных элементов, микробная, вирусная, паразитарная, аллергенная, радиационная и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Жировый состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,84
Жиры, г	3,80
Углеводы, г	4,97
Энергетическая ценность, ккал	50,07

ВС, мг	0,01
С, мг	0,23
А, мг	0
Е, мг	1,89
Д, мг	0
В1, мг	0,02

Са, мг	16,34
Мg, мг	11,20
Р, мг	22,80
К, мг	0,73
К, мг	187,92
Л, мг	4,07
Р, мг	0,01
В2, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63 СЛОЙКА С КРЕККОВОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Технико-технологическая карта распространяется на блины "СЛОЙКА С КРЕККОВОЙ", реализуемые ИО Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производственно-сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блинов "СЛОЙКА С КРЕККОВОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативной и технической документации, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Врута	нетто	Врута	нетто
СЛОЙКА С КРЕККОВОЙ	65	65	6,5	6,5
МАСЛО КУЛИНАРНОЕ (МТ)	0,17 шт	7	17 шт	0,7
Выход: 70				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проверки №63 от 08.02.2023 г.", санитарной нормы и правил и технологическими рекомендациями для изготовления сырья.
Слойки изготавливают от упаковки, размещая их на противни на расстоянии 5 см друг от друга, оставляют, чтобы салфеткой при комнатной температуре на 30-40 минут для размораживания. Размороженные слойки смазывают маслом и выпекают в предварительно разогретой духовке 15-20 минут при температуре 180-200 °С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СФОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И БРАНЕЖНО

Срок хранения до реализации – не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.3600-20 – не более 2 часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Ориентировочные показатели качества:

Внешний вид: слойки в виде лепешечек, полукруглые (и др.), корочка сверху слегка хрустящая.

Консистенция: мягкая, слоистая.

Цвет: от желтого до светло-коричневого.

Вкус: выпеченный изделия из дрожжевого теста и сливки.

Запах: выпеченный изделия из дрожжевого теста.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блинов, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности; физико-химические показатели, содержание вредных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, тяжелых металлов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 3.

7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витаминов и микроэлементов на 1 порцию:

Белки, г	1,79
Жиры, г	10,25
Углеводы, г	18,87
Энергетическая ценность, ккал	200,76

ВР, мг	0,04
С, мг	0
А, мг	0,04
В, мг	0,03
Д, мг	0,03
НВ, мг	0,40

Са, мг	14,30
Мg, мг	0,02
Р, мг	47,34
Fe, мг	0,04
К, мг	70,89
Na, мг	0,79
Р, мг	0,01
Ва, мг	0,01



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 380 СОК ФРУКТОВЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блинд "СОК ФРУКТОВЫЙ", выпускаемый и реализуемый ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Врута	нетто	Врута	нетто
СОК ФРУКТОВЫЙ (АССОРТИМЕНТЕ)	200	200	20	20
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для общественного питания образовательных учреждений / под редакцией И.П. Мольникова и В.А. Гурьяновой. М.: Даша пресс, 2015 - 344с.", санитарных норм и правил и технологических рекомендаций для розничного сырья.

Сок, высушенный промышленностью, разливают в стаканы попорции по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации – не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.4.3500-20 – не более 2 часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сок чистый в стакане

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

6.2. Микробиологические показатели безопасности Блинда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание опасных элементов, нитритов, нитратов, пестицидов, микотоксинов, тяжелых металлов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ЦЕЛЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витаминов и микроэлементов на 1 порцию:

Блинд, г	1
Жира, г	0,2
Углевода, г	20,2
Энергетическая ценность, ккал	85

В1, мг	0,02
С, мг	4
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мг	0
В2, мг	0,02

Са, мг	14
Mg, мг	8
Р, мг	14
Fe, мг	1,4
К, мг	240
Na, мг	2
Cl, мг	0
Вс, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 337
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №031

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда "СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ" в виде кондитерского и кулинарного ИТ Орлов и О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производственные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №031", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Врута	нетто	Врута	нетто
СМЕТАНА 18% ЖИРНОСТИ	7,5	7,3	0,75	0,73
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,8	22,8	2,28	2,28
ТОМАТНАЯ ПАСАДА	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ПОДСОЛОННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 36				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сметанная сырая производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукты для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.Д. Мухоморова и В.А. Тугаринова - М.: ДеЛайт групп, 2011. - 680 с.", утвержденной норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Томатную пасту увеличивают до половины первоначального объема, добавляют 4 столовые ложки. Для приготовления соуса сметанного в отдельный бачок соуса вводят предварительно сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус процеживают, охлаждают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
 Срок реализации соуса по СанПин 2.32.4.3560-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная масса. Без видимых неравномерностей вкуса, запаха и внешнего вида.
 Консистенция: вязкая, однородная, эластичная.
 Цвет: светло-красный.
 Вкус: продукт, кисловатый в соусе, умеренно соленый.
 Запах: сметаны с томатом в продукте, кисловатый в соусе.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: факель-лимонный пламенталис содержание плесени плесневитис, энтерококков, пептострептококков, микостранов, лактобацилл и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность, витаминов и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,67	В1, мг	0	Ca, мг	7,37
Жиры, г	1,13	C, мг	0,56	Mg, мг	2,41
Углеводы, г	2,56	A, мг	0,02	P, мг	7,36
Энергетическая ценность, ккал	26,41	E, мг	0,02	Fe, мг	0,11
		D, мг	0	K, мг	37,33
		В2, мг	0,02	L, мг	0,08
				F, мг	0
				Zn, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ", изготавливаемые и реализуемые ИП Сорта А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	Вруто	чиста	Вруто	чиста
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 30.02	70,00	50	7,00	5
с 01.03 по 31.07	60,00	50	6,00	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,07	50	6,61	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
ГОРОХ ПУШЕННЫЙ	20,1	20	2,01	2
СУП ПОРТАЛЬ	11,8	10	1,18	1
КОРНЕВА				
с 01.01 по 31.08	18,07	12,5	1,81	1,25
с 01.09 по 31.12	15,63	12,5	1,56	1,25
МАСЛО ГОМОГЕНИЗИРОВАННОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	0	0,4	0,4
СОЛЬ ПОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
КОША ПЫЛЬЧАЯ	170	170	17,0	17,0
Выход: 280				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на производство для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Монашова и Э.А. Тунискина. М.: Дельта-принт, 2011. 480 с.", санитарных норм и правил и технологических рекомендаций для кулинарного сырья.

Картофель нарезают кубиками кубиками, корочки и пагоночку - мелкими кубиками, голи мелко рубят. Подготовленную фасоль, или горох, или чечевицу складут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофеля, стебли пассерованные или припущенные моркови и лук и варят до готовности.

