

ИП



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № МОРКОВЬ (ПОРЦИЯМИ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МОРКОВЬ (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				
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	80	60	8	6
с 01.09 по 31.12	75	60	7,5	6
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку.
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 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	0,78	В1, мг	0,04	Ca, мг	30,6
Жиры, г	0,06	С, мг	3	Mg, мг	22,8
Углеводы, г	4,14	А, мг	1,49	P, мг	33
Энергетическая ценность, ккал	21	Е, мг	0,38	Fe, мг	0,6
		Д, мкг	0	K, мг	120
		В2, мг	0,04	I, мкг	3
				F, мг	0,03
				Se, мг	0

Бухгалтер
 02/2022



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 202 МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное 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 пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		105		10,5
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ. СОРТ	39,4	39,4	3,94	3,94
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	237,2	237,2	23,72	23,72
МАСЛО БЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
Выход: 110				

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. Макароны отваривают (рец. №202). При отпуске поливают растопленным маслом.

Макароны отваривают 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 макароны набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Отваренные макароны откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макароны можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга
 Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная
 Цвет: белый с кремовым оттенком
 Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый
 Запах: отварных макаронных изделий 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 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:

КОМПО
 5.2.1
 02.02.20



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 КОТЛЕТА "ЗДОРОВЬЕ" С СОУСОМ ТОМАТНЫМ

К. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТА "ЗДОРОВЬЕ" С СОУСОМ ТОМАТНЫМ",
 вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТА
 "ЗДОРОВЬЕ" С СОУСОМ ТОМАТНЫМ", 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
КОТЛЕТА	60,41	44,4	6,04	4,44
КОТЛЕТА №1 КАТЕГОРИИ	4,3	3,6	0,43	0,36
КОТЛЕТА ВЕПЧАТЫЙ				
КОТЛЕТА МОРКОВЬ	9,6	7,2	0,96	0,72
КОТЛЕТА с 01.01 по 31.08	9	7,2	0,9	0,72
КОТЛЕТА с 01.09 по 31.12	8,4	8,4	0,84	0,84
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	0,12 шт.	4,8	12 шт.	0,48
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	6	6	0,6	0,6
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ		30		3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	26,2	26,2	2,62	2,62
СОУС ТОМАТНЫЙ №364	1,2	1,2	0,12	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,27	1,7	0,227	0,17
МОРКОВЬ	0,7	0,6	0,07	0,06
КОТЛЕТА ВЕПЧАТЫЙ	3	3	0,3	0,3
КОТЛЕТА ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК				
ВЫХОД: 60/30				
МАСЛО ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС				
СОУС				
ВОДА ПИТЬЕВАЯ				0,12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ				0,12
МОРКОВЬ				0,17
КОТЛЕТА ВЕПЧАТЫЙ				0,06
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ				0,03
САХАР ПЕСОК				0,03
ВЫХОД				
МАСЛО				0,03
СОУС				0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ				0,03
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ				0,03
МОРКОВЬ				0,03

УТВЕРЖДАЮ

ИП



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389 СОК ФРУКТОВЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК ФРУКТОВЫЙ", вырабатываемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОК ФРУКТОВЫЙ", 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
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

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, 2014.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Блюдо выпускаемое промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

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: сок налит в стакан
Консистенция: жидкая
Цвет: соответствует соку
Вкус: соответствует соку
Запах: соответствует соку

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	0,97	В1, мг	0,02	Ca, мг	12,6
Жиры, г	0,19	С, мг	1,6	Mg, мг	7,2
Углеводы, г	19,59	А, мг	0	P, мг	12,6
Энергетическая ценность, ккал	83,42	Е, мг	0	Fe, мг	2,52
		Д, мкг	0	K, мг	240
		В2, мг	0,02	I, мкг	2
				F, мг	0
				Se, мг	0

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав

Белки

Жиры

Углеводы

ИП



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 55 САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	82	61,5	8,2	6,15
с 01.09 по 31.12	76,88	61,5	7,69	6,15
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	20	20	2	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,6	0,5
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	15,3	10	1,53	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 100				

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.

