



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № СЫР (ПОРЦИЯМИ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
|--------------------------------|---|-------|--|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. ОБЛАСТЬ СЫР РОССИЙСКИЙ | 15,5 | 15 | 1,55 | 1,5 |
| Выход: 15 | | | | |

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делай принт, 2019.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сыра. Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

3. 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.

4. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:
Вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы
Консистенция: мягкая, не крошащаяся
Вкус: соответствует виду сыра
Запах: соответствует виду сыра

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

5. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | | | | | |
|-------------------------------|------|--------|------|--------|------|
| Белок, г | 3,48 | В1, мг | 0,01 | Ca, мг | 132 |
| Жиры, г | 4,43 | С, мг | 0,11 | Mg, мг | 5,25 |
| Углеводы, г | 0 | А, мг | 0,05 | P, мг | 75 |
| Энергетическая ценность, ккал | 54,6 | Е, мг | 0,05 | Fe, мг | 0,15 |
| | | Д, мкг | 0 | K, мг | 13,2 |
| | | В2, мг | 0,05 | I, мкг | 0 |
| | | | | F, мг | 0,01 |
| | | | | Se, мг | 0 |

ИП Орлов А.О.
Химический состав
2021/20



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (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 |
| 1. СЫРЬЕ | | | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 1,76 шт. | 71,03 | 176 шт. | 7,1 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 52,94 | 52,94 | 5,29 | 5,29 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ | 7,06 | 7,06 | 0,71 | 0,71 |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | 27,14 | 17,65 | 2,71 | 1,77 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 7,06 | 7,06 | 0,71 | 0,71 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 8,82 | 8,82 | 0,88 | 0,88 |
| СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ | 0,88 | 0,88 | 0,09 | 0,09 |
| Выход: 150 | | | | |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.
 в соответствии с санитарными нормами и правилами и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
 Омлетную смесь смешивают с мукой. Горошек зеленый консервированный прогревают 3-5 минут, откидывают на дуршлаг, смазанный маслом противень выкладывают зеленый горошек и заливают его слоем омлетной смеси не более 2,5 см, выпекают в жарочном шкафу до готовности.
 При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.
 Стоимость омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо.

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: поверхность омлета равномерно зарумянена, без подгорелых мест
 Консистенция: пышная, сочная
 Цвет: золотисто-желтоватый с наличием зеленого горошка
 Запах: свежих запеченных яиц и зеленого горошка
 Вкус: свежих запеченных яиц и зеленого горошка
 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | | | | | |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г | 11,59 | В1, мг | 0,08 | Ca, мг | 98,02 |
| Жиры, г | 22,04 | С, мг | 0,99 | Mg, мг | 18,13 |
| Углеводы, г | 8,98 | А, мг | 0,26 | P, мг | 179,17 |
| Энергетическая ценность, ккал | 280,84 | Е, мг | 1,98 | Fe, мг | 1,87 |



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
|--------------------------------|---|-------|--|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| ЯБЛОКИ | 113,64 | 100 | 11,36 | 10,00 |
| Итого: | | | | |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2019.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают на десертной тарелке или вазочке.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку
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

Физико-химические показатели качества:

- Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку
- 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 блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|-------------------------------|-----|
| Энергетическая ценность, ккал | 47 |
| Углеводы, г | 9,8 |
| Жиры, г | 0,4 |
| Белки, г | 0,4 |

| | |
|--------|------|
| B1, мг | 0,03 |
| C, мг | 10 |
| A, мг | 0,01 |
| E, мг | 0,63 |
| D, мкг | 0 |
| B2, мг | 0,02 |

| | |
|--------|------|
| Ca, мг | 16 |
| Mg, мг | 8 |
| P, мг | 11 |
| Fe, мг | 2,2 |
| K, мг | 278 |
| I, мкг | 2 |
| F, мг | 0,01 |
| Se, мг | 0 |



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8 ЧАЙ С САХАРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
|--------------------------------|---|-------|--|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| ЧАЙ ЗАВАРКА | | 50 | | 5 |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 54 | 54 | 5,4 | 5,4 |
| САХАР ПЕСОК | 10 | 10 | 1 | 1 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 150 | 150 | 15 | 15 |
| Выход: 200/10 | | | | |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №36 от 18.08.2021" санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар (10 г) кладут в стакан или чашку или подают отдельно. Варенье (20 г), джем (20 г), мед (20 г), повидло (30 г) подают отдельно - количество указано на 200 мл чая.