Вместо картофельных корочек можно использовать жареный картофель бочковой тай или морсы.

Масса фасоли или гороха пюрируют на 1000 г супа - 80 г, чечевицы - 100 г.

Примечание

1. Норма зелени петрушки - 20 г на 1000 г супа. Свежую зелень измельчают мелко.
2. При приготовлении супов на бульонах (количество бульона равно массе воды, указанной в рецептуре) норма зеленого масла сливочного, указанного в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассеровки или припущивания овощей.
3. Новые методы обработки овощей (капусты, лука, свеклы и т.д.), указанные в рецептуре, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы пассеровываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме мясных, картофеля (гороха - 3,04 г, гороха - 6-10 г на 1000 г супа. Картофельный суп и супы из супов в суп до 5-10 мин до готовности варят.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) следует добавлять в супы после караванной до или после подачи отправки на раздачу для улучшения их вкуса и аромата 2-3 г нетто на порцию (суповый суп).
6. Морковь, лук, томатная паста-пюре, лук-шалот и лук-порей супы соевый пассеруют или припускают. Это улучшает вкус супа и улучшает вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, петрушка жара не допускается. Горох, петрушка следует варить в супе в сыром виде до 20-25 мин до готовности варки. Сладкий перец мелко режут и пассеруют в супе в супе пассерованные или после воды.
7. Сливки пассеруются дважды последовательно с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе сливок. Время сливочного пассерования дважды увеличивается в 2 раза.
8. При отпуске гарнира-сыры должны иметь температуру 75-80 °C.

В. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПРЕДСТАВЛЕНИЮ И БРАНЕЖНО

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации готового блюда/ГОСТ 2.310.4.2000-20 - не более 2 часа с момента приготовления.

В. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

В.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид в тарной упаковке супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох (кроме бушкет) или фасоль - в виде целых, нарезанных бочек.

Качественные картофель и бобышек - целые, горох пюрированный - однородный, сливочное (зеленое) масло и сливочный суп.

Цвет: светлый/светлый (зеленый) - супы гороховый, светлый/оранжевый - супы фасолевый.

Вкус: умеренно соленый, сладковатый/горький или фасолевый.

Запах: приятный, картофель и суп.

В.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011,

приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, органолептические показатели, микробиологические, нитратов, пестицидов, тяжелых металлов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

Г. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,73
Жиры, г	5,28
Углеводы, г	18,87
Энергетическая ценность, ккал	147,19

В1, мг	0,18
С, мг	4,05
А, мг	0,28
Е, мг	0,27
Д, мг	0
В2, мг	0,07

Ср, мг	42,76
Мд, мг	55,71
Р, мг	79,07
Fe, мг	1,07
К, мг	473,41
І, мг	4,45
Р, мг	0,04
В6, мг	0



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 169
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана на бренд "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ", вырабатываемый и реализуемый ИП Суров А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	Врута	нетто	Врута	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
к 01.01 по 05.02	70,00	50	7,00	5
к 01.03 по 31.07	63,33	50	6,33	5
к 01.08 по 31.09	60,0	50	6,00	5
к 01.10 по 31.10	66,67	50	6,67	5
к 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
МОРКОВЬ				
к 01.01 по 31.09	10,00	10	1,00	1
к 01.10 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ПЕЧ. ПОТНАТЬ	11,8	10	1,18	1
МАСЛО ПИЩЕВОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ПОДСОЛАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
КЛЕЦКА		88		8,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	20	20	2	2
МАСЛО СЛАДО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
ЯЙЦА СЫРЫЕ (шт.)	0,14 шт.	0,04	14 шт.	0,201
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,4	31,4	3,14	3,14
СОЛЬ ПОДСОЛАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,3	187,3	18,73	18,73
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Пюревые смеси производятся в соответствии с рекомендациями стандарта "Стандарты качества на продукты для обучающихся во всех образовательных учреждениях г.п.д.д. Республики М.П. Молдовы" и В.А. Тутельяна, М. Далецкого, 2011-2002" (интернет-версия и проект в текстовом формате рекомендациями для детского питания).

В пюревой смеси или в воду кладут картофель, очищенный от кожуры, доводят до кипения, добавляют специи (соль, лук и чеснок до готовности). За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Когда каша остыла в горячей или в кипяченой воде добавляют лук и чеснок и кладут в горячую смесь.

Примечания:

1. Норма кальция смеси - 20 г на 1000 г смеси. Смешать перед использованием кашей.
2. При приготовлении пюре из картофеля (используя картофель (сорта «красная шарлотка», «красная роза», «красная слеза») и картофеля (сорта «красная шарлотка», «красная роза», «красная слеза»), указанного в рецептуре, не должно превышать 10 г на 1000 г смеси. Масло сливочное используется для приготовления или приготовления кашей.
3. Норма кальция смеси (картофель, капуста, свекла и т.д.), указанного в рецептуре, могут быть изменены (уменьшены или увеличены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы ингредиентов смеси.
4. Норма для всех пюре, кроме картофеля, вареного мяса - 0,04 г соли - 0,10 г на 1000 г смеси. Поваренная соль в кашу кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) следует добавлять в кашу после окончания варки (или сразу перед употреблением) для улучшения ее вкуса и витаминизации 2-3 г на 1000 г смеси (или картофеля).
6. Морковь, лук, чеснок перед варкой в картофельные пюре следует пассировать или прожаривать. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид пюре. Пассирование не должно быть продолжительным, морковь и лук не доготавливаются. Картофель следует класть в суп в горячей воде за 20-25 мин до окончания варки. Соль перед кашу кладут в кашу до окончания варки в горячей или кипяченой воде.
7. Соль в пюре (картофель, капуста, свекла) добавляется (дополняется) сразу и сразу в количестве 2-3% к массе смеси. Вкус пюре морозована смеси увеличивается в 2 раза.
8. При употреблении пюре температура 15-20 °C.

Супы

В воду или бульон кладут овощи (картофель, морковь и доводят до кипения). В бульон добавляют морковь, петрушку, сельдерей, капусту и морковь (пюре), которые не пережариваются полностью, проваривают в течение 5-10 мин. После этого кашу охлаждают до 60-70 °C, добавляют в 3-4 приема соль и чеснок. Приготовленные пюре добавляют в кашу сразу и варивают на среднем огне 10-15 мин. Для пюре добавляют за 1 до варки 5 г чеснока. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

В. ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЗОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 года.

Срок реализации смеси: Пюре 2-30.4.3000-20 - не более 3-х лет с момента изготовления.

В. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

В.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: в жидкой части супа - однородный и гладкий, однородные субстанции, характерная форма пюре. Воды (жидкой части) нет.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, кашица - однородная, субстанции соотношения жидкой и твердой части супа.