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют соленые огурцы, нарезанные ломтиками, нарезанный соломкой лук и прогретый зеленый горошек. При отпуске салат заправляют маслом растительным.

Отходы для очищенных соленых огурцов - 20%.

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: свекла и лук мелко измельчены. Огурцы нарезаны ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: огурцов - хрустящая, остальных овощей мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный соленым огурцам, свекле, луку, зеленому горошку.

Запах: свеклы, соленых огурцов, лука, 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, 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	1,42
Жиры, г	6,10
Углеводы, г	6,63
Энергетическая ценность, ккал	87,53

В1, мг	0,02
С, мг	4,36
А, мг	0
Е, мг	2,74
Д, мкг	0

Са, мг	28,43
Mg, мг	17,57
P, мг	37,21
Fe, мг	1,00
K, мг	223,97

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

31 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	115,38	75	11,54	7,5
с 01.03 по 31.07	125	75	12,5	7,5
с 01.08 по 31.08	93,75	75	9,38	7,5
с 01.09 по 31.10	100	75	10	7,5
с 01.11 по 31.12	107,14	75	10,71	7,5
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ. СОРТ	10	10	1	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
Выход: 250				

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, 2014. - 544 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сырье нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель брусочками или кубиками, морковь - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и слегка пассерованные или отваренные овощи, лапшу, соль и варят до готовности.

Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

5. 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. Размеры 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 добавляют в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) 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.
7. Зелень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и добавляют в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
8. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
9. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С.

ИП



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29 ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ", вырабатываемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	137,1	96	13,71	9,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	9,3	9,3	0,93	0,93
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,1	9,3	1,11	0,93
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,27	10,7	1,43	1,07
с 01.09 по 31.12	13,38	10,7	1,34	1,07
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,7	6,7	0,67	0,67
КАША РИСОВАЯ	47,1	46,7	4,71	4,67
Выход: 200				

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.: Делфи принт, 2014.-344с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мясо или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в кастрюлю, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.

Во время приготовления рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы или кролика, поливают соусом в котором оно тушилось.

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. ТЕХ

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы или кролика, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.

Запах: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Вкус: мяса птицы или кролика, с ароматом риса и овощей.

Срок годности:

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 021/2011, приложение 3.

Срок годности:

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	20,70	В1, мг	0,10	Са, мг	25,90
Белки, г	26,63	С, мг	2,49	Mg, мг	44,42
Жиры, г	36,21	А, мг	0,30	Р, мг	220,03



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", вырабатываемое 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 ПШЕНИЧ. ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ. СОРТ	50	50	5	5
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:
 6.2. Микробиологические показатели безопасности 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	3,71
Жиры, г	0,3
Углеводы, г	24,34
Энергетическая ценность, ккал	114,86

B1, мг	0,06
C, мг	0
A, мг	0
E, мг	0,98
D, мкг	0
B2, мг	0,03

Ca, мг	10,35
Mg, мг	14,85
P, мг	37,8
Fe, мг	0,9
K, мг	64,5
I, мкг	0
F, мг	0,01
Se, мг	0

ИП Орлов А.О.
 ОГРН 5025000000000
 ОГРНИП 5025000000000
 ОГРЮЛ 5025000000000
 ОГРПД 5025000000000
 ОГРПМ 5025000000000
 ОГРПН 5025000000000
 ОГРПВ 5025000000000
 ОГРПЗ 5025000000000
 ОГРПД 5025000000000
 ОГРПМ 5025000000000
 ОГРПН 5025000000000
 ОГРПВ 5025000000000
 ОГРПЗ 5025000000000



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "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	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	5	5
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности 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	3,31	В1, мг	0,09	Ca, мг	9
Жиры, г	0,44	С, мг	0	Mg, мг	9,5
Углеводы, г	21,2	А, мг	0	P, мг	43,5
Энергетическая ценность, ккал	101,98	Е, мг	1,1	Fe, мг	2
		Д, мкг	0	K, мг	68
		В2, мг	0,04	I, мкг	2,8
				F, мг	0
				Se, мг	0