Чай заварка.

Чай ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его предварительно подготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 1 г сухого чая.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

ВОДА ПИТЬЕВАЯ

Хранения до реализации - не более 1 часа.

Хранения согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Смак:

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.

Всего:

7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергетический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

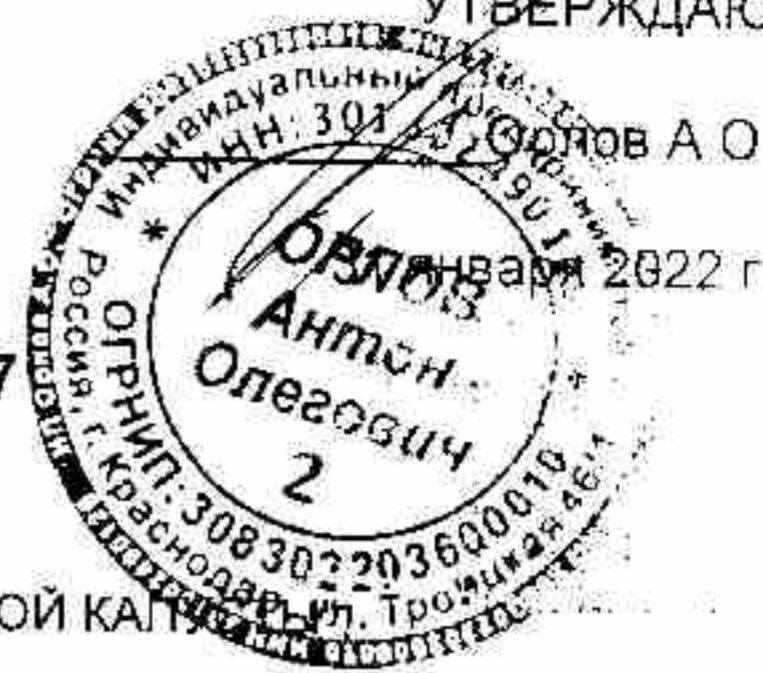
| | |
|-------------------------------|-------|
| Энергетическая ценность, ккал | 41,11 |
| Белки, г | 0,19 |
| Жиры, г | 0 |
| Углеводы, г | 10,09 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0 |
| С, мг | 0,04 |
| А, мг | 0 |
| Е, мг | 0 |
| Д, мкг | 0 |
| В2, мг | 0,01 |

| | |
|--------|-------|
| Са, мг | 12,91 |
| Mg, мг | 5,80 |
| P, мг | 7,42 |
| Fe, мг | 0,74 |
| K, мг | 25,71 |
| I, мкг | 0 |

УТВЕРЖДАЮ

ИП



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47 САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ" изготавливаемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| КАПУСТА КВАШЕНАЯ | 48,6 | 48,6 | 4,86 | 4,86 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 7,1 | 6 | 0,71 | 0,6 |
| САХАР ПЕСОК | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход: 60 | | | | |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М.: ДеЛи-принт, 2011. - 544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный репчатый или зеленый лук, сахар и заправляют растительным маслом.

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: салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, лук зеленый мелко нашинкован, лук репчатый - полукольцами.
Консистенция: хрустящая, сочная.
Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.
Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью. Умеренно соленый.
Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевой состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Белки | 0,95 |
| Жиры | 4,06 |
| Углеводы | 4,94 |
| Энергетическая ценность, ккал | 61,57 |

| | |
|--------|-------|
| B1, мг | 0,01 |
| C, мг | 15,18 |
| A, мг | 0 |
| E, мг | 1,69 |
| D, мкг | 0 |
| B2, мг | 0,01 |

| | |
|--------|--------|
| Ca, мг | 25,25 |
| Mg, мг | 8,62 |
| P, мг | 18,63 |
| Fe, мг | 0,35 |
| K, мг | 156,39 |
| I, мкг | 1,64 |
| F, мг | 0,01 |
| Se, мг | 0 |