Цвет: супа - однородный, жидкая часть - однородная.

Вкус: пюре и картофеля, продукты консервации в супе.

Запах: продукта, входящего в суп.

В.2. Микробиологические показатели безопасности смеси должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011,

приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: факто-микробиологические показатели, содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

Г. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергетическая ценность, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белок, г	3,75
Жиры, г	4,00
Углеводы, г	18,75
Энергетическая ценность, ккал	144

В1, мг	0,08
С, мг	4,8
А, мг	0,23
Е, мг	1,34
Д, мг	0,15
В2, мг	0,07

Са, мг	20,00
Мg, мг	20,00
Р, мг	22,40
К, мг	0,37
К, мг	304,80
С, мг	4,73
Р, мг	0,02
Св, мг	0,01

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПНОЙ И ТОМАТОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПНОЙ И ТОМАТОМ", вырабатываемые и реализуемые ИП Сорок А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предоставляемое сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПНОЙ И ТОМАТОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, удостоверения безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	Врута	нетто	Врута	нетто
КРУПКА ПШЕНИЦА	15,28	18	1,52	1,8
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 31.03	107,88	70	10,78	7
с 01.03 по 31.07	118,87	90	11,88	7
с 01.08 по 31.08	87,8	70	8,78	7
с 01.09 по 31.10	61,83	70	6,18	7
с 01.11 по 31.12	100	70	10	7
СУП ПОМЯТЫЙ	11,81	10	1,18	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.09	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	5	0,3	0,5
МАСЛО СЛАДО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ВОЗДУШАННАЯ	0,3	0,2	0,03	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт производства факт от 18.01.2023 г.", санитарных норм и правил и технологических рекомендаций для конкретного сырья.

В рецепте картофеля при его использовании используют подготовленную крупу, из 10 кг картофеля в его полностью добавляется только перемолотый или порезанный картофель, картофеля, вареный кубиками. Варят до готовности. Томатную пасту добавляют в конце приготовления овощей.

Масса крупы на 1000 г для рожков, порцией 50 г, рожков, пышек и пидана 100 г.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И БРАНДИНГУ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации готового СупПит 2.02.4 (МФ-20) - не более 2 часов и момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: суп с картофелем, кубиками, крупа хорошо разварилась, не набухла. Факт.

Консистенция: однородная - мягкая, крупа - мягкая.

Цвет: картофель - оранжевый, прозрачный; овощи, крупа - натуральный.

Вкус: овощной, суп, умеренно соленый.

Запах: овощей, лука, вареной крупы.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности, факты измерения показателей, содержание питательных веществ, этикетки, сертификаты, паспорта качества, радиометрическая и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

Г. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Количественный состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,83
Жиры, г	4,49
Углеводы, г	25,81
Энергетическая ценность, ккал	147,38

В1, мг	0,06
С, мг	6,74
А, мг	0,23
Е, мг	0,30
Н, мг	0,08
Р2, мг	0,02

Са, мг	24,92
Mg, мг	29,11
P, мг	89,72
Fe, мг	1,03
K, мг	477,72
Na, мг	4,75
F, мг	0,04
Se, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ", вырабатываемые в республике МП "Спаро А.О."

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Промышленное сырье, пищевые добавки и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ", должны соответствовать требованиям действующей нормативной и технической документации, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия санитарно-эпидемиологической безопасности, удостоверение безопасности и качества, и т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Всего	нетто	Всего	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 30.02	118,38	78	11,84	7,8
с 01.03 по 31.07	128	78	12,8	7,8
с 01.08 по 31.08	20,78	78	2,08	7,8
с 01.09 по 31.10	160	78	16	7,8
с 01.11 по 31.12	107,84	78	10,78	7,8
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСОКОГО				
КОРНОСЫ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,8	10	1,28	1
ЛУК РЕДКА СУШ	11,8	10	1,18	1
МАСЛО ПЛОСКОМЕРНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
СОЛИ РАФИНИРОВАННЫЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5

Выход: 288

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукты для учреждений на базе образовательных учреждений г.под. республика МП, Могилевская и В.А. Тупальская М. Далеко прит. 2011 - 044с.", санитарная норма и правила в технологическом регламентации для высшего сырья. Сырье проверяют в соответствии с видами кулинарных макаронных изделий: картофель, булочки или кубики, коренья - булочки, оладьи или рубленые, пшеница или макароны, макароны и пшеница. В течение суток или в день добавляют ингредиенты и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и овощи подготовленные или приготовленные оладьи, лук, соль и варят до готовности. Булочки и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

Примечания:

1. Норма расхода сыпучих - 20 г на 1000 г супа. Сыпучую перед использованием взвешивают.
2. При приготовлении супа на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептуре) норма указанной воды (жидкости), указанной в рецептуре, не должна превышать 60 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассирования или приготовления оладий.
3. Норма расхода замороженных овощей (картофель, капуста, свекла и т.д.), указанная в рецептуре, могут быть уменьшены или увеличены, но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы замороженных овощей.
4. Норма для всех супов, кроме макаронных, лапшевого супа - 0,24 с. соли - 0-18 г на 1000 г супа. Лапшевый суп и соль кладут в суп за 5-10 мин до готовности супа.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) следует добавлять в суп после закипания за 5-10 мин перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме макаронных).
6. Макароны, при томатном супе перед закипанием и заправленные супы слегка пассируют или пассируют. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассирование не должно быть продолжительным, термодинамика не должна превышать 10 минут. Супы следует варить в суп в течение 20-25 мин до готовности супа. Сливочный суп, макароны и бульон кладут в суп в стадии приготовления или супа вода.
7. Слабые консервные соусы процеживают и добавляют соль и сахар в количестве 0-2% в массу соуса. Бульон слабых консервных соусов уменьшается в 2 раза.
8. При подаче горячий супы должны иметь температуру 75-80 °C.

В. ТРЕБОВАНИЯ К ОБФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации – не более 1 года.

Срок реализации от даты СМП/ПМ 2.302-4.2000-20 – не более 2 недель с момента производства.

Е. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Е.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид в каждой части тула - белый и однородный цвет, однородная форма.

Консистенция картофеля в соусе - мягкая, равномерная структура, хорошо набухшая, мягкая, сохраняется соотношение мякоти в молочной части.

Цвет тула - белый, однородный, без желтоватости - слегка-оранжевый.

Вкус: картофель в натуральной оболочке, умеренно соленый.

Запах: отсутствие запаха в туле.

Е.2. Микробиологические показатели безопасности. Бактерии должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011,

приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: форма упаковки продукта, содержание молочных элементов, влажность, жирность, кислотность, кислотность, рН, температура и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2.

7. ПАЦЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витаминов и микроэлементы на 1 порцию:

Валев, г	2,83
Жиры, г	2,89
Полноценный, г	23,17
Энергетическая ценность, ккал	108,00

ВН, мг	0,11
С, мг	0,6
А, мг	0,2
Р, мг	1,43
Д, мг	0
В2, мг	0,05

Са, мг	23,60
Мg, мг	23,27
Р, мг	57,34
Са, мг	1,05
К, мг	475,05
Г, мг	4,75
Р, мг	0,03
Са, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113 СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда "СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ" производства ИП Золоты А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предоставляемое сырье, пищевые добавки и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ", должны соответствовать требованиям действующей нормативной и технической документации, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	Вруто	нетто	Вруто	нетто
ЛАПША ДОМАШНЯЯ		20		2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА	16,0	16,0	1,60	1,60
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА	1,4	1,2	0,14	0,12
ВОДА КРИСТАЛЛИЧЕСКАЯ (ИТ.)	0,13 лит.	0,20	13 лит.	14,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
СОЛЬ ХЛОРИДНАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,8	10	1,18	1
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0	0	0,0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	207,8	207,3	20,78	20,73
СОЛЬ ХЛОРИДНАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 250				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями оборота "Сборник рецептов на продукты для изготовления из муки высшего сорта универсальной / под редакцией М.П. Мельникова и В.А. Туполева - М.: ДаПа принт, 2017. - 64к.", санитарный кодекс и правил и технологическими рекомендациями для макаронного сырья. В процессе варки супа вода кипит при температуре 100 °С и варит 5 минут, после чего добавляет картофельные дольки, помидоры №114 и варит до готовности.

Масса вареной лапши 50 г супа 20 г сырой на 250 г супа.

Лапша домашняя

В кипящую воду высыпают сырье (мука, соль), перемешивают, добавляют воду по норме 1 порции и закипятит крутые тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно хорошо разбухло. Крутое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанный мукой пласти складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 25-30 мм, которые, в свою очередь, режут полосками толщиной длиной 2-4 мм или колечками.

Лепку осуществляют на посыпанный мукой столы шириной не более 10 см и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-60 °С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАКЦИОНЕ И БРЕНДИНГУ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации супа по СанПиН 2.36.4.3984-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: суп и лапша сохраняют форму.

Консистенция: суп вязкий, лапша - хорошо разбухла, мягкая.

Цвет: бульон - золотистый, зерна на поверхности - светло-желтый.

Вкус: острый, легкий, умеренно соленый.

Запах: острый и легкий.

8.2. Микробиологические показатели безопасности бетона должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности бетона: фактор водонепроницаемости, твердость по Шкеру, влажность, плотность, прочность, модуль упругости, коэффициент теплового расширения и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

9. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Абсолютный состав, питательные и микроэлементы на 1 порцию:

Белок, г	2,87
Жиры, г	3,73
Углеводы, г	14,33
Энергетическая ценность, ккал	120,01

ВН, мг	0,03
С, мг	0,4
А, мг	0,02
Е, мг	2,22
Д, мг	0,12
В2, мг	0,03

Са, мг	21,83
Mg, мг	7,09
Р, мг	35,44
Fe, мг	0,42
К, мг	49,37
Л, мг	1,88
Р, мг	0
Ва, мг	0,01

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 297

ФРИКАДЕЛЬЮ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (80%)**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Пастеризованное сырье, технологические карты разработаны на основе "ФРИКАДЕЛЬЮ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (80%)", изготавливаемые и реализуемые ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ФРИКАДЕЛЬЮ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (80%)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность в качестве Сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОЛНОЦЕПЬ, 1 КАТЕГОРИЯ	80	57,2	8,0	5,72
ХЛЕБ ПШЕНИЧНО-САРОМАТНЫЙ ОБСЖ. МИКРОПОРЦИОННЫЙ	14,0	14,0	1,40	1,40
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,0% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
МАСЛО СЛАДОСЛИВОЧНОЕ, НЕСОУЕЖЕНОЕ	8	8	0,8	0,8

Выход: 88

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями упаковки. Требования рецептур не применяются для формирования во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Матильдыной и О.А. Тутельяна-ИИ. Делфи групп, 2011. 644с. ", санитарных норм и правил и технологических рекомендаций для импортного сырья.

Мясные отходы без кожи нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жирком, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль, специи, перемешивают, пропускают через мясорубку и выкладывают в форму. Сформованную массу коржики выкладывают на сковороде (по 2-3 см. на порцию), выпекают на пару или в воде. Отпускают в промороженном или замороженном виде.

Гарниры - по рецептуре, по рецептам из меню.

Также на 80 г готовит необходимо использовать 2 г внутреннего жира.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И БРАНДИНГУ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.32.4.3890-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид: изделие в форме шарика одинакового размера, упирается на тарелку, обжарено - жареное.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Цвет: розоватый.

Вкус: свойственный изделиям из мясного фарша на пару.

Запах: свойственный изделиям из мясного фарша на пару.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/011, приложение 1, Б. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание опасных элементов, вредные вещества, пестициды, антибиотики, радионуклиды и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергетический состав, витамины и минералы на 1 порцию:

Белки, г	15,38
Жиры, г	10,52
Углеводы, г	0,94
Энергетическая ценность, ккал	230,50

В1, мг	0,07
С, мг	0,55
А, мг	0,09
Е, мг	0,55
Д, мг	0,05

Ca, мг	32,04	Li, мг	0,04
Mg, мг	15,01	Fe, мг	0,08
P, мг	128,31	Na, мг	0,01
K, мг	1,82	Cl, мг	0,13
С, мг	180,54		

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 245 ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (СМЕ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукт "ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (СМЕ)", вырабатываемые и реализуемые ИП Фрикаделька А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предоставленное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (СМЕ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, декларация безопасности и качества, и т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Рецепт сырья и продуктов на 1 порцию, г		Рецепт сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
РЫБА МЕНТАР ФРИКАДЕЛЬКА	14,40	14	1,44	1,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ КОРМОВОЙ КАЧЕСТВЕННОСТИ	14	14	1,4	1,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,9% ЖИРНОСТИ	14	14	1,4	1,4
РЫБА КУРНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт	0,08	20 шт	0,80
ДЖЕЛТИНЫ	10,87	14	1,087	1,4
МАСЛО СЛАДО-СЛИВОЧНОЕ НЕКОРМОВОЕ	5	5	0,5	0,5

Выход: 95

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарные изделия для питания школьников / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельникова - М.: Даша пресс, 2008-2011.", санитарной нормы и правил в технологических рекомендациях для кулинарного сырья.

В рыбной котлетной массу (рек. 14034) добавляется при необходимости специи для улучшения вкуса.