УТВЕРЖДАЮ

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. ОВ | | | | |
| СВЕКЛА | | | | |
| с 01.01 по 31.08 | 53,33 | 40 | 5,33 | 4 |
| с 01.09 по 31.12 | 50 | 40 | 5 | 4 |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | 25 | 20 | 2,5 | 2 |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | |
| с 01.01 по 28.02 | 30,77 | 20 | 3,08 | 2 |
| с 01.03 по 31.07 | 33,33 | 20 | 3,33 | 2 |
| с 01.08 по 31.08 | 25 | 20 | 2,5 | 2 |
| с 01.09 по 31.10 | 26,67 | 20 | 2,67 | 2 |
| с 01.11 по 31.12 | 28,57 | 20 | 2,86 | 2 |
| МОРКОВЬ | | | | |
| с 01.01 по 31.08 | 13,33 | 10 | 1,33 | 1 |
| с 01.09 по 31.12 | 12,5 | 10 | 1,25 | 1 |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | 2,63 | 2,5 | 0,26 | 0,25 |
| ЛУК СВЕЖАТЫЙ | 11,9 | 10 | 1,19 | 1 |
| КОМАТНАЯ ПАСТА | 7,5 | 7,5 | 0,75 | 0,75 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| БАХАР ПЕСОК | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 |
| УКСУСНЫЙ ЛИСТ | 0,01 | 0,01 | 0,001 | 0,001 |
| СОЛОНАНА 35% ЖИРНОСТИ | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 200 | 200 | 20 | 20 |
| Итого: | 250 | | | |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

| | | | | |
|---------------|--|--|--|--|
| СВЕК | | | | |
| СТР | | | | |
| ЛУК СВЕЖАТЫЙ | | | | |
| ТОМАТ | | | | |
| МАСЛО | | | | |
| БАХАР | | | | |
| СОЛЬ | | | | |
| УКСУСНЫЙ ЛИСТ | | | | |
| СМЕТАНА | | | | |
| СОДА | | | | |
| ВОДА | | | | |
| СТР | | | | |
| ЛУК СВЕЖАТЫЙ | | | | |

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна -М.: Дели принт, 2011. -544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную или нарезанную квадратиками свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Вместо свежей капусты можно использовать квашеную массой нетто на 25% меньше массы свежей капусты.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в рецептуре, но ее следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

4. При фито

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

пассер

3. Но

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

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

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

Срок

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г | 2,16 |
| Жиры, г | 5,76 |
| Углеводы, г | 13,12 |
| Энергетическая ценность, ккал | 115,93 |

| | |
|--------|-------|
| B1, мг | 0,07 |
| C, мг | 10,26 |
| A, мг | 0,25 |
| E, мг | 2,40 |
| D, мкг | 0 |
| B2, мг | 0,07 |

| | |
|--------|--------|
| Ca, мг | 51,14 |
| Mg, мг | 27,12 |
| P, мг | 51,16 |
| Fe, мг | 1,26 |
| K, мг | 395,10 |
| I, мкг | 6,33 |
| F, мг | 0,04 |
| Se, мг | 0 |

6.2. Ми роб

Приложения

антиби

021/20

7. Пи

9. Жи

Белки

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЖАРЕНАЯ РЫБА ПОД МАРИНАДОМ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЖАРЕНАЯ РЫБА ПОД МАРИНАДОМ", изготавливаемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ | 58,01 | 51,4 | 5,8 | 5,14 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 2,6 | 2,6 | 0,26 | 0,26 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 4,1 | 4,1 | 0,41 | 0,41 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 5,12 | 4,3 | 0,51 | 0,43 |
| МАРИНАД ОВОЩНОЙ С ТОМАТОМ | | 44 | | 4,4 |
| МОРКОВЬ | 31,87 | 23,9 | 3,187 | 2,39 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 7,9 | 7,1 | 0,79 | 0,71 |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | 2,7 | 2,7 | 0,27 | 0,27 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 4,4 | 4,4 | 0,44 | 0,44 |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 |
| САХАР ПЕСОК | 1,1 | 1,1 | 0,11 | 0,11 |
| СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | 0,01 | 0,01 | 0,001 | 0,001 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 5,2 | 5,2 | 0,52 | 0,52 |
| Выход: 90 | | | | |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Сырье разделяют на филе с кожей без реберных костей, нарезают на порционные куски, солят. Подготовленные куски обжаривают в муке, обжаривают на растительном масле и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Жареную рыбу укладывают в салатник или на тарелку, заливают маринадом и охлаждают.