При отпуске Фрикадельки порционируют, помещают в порцию (30 г) или массу (5 г).

Герметик - распылитель, картонная упаковка, вода минеральная, пакет пищевой с маслом.

Срок - согласно с ГОСТ 9020.

Норма на порцию: порция - 75-100 г, масса - 3 г, количество порций - 0,03 г.

При отпуске рыбные Фрикадельки упаковывают индивидуальной упаковкой, картонной или утюжка (1-3 г нетто на порцию) или упаковывают в пакетик фольги.

В случае отпусков индивидуальной порции или герметик в упаковке согласно ГОСТ 9020, используется "Сборник рецептов на продукты для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельникова - М.: Даша пресс, 2011" - инструкции об упаковке индивидуальной порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.10.1.1888.01 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Организмические показатели качества:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков, лепешки с начинкой.

Консистенция: фрикадельки - в массу плотная, сочная, эластичная.

Цвет: белый или белый-серый.

Запах: равномерно соленный.

Вкус: прикусанный рыбы с добавлением лука и соуса.

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

приложение 1.2. Показатель микробной безопасности (фактор микробного загрязнения, содержание термочувствительных микроорганизмов, нефермент, псевдомонады, энтерококки, бактероиды и др.) должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложении 1.

7. ПРИДАВАЯ ЦЕННОСТЬ

Климатический состав, влажность и минерализация на 1 гурдан:

Соло, г	12,53
Жиры, г	9,84
Углеводы, г	8,28
Энергетическая ценность, ккал	128,58

В1, мг	0,10
С, мг	1,11
А, мг	0,08
В, мг	0,74
С, мг	0,28
К, мг	0,12

Ca, мг	40,25
Mg, мг	41,55
P, мг	180,20
Fe, мг	1,08
K, мг	302,10
Li, мг	108,28
Na, мг	0,41
Ba, мг	0,01



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338 ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на бренд "ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)", вырабатываемые и реализуемые МП Сергиев А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предельно сырое сырье, включая продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления бренда "ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)", должны соответствовать требованиям действующей информации и технической документации иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	Врута	нетто	Врута	нетто
АПЕЛЬСИН	148,25	100	14,83	10
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями «Сборника "Сборник рецептов на продукты для обучающихся во всех образовательных учреждениях" (главы 10-11), составленный М.П. Мельниковой и Б.А. Тугановым, М., Даша пресс, 2011 - 64с.", санитарный кодекс и правил и технологических рекомендаций для домашнего сырья.
Фрукты или плоды свежее с удаленным внешним слоем, порезаны или абразивы с удаленной косточкой, или вымытые. Сок выжат, остаток соковой столбчатый выжат на соковыжималке, полученный апельсиновый сок разливается по порциям непосредственно перед розливом, подает на десертной тарелке или вазочке.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СФОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Фрукты, упакованные на десертной тарелке или вазочку

Срок хранения до реализации – не более 1 часа

Срок реализации упаковки Сергиев 3.32 и 3.320-21 – не более 2 часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: целые плоды или плоды, упакованные на десертную тарелку или вазочку

Качество: соответствует виду плода или ягод

Цвет: соответствует виду плода или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

6.2. Микробиологические показатели безопасности бренда: должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: факты апельсинового сока (гидролитическая активность, мутность, кислотность, вязкость, растворимость и др. данные соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Колический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки, г	0,9
Жиры, г	0,2
Углеводы, г	9,1
Энергетическая ценность, ккал	40

В1, мг	0,04
С, мг	80
А, мг	0,01
Е, мг	0,02
Д, мг	0
В2, мг	0,00

Са, мг	34
Мg, мг	13
Р, мг	23
К, мг	0,3
С, мг	197
У, мг	0
Р, мг	0,02
Ва, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338 ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ВИНОГРАД)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на плоды "ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ВИНОГРАД)", выращиваемые и реализованные ИП Соколов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предоставляемое сырье, включая продукты и полуфабрикаты, используемые для производства бренда "ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ВИНОГРАД)", должны соответствовать требованиям действующим нормативным и техническим документам, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и продукта на 1 порцию, г		Расход сырья и продукта на 100 порций, кг	
	Врута	нетто	Врута	нетто
ВИНОГРАД	114,04	100	11,404	10
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника "Сборник рецептов на продукты для общественного питания образовательных учреждений / под редакцией И.Л. Малыгина и В.А. Гурьевой. М.: ДеЛи принт, 2011. - 64с." санитарной нормы и правил и технологических рекомендаций для конкретного сырья.
Сырье или продукт фасуют с удалением поврежденных плодов, порезов или абразивы с удалением косточек, или упаковывают в банки порциями, например в банки столовой тарой (не более 2 порции на порцию) на дозированной тарелке или вилочке.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СОРТИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Целые плоды или плоды, упакованные на дозированной тарелке или вилочке.
Срок хранения до реализации – не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.4.3590-20 – не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: целые плоды или плоды, упакованные на дозированной тарелке или вилочке.
Вкус: соответствует виду плодов или ягод.
Цвет: соответствует виду плодов или ягод.
Запах: соответствует виду плодов или ягод.

6.2. Микробиологические показатели безопасности. Сырье должно соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание патогенных микроорганизмов, нитратов, пестицидов, микотоксинов, диоксинов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витаминов и микроэлементов на 1 порцию:

Белки, г	0,8	B1, мг	0,05	Ca, мг	36
Жиры, г	0,8	C, мг	0	Mg, мг	17
Углеводы, г	10,4	A, мг	0,01	P, мг	33
Энергетическая ценность, ккал	42	Z, мг	0	Fe, мг	1
		B, мг	0	E, мг	285
		BB, мг	0,02	I, мг	0
				F, мг	0,01
				Ba, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338 ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУША)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на плоды "ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУША)", вырабатываемые в соответствии с МП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производственно сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемый для производства Блюда "ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУША)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Вруто	нетто	Вруто	нетто
Груша	111,1	100	11,11	10
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для общественного питания (образовательный курс) под редакцией М.П. Могильника и В.А. Тухельника. М.: Даша пресс, 2011.-244с.", санитарных норм и правил и технологических рекомендаций для пищевого сырья.
Ролью или груша свежая с удалением основных пазухов, порезы или абрикаты с удаленной косточкой, или разрезанные Блюда нарезают, виноград свежий столовый режут на половинки, и кладут на декоративной тарелке или вилочке.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сырье плоды или плоды, упакованы на декоративную тарелку или вилочку

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.5.830-2013 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целые плоды или плоды, упакованы на декоративную тарелку или вилочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод.

Цвет: соответствует виду плодов или ягод.

Вкус: соответствует виду плодов или ягод.

Запах: соответствует виду плодов или ягод.

6.2. Микробиологические показатели безопасности в Блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011,

приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: факто-калорийные показатели, содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, инсектицидов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витаминов и микроэлементов на 1 порцию:

Белки, г	1,4	В1, мг	0,02	Са, мг	19
Жиры, г	0,3	С, мг	8	Мg, мг	12
Углеводы, г	10,3	А, мг	0	Р, мг	16
Энергетическая ценность, ккал	47	Е, мг	0,06	Fe, мг	3
		Δ, мг	0	К, мг	166
		В2, мг	0,03	Na, мг	1
				Р, мг	0,01
				В6, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338 ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на плоды "ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)", предназначенные и реализуемые МП "Фруты А.О."

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производственные сырье, включая продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)", должны соответствовать требованиям действующей нормативной и технической документации, иметь подтверждающую документацию, подтверждающую их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Врута	ябло	Врута	ябло
ЯБЛОКО	113,00	100	11,30	10
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукты для общественного во всех общеобразовательных учреждениях" под редакцией М.П. Мухоморова и В.А. Тупальника-М. Минск, 2011 - 2016 г. (информация о правах и технологических рекомендациях для общественного сырья).
Яблоки или плоды свежие с удаленным семенным гнездом, порезаны или абраны с удаленной кожурой, или вымытые плоды нарезают - плодами слайсы толщиной 2-3мм, и порезом на дольчатой тарелке или вилке.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Цель: плоды или яблы, уложенные на дольчатую тарелку или вилочку

Срок хранения до реализации - не более 1 часа

Срок реализации согласно СанПиН-2.30.4.3890-20 - не более 2 часа с момента приготовления

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целые плоды или яблы, уложенные на дольчатую тарелку или вилочку

Консистенция: соответствует виду яблок или яблы

Цвет: соответствует виду плодов или яблы

Вкус: соответствует виду плодов или яблы

Запах: соответствует виду плодов или яблы

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание патогенных микроорганизмов, плесневых грибов, насекомых, животных, грызунов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 3

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, калорийность и микроэлементы на 1 порцию:

Вода, г	0,4	Эт, мг	0,03	Ca, мг	10
Жиры, г	0,4	С, мг	10	Mg, мг	8
Углеводы, г	8,8	A, мг	0,01	P, мг	11
Энергетическая ценность, ккал	47	B, мг	0,03	Fe, мг	2,2
		D, мг	0	K, мг	278
		Na, мг	0,22	I, мг	2
				F, мг	0,01
				Ba, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на хлеб «ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ», изготавливаемый и реализуемый ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производство хлеба, хлебные продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления хлеба «ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ», должны соответствовать требованиям документов маркировки и идентификации документов, карты технологических документов, подтверждению их безопасности и качества (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НОРМОВОЙ МУКА ВЫСОКОГОТ	20	20	2	2
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка хлеба производится в соответствии с рекомендациями Сборника «Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга» - СПб.: Речь, 2008. - 800 с., санитарный кодекс и правил и технологических рекомендаций для детского хлеба.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.4.3890-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности хлеба, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели кислотности и биологичности, физико-химические показатели, определяющие токсичные элементы, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белок, г	1,93
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,20

Н1, мг	0,03
С, мг	0
А, мг	0
В, мг	0,09
Д, мг	0
В2, мг	0,01

Ca, мг	4,9
Mg, мг	0,9
P, мг	10,0
Fe, мг	0,4
K, мг	20,0
Na, мг	0
F, мг	0
Se, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Технико-технологическая карта распространяется на бренд "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ", выпускаемый ИП Суров А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМУЛЫ МУКА ВЫСШЕГО СОРТА	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями оборота "Сборник ветеринарных рекомендаций по применению пшеницы делян и гибридов в учреждениях Образования Санкт-Петербурга – СПб, 2008. – 800 с.", санитарный норм и правил в технологических рекомендациях для выпечки хлеба.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации – не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2-3/2 и 2000-20 – не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Организмические показатели качества

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Влага, г	1,21
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	12,25
Энергетическая ценность, ккал	55,21

В1, мг	0,04
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0,45
Д, мг	0
В2, мг	0,01

Са, мг	0,75
Mg, мг	0,25
Р, мг	0,1
Fe, мг	0,3
К, мг	10,25
Na, мг	0
Ca, мг	0
Mg, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукт "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ", маркированный в соответствии с ИП Суров А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производственная сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующим нормативным и техническим документам, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологической безопасности, декларация безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	Врута	нетто	Врута	нетто
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМЫ МУКА ВЫСОГО СОРТА	30	30	3000	3000
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями производителя. Сваривать рекомендуется по различным путям детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга - СПб - Рязь, 2008 - 800 с., санитарных норм и правил и технологические регламенты для предприятий пищевой промышленности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации (печенье СанПиН 2.3.2.4.3890-20) - не более 2 часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ:

Химическую энергию, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Вода, г	2,39	B1, мг	0,02	Ca, мг	6,9
Жиры, г	0,19	C, мг	0	Mg, мг	9,9
Углеводы, г	16,09	A, мг	0	P, мг	20,9
Энергетическая ценность, ккал	71,09	E, мг	0,09	Fa, мг	0,0
		D, мкг	0	K, мг	39,7
		SE, мг	0,02	L, мг	0
				P, мг	0
				Nb, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на хлеб "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ" реализуемый ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 буханку, г		Расход сырья и продуктов на 100 г буханки, г	
	Вруטה	клетка	Вруטה	клетка
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШЕГО СОРТА	30	38	3,0	3,8
Выход: 38				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К СФОРМИРОВАНОМУ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации хлеба по СанПиН 2.3.2.4.3890-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологическая безопасность хлеба, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/0011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание основных элементов, альбуминов, углеводов, пектинов, витаминов, минеральных веществ и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/0011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, калорийны и микронутриенты на 1 буханку:

Влага, г	1,87
Жиры, г	0,22
Углеводы, г	17,28
Энергетическая ценность, ккал	62,89

B, г	0,08
C, мг	0
A, мг	0
E, мг	0,08
D, мг	0
Ca, мг	0,00

Ca, мг	0,08
Mg, мг	11,85
P, мг	28,4
Fe, мг	0,2
K, мг	48,18
I, мг	0
F, мг	0,01
Sn, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на хлеб "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ", изготавливаемый и реализуемый ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	Вруто	нетто	Вруто	нетто
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НОРМОВОЙ МУКА ВЕЛОС ДОРТ	40	40	4	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник коллективных рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: РИО, 2020. - 600 с.", санитарные нормы и правила и технологические рекомендации для изготовления хлеба.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СФОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности хлеба, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, плесневелость, влажность, кислотность, радиуровень и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Вода, г	3,08
Жиры, г	0,29
Углеводы, г	20,27
Энергетическая ценность, ккал	84,73