САХАР

Маринад овощной с томатом

Морковь промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук перебирают, очищают и промывают в холодной проточной воде. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Овощи нарезают соломкой и пассеруют на растительном масле, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 7-10 мин. После этого вводят воду, лимонную кислоту и кипятят 15-20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче посыпают зеленым луком. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — куски рыбы, сохранившие форму, политы маринадом, посыпаны зеленым луком;

Цвет поверхности рыбы — светло-золотистый, на разрезе — белый; маринада — оранжево-красный;

Запах — свойственный жареной рыбе с кисло-сладким привкусом маринада, слегка острый, с ароматом пряностей и пассерованных овощей;

Консистенция — мягкая, сочная.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ" реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
|--|---|-------|--|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | |
| е 01.01 по 28.02 | 210,77 | 137 | 21,08 | 13,7 |
| с 01.03 по 31.07 | 228,33 | 137 | 22,83 | 13,7 |
| с 01.08 по 31.08 | 171,25 | 137 | 17,13 | 13,7 |
| р 01.09 по 31.10 | 182,67 | 137 | 18,27 | 13,7 |
| с 01.11 по 31.12 | 195,71 | 137 | 19,57 | 13,7 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 25,3 | 25,3 | 2,53 | 2,53 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5,4 | 5,4 | 0,54 | 0,54 |
| СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 95,9 | 95,9 | 9,59 | 9,59 |
| Выход: 160 | | | | |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2010-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают в протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной воздушной массы.

При использовании молока необходимо на 10 г увеличить норму закладки масла.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:
 Внешний вид: протертая картофельная масса.
 Консистенция: густая, пышная, однородная.
 Цвет: белый с кремовым оттенком.
 Запах: характерный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно приятный.
 Вкус: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

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

УТВЕРЖДАЮ

Орлов А.О.

31 января 2022 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ", реализуемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
|--------------------------------------|---|-------|--|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | 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.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов, 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 | 1,48 | B1, мг | 0,02 | Ca, мг | 4,14 |
| Жиры, г | 0,12 | C, мг | 0 | Mg, мг | 5,94 |
| Углеводы, г | 9,74 | A, мг | 0 | P, мг | 15,12 |
| Энергетическая ценность, ккал | 45,94 | E, мг | 0,39 | Fe, мг | 0,36 |
| | | D, мкг | 0 | K, мг | 25,8 |
| | | B2, мг | 0,01 | I, мкг | 0 |
| | | | | F, мг | 0 |
| | | | | Se, мг | 0 |

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

| |
|-------------------------|
| Белки |
| Жиры |
| Углеводы |
| Энергетическая ценность |
| Витамины |
| Микроэлементы |



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

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

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №38 от 19.08.2021", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.
Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.
Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.
Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.
Цвет: коричневый.
Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.
Запах: сухофруктов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | | | | | |
|-------------------------------|------|--------|---|--------|------|
| Белки, г | 0 | В1, мг | 0 | Ca, мг | 8,28 |
| Жиры, г | 0 | С, мг | 0 | Mg, мг | 1,8 |
| Углеводы, г | 9,68 | А, мг | 0 | P, мг | 0 |
| Энергетическая ценность, ккал | 38,7 | Е, мг | 0 | Fe, мг | 0 |
| | | Д, мкг | 0 | K, мг | 0,9 |
| | | В2, мг | 0 | I, мкг | 0 |
| | | | | F, мг | 0 |
| | | | | Se, мг | 0 |