Bt, мг	0,06
C, мг	0
A, мг	0
E, мг	0,79
D, мг	0
Ca, мг	0,02

Ca, мг	0,3
Mg, мг	0,2
P, мг	22,8
Fe, мг	0,8
K, мг	81,8
I, мг	0
F, мг	0,01
Na, мг	8



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на хлеб: "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ", вырабатываемый и реализуемый ИП Соколов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предоставленные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления хлеба "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующим нормативным и техническим документам, быть сопроводительными документами, подтверждающими их безопасность, и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Врута	нетто	Врута	нетто
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ-ЭКОНОМНОГО ТИПА-ВЫСОКОСОУП	80	80	8	8
Выход: 80				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник ветеринарно-санитарных норм применения методов дегидратации и обезжиривания" (Образование Санкт-Петербурга - СПб, РИО, 2018, - 850 с.), санитарных норм и правил и технологические рекомендации для хлебопекарного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации – не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.4.3890.20 – не более 2 часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Организмозащитные показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Влага, г	5,32	В1, мг	0,09	Ca, мг	11,2
Жиры, г	0,31	С, мг	0	Mg, мг	18,5
Углеводы, г	25,29	А, мг	0	P, мг	42
Энергетическая ценность, ккал	108,41	Е, мг	0,02	Fe, мг	1
		Д, мг	0	K, мг	84,2
		В2, мг	0,03	I, мг	0
				F, мг	0,01
				Ba, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Технико-технологическая карта распространяется на бренд "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ", реализуемый и реализуемая ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Вруто	Чисто	Вруто	Чисто
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШЕГО СОРТА	60	60	6	6
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья проводится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. – СПб.: РИО, 2020. – 450 с.", санитарный норматив и правила и технологические регламентации для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации – не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.32.4.3540-20 – не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности бренда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности. Физико-химические показатели, содержание гормонов, пестицидов, нитратов, антибиотиков, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,38	В1, мг	0,1	Ca, мг	13,9
Жиры, г	0,37	C, мг	0	Mg, мг	19,9
Углеводы, г	30,11	A, мг	0	P, мг	80,4
Энергетическая ценность, ккал	147,39	E, мг	1,18	Fe, мг	1,7
		D, мг	0	K, мг	77,4
		Ca, мг	0,03	I, мг	0
				F, мг	0,01
				Zn, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на хлеб "ХЛЕБ РЖАНОЙ", изготавливаемый в соответствии с ТУ 9050-01.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Врута	нетто	Врута	нетто
ХЛЕБ РЖАНО ПШЕНИЧНЫМ СБОС, МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга" – СПб.: Речь, 2008, – 800 с., санитарной книге и правил и технологических рекомендаций для предприятий питания.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И БРАНДИНГУ

Срок хранения до реализации – не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.4.389-20 – не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности хлеба, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание полейных элементов, витаминов, клетчатки, пектина, клетчатки, редуктоугледа и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витаминов и микроэлементов на 1 порцию:

Вода, г	1,32
Мясо, г	0,19
Углеводы, г	0,40
Энергетическая ценность, ккал	40,79

B1, мг	0,04
C, мг	0
A, мг	0
B, мг	0,04
D, мг	0
Ca, мг	0,02

Ca, мг	0,0
Mg, мг	3,0
P, мг	17,4
Fe, мг	0,0
K, мг	0,2
I, мг	1,12
F, мг	0
Na, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНОВ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на хлеб «ХЛЕБ РЖАНОВ», выпекаемый в соответствии с ТУ Санкт-Петербурга.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производители сырья, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления хлеба «ХЛЕБ РЖАНОВ», должны соответствовать требованиям действующих нормативов и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 буханку, г		Расход сырья и продуктов на 100 г продукта, г	
	грунта	корма	грунта	корма
ХЛЕБ РЖАНО-ОБЫВЕРННЫЙ СОС, МАРОНИНГЕНТАМИ	30	30	1	3
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья проводится в соответствии с рекомендациями сборника «Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб., Петс. 2018. - 800 с.», санитарных норм и правил и технологических рекомендаций для выпечки хлеба.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ЗРЯНИЮ

Срок хранения до реализации – не более 1 часа.

Срок реализации изделия СдвГФ 2.02.4.000.01 – не более 2 часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности хлеба, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, определяющие наличие ингредиентов, влажность, кислотность, кислотность, кислотность и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Хлебоочесный состав, витамины и микроэлементы на 1 буханку:

Злаки, г	1,09
Жиры, г	0,28
Углеводы, г	12,73
Энергетическая ценность, ккал	41,74

В1, мг	0,02
С1, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0,02
Ц, мг	0
Мг, мг	0,02

Са, мг	0,4
Мг, мг	0,7
Р, мг	29,1
Гв, мг	1,2
К, мг	43,8
Л, мг	1,84
Р, мг	0
Ва, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХСБС РЖАНОФ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на сырок "ХСБС РЖАНОФ", производимый в соответствии с требованиями СТ Сырок А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Просеянные сырые яйца, свежие продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сырка "ХСБС РЖАНОФ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, договорные безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	Взвешивание	мера	Взвешивание	мера
ХСБС РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ СЫРОК, ИМПОРТИРОВАНЫ	28	28	2800	2800
Выход: 28				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями инструкции "Сборник ветеринарных рекомендаций по применению питания детей и подростков в учреждении образования Санкт-Петербурга - СПб - Речь, 2008 - 960 с.", санитарные нормы и правила и технологические рекомендации для импортного сырка.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СФОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.4.3890.20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности сырка, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности. Физико-химические показатели, указанные в составе ингредиентов, используемых, мука, сахар, ванилин, лимонная кислота, разрыхлитель и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витаминов и минералов на 1 порцию:

Вода, г	2,30	B1, мг	0,01	Ca, мг	0,3
Жиры, г	0,31	C, мг	0	Mg, мг	0,09
Углеводы, г	14,94	A, мг	0	P, мг	30,46
Энергетическая ценность, ккал	71,38	B2, мг	0,17	Fa, мг	1,4
		D, мг	0	K, мг	47,8
		B6, мг	0,04	I, мг	1,98
				Fa, мг	0
				Ca, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНОУ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на хлеб «ХЛЕБ РЖАНОУ», выпекаемый и реализуемый ИТ Орех А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предоставленные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления хлеба «ХЛЕБ РЖАНОУ», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, декларация безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	Всего	нетто	Всего	нетто
ХЛЕБ РЖАНОУ ПУДОВЫЙ ОБЪЕМ НАПРОДУКТОВОМУ	40	40	4	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями производителя. Сборки методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга - СПб: РИО, 2008. - 900 с.; Сборники норм и правил в технологических рекомендациях для выпечки хлеба.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации изделия: Пудовый 2.32.4.250-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

6.2. Микробиологические показатели безопасности хлеба, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности хлеба пищевой клетчатки, сорбитола, полисахаридов, инулина, инулигана, инулигана, инулигана, инулигана и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, калорийны и микроэлементы на 1 порцию:

Влага, г	2,00
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	18,00
Энергетическая ценность, ккал	91,00

Ca, мг	0,07
C, мг	0
K, мг	0
Na, мг	0,00
P, мг	0
Fe, мг	0,03

Co, мг	1,3
Mg, мг	7,8
P, мг	34,8
Fe, мг	1,8
S, мг	34,4
I, мг	3,34
F, мг	0
Cu, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНОЙ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Местоцели: техноло-технологическая карта распространяется на бренд "ХЛЕБ РЖАНОЙ", реализуемый в ассортименте ИП Суров А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производственные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления бренда "ХЛЕБ РЖАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующей нормативной и технической документации, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, документация безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порций, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	Всего	нетто	Всего	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ СЛОТ, МИКРОИНТЕНСИВМ	48	48	4,8	4,8
Выход: 48				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник санитарно-гигиенических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. – СПб.: Рено, 2008. – 800 с.", санитарных норм и правил и технологических рекомендаций для конкретной марки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СФОРМИРОВАНО, РЕАЛИЗАЦИИ И КРАШЕНИЮ

Срок хранения до реализации – не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.4.3890-20 – не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности бренда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности – физико-химические показатели, охватывающей показатели: влажность, кислотность, экстракт, влажность, кислотность, редуктогенность и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, питательные и энергетические на 1 порцию:

Белки, г	2,08
Жиры, г	0,4
Углеводы, г	18,28
Энергетическая ценность, ккал	81,78

В1, мг	0,08
С, мг	0
Н, мг	0
Е, мг	0,08
Д, мг	0
В2, мг	0,04

Са, мг	0,1
Мg, мг	0,08
Р, мг	30,15
Сu, мг	1,3
К, мг	81,3
І, мг	2,83
Г, мг	0
Вn, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на хлеб "ХЛЕБ РЖАНОЙ", выпекаемый в хлебопекарнях ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Рецепт сырья и продуктов на 1 порцию, г		Рецепт сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Всего	нетто	Всего	нетто
ХЛЕБ РЖАНО ПУШЕННЫЙ ГОСТ. МИКРОСИТРАКТОРАМ	20	20	2	2
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Выпечка хлеба производится в соответствии с рекомендациями «Бюро» «Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга» - СПб: Речь, 2008 - 400 с., санитарных норм и правил и технологических рекомендаций для хлебобулочного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации хлеба: СанПиН 2.3.5.4.398-20 - не более 2-х часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Организмические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности хлеба, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности. Физико-химические показатели, содержание вредных элементов, нитратов, пестицидов, антибиотиков, диоксинов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Вода, г	3,21
Жиры, г	0,64
Углеводы, г	21,2
Энергетическая ценность, ккал	101,69

01, мг	0,08
С, мг	0
А, мг	0
В, мг	1,1
Д, мг	0
К, мг	0,04

Са, мг	0
Мg, мг	0,3
Р, мг	40,5
Сu, мг	2
К, мг	68
Л, мг	1,8
Р, мг	0
Со, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8 ЧАЙ С САХАРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана на Blend "ЧАЙ С САХАРОМ", выпускаемый и реализуемый ИТ Сервис А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производительное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Blend "ЧАЙ С САХАРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларация о соответствии, декларация о безопасности и качества, и др.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Вруто	нетто	Вруто	нетто
ЧАЙ ЗАВАРКА		0,01		0,01
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БУКОВОЛЫ	2,8	0,9	0,08	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ВОДА ЛЬДЯНАЯ	100	100	10	10
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт разработки МДП от 18.08.2021", санитарных норм и правил и технологические рекомендации для импортного сырья.
В стакан или чашку выливается заварка чая и добавляется напиток. Сахар (10 г) кладут в стакан или чашку или подают отдельно. Вода (54 г), лед (10 г), лимонад (10 г) подается отдельно - количество указано на 200 мл чая.

Чай-заварка:

Чайный напиток состоит из чая, сахара и воды. Чай по вкусу не превышает количества сахара и лимонада или лимонадно-лимонного напитка на 1/3 объема чайного. Поставляют 5-10 мин. и добавляют напиток. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что эквивалентно 1 г сухого чая.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СФОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2 и 3.040-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородность, соответствие цвета напитка и стакана.

Качество: вкус, запах.

Цвет: однородный, прозрачный.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

6.2. Микробиологические показатели безопасности Blend, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011,

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витаминов и микроэлементов на 1 порцию:

Энергия, г	0,17
Жиры, г	0
Углеводы, г	10,02
Эквивалентная доза, ккал	42,96

В1, мг	0
С, мг	0,04
А, мг	0
В, мг	0
Д, мг	0
В12, мг	0,01

Са, мг	12,40
Мg, мг	0,40
Р, мг	0,80
К, мг	0,67
К, мг	23,23
Л, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209 РЫЦА ВАРНЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РЫЦА ВАРНЫЕ", изготавливаемые и реализуемые ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	Врута	нетто	Врута	нетто
РЫЦА ВАРНЫЕ (шт.)	1 шт.	40,29	100 шт.	4,03
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на производство для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Митинкина и В.А. Тугарилова. М.: Даша пресс, 2011 - 344с.", санитарные нормы и правила и технологическими рекомендациями для конкретного сырья.

Рыца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят примерно 8-10 мин у момента закипания. Для обеспечения прочности от обжарки яйца троим на после варки погружают в холодную воду. Подмет яйца охлаждают на 1 и 1/2 шт. на порцию.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СФОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации блюдами СанПиН 2.2/2.4.3000-20 - не более 2-часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: круглая/овальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: равномерно пропечен

Цвет: белое - белый, желтое - желтый

Запах: запах вареного яйца, приятный

Вкус: приятный, сбалансированный

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности. Физико-химические показатели, содержание питательных веществ, витаминов, негратив, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2.

7. ПРИЦЕПНАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, микроэлементы и витаминные компоненты на 1 порцию:

Белок, г	4,30
Жиры, г	4,00
Углеводы, г	0,27
Энергетическая ценность, ккал	91,29

B1, мг	0,22
C, мг	0
A, мг	0,1
E, мг	0,01
D, мг	0,09
B2, мг	0,14

Ca, мг	14,99
Mg, мг	4,35
P, мг	69,50
Fe, мг	0,01
K, мг	66,34
I, мг	0,08
F, мг	0,02
Na, мг	0,01