



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01 САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	18	18	1,8	1,8
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	37,85	24,6	3,79	2,46
с 01.03 по 31.07	41	24,6	4,1	2,46
с 01.08 по 31.08	30,75	24,6	3,08	2,46
с 01.09 по 31.10	32,8	24,6	3,28	2,46
с 01.11 по 31.12	35,14	24,6	3,51	2,46
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16,4	12,3	1,64	1,23
с 01.09 по 31.12	15,38	12,3	1,54	1,23
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	3	0,36	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4

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.: Деловая литература.-2012.-584с.

с санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные картофель и морковь отваривают, очищают от кожицы нарезают мелкими ломтиками. Огурцы соленые очищают и нарезают ломтиками, добавляют картофель и морковь, заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Усадка для очищенных соленых огурцов - 20%.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

с 01.09

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.

5. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

По органолептические показатели качества:

внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

консистенция: отварного картофеля - мягкая, овощей - упругая, сочная

свойственный входящим в блюдо продуктам

свойственный квашеной капусте и отварным овощам

свойственный входящим продуктам

с 01.09

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.

6. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

с 01.09

Пищевой состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

ИП



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 284 ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	60,4	44,5	6,04	4,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7	7	0,7	0,7
КРУПА РИСОВАЯ	5,8	5,8	0,58	0,58
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	24,5	21	2,45	2,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,8	4,8	0,48	0,48
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		30		3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26,2	26,2	2,62	2,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
МОРКОВЬ	2,27	1,7	0,227	0,17
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,7	0,6	0,07	0,06
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 70/30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды, и тушат 8-10 мин.

Температура внутри готового изделия не ниже 85° С.

Соусы — томатный, сметанный с томатом.

Соус томатный №364

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1.

Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин.

Готовят белый соус, как в ТК № 360.

Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют лимонной кислотой (0,03 г) и маслом (1,5 г).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ



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		172		17,2
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	64,4	64,4	6,44	6,44
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	387,6	387,6	38,76	38,76
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,5	8,5	0,85	0,85
Выход: 180				

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 отварные

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

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают 2-3 шарика тефтелей с соусом, в котором они тушились.
 Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.
 Оптимальная температура подачи 65° 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

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой с включениями зерен отварного риса (без трещин) пропитаны соусом. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет тефтелей - коричневый со светло-кремовыми включениями, соуса — светло-коричневый, коричневый или оранжевый;
- вкус, запах — тушеного мяса, приятный, умеренно соленый и острый, с ароматом лука и соуса;
- консистенция тефтелей — в меру плотная, сочная, соуса — эластичная, однородная.

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	9,74
Жиры, г	16,74
Углеводы, г	11,21
Энергетическая ценность, ккал	233,64

В1, мг	0,05
С, мг	1,43
А, мг	0,08
Е, мг	3,32
Д, мкг	0
В2, мг	0,05

Са, мг	13,11
Mg, мг	16,78
Р, мг	95,44
Fe, мг	1,37
К, мг	193,50
І, мкг	3,98
F, мг	0,03
Se, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70 ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ (СВЕЖИЕ, СОЛЕННЫЕ) ПО СЕЗОНУ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ (СВЕЖИЕ, СОЛЕННЫЕ) ПО СЕЗОНУ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ	100	100	10	10
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.: Делли принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Огурцы и помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

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: огурцы или помидоры сохранили форму.
Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.
Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.
Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.
Запах: соленых огурцов или помидоров, 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 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	1,1	В1, мг	0,04	Ca, мг	14
Жиры, г	0	С, мг	10	Mg, мг	20
Углеводы, г	2,4	А, мг	0	P, мг	26
Энергетическая ценность, ккал	14	Е, мг	0	Fe, мг	1
		Д, мкг	0	K, мг	290
		В2, мг	0,03	I, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.

24 января 2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 06 РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ" вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ", 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
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	5	5	0,5	0,5
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	6	5	0,6	0,5
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,5	187,5	18,75	18,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
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, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Рекомендуются для детей старшей возрастной группы.

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: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов, входящих в рассольник



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2 КОТЛета "ЗДОРОВЬЕ" С СОУСОМ ТОМАТНЫМ

1. 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

Продовольственное 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
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	70,48	51,8	7,05	5,18
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5	4,2	0,5	0,42
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	11,2	8,4	1,12	0,84
с 01.09 по 31.12	10,5	8,4	1,05	0,84
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,8	9,8	0,98	0,98
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,14 шт.	5,65	14 шт.	0,57
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7	0,7	0,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7	7	0,7	0,7
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		30		3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,8	27,8	2,78	2,78
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
МОРКОВЬ	2,27	1,7	0,227	0,17
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,6	0,6	0,06	0,06
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №2а от 19.01.2022 г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Котлетное мясо говядины нарезают на куски, измельчают на мясорубке. После чего котлетную массу перемешивают, добавляют пассерованные лук и морковь, соль, молоко и яйца, предварительно обработанные в соответствии с санитарными правилами и взбивают. Формуют изделия в виде котлет и панируют в сухарях. Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с маслом растительным, нагретым до температуры 150-160°C, и обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C (8 мин). Температура внутри изделия должна быть не ниже 85° С. Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены. Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

Соус томатный №364

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин.

Готовят белый соус, как в ТК № 360.

Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют лимонной кислотой (0,03 г) и маслом (1,5 г).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелку укладывают котлету и рядом гарнир. Оптимальная температура подачи 65° 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

6.1. Органолептические показатели качества:

внешний вид – мясное изделие: котлета – овально - приплюснутой формы с заострённым концом, с масляной тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон. Рядом уложен гарнир.
цвет поверхности изделия – светло - коричневый, в разрезе светло – серый с оранжевым оттенком, характерным для моркови;
вкус, запах приятный, умеренно солёный, характерный для жареных изделий из рубленого мяса;
консистенция сочная, однородная, пышная.

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	11,74
Жиры, г	17,81
Углеводы, г	7,11
Энергетическая ценность, ккал	235,15

В1, мг	0,06
С, мг	0,80
А, мг	0,24
Е, мг	3,45
Д, мкг	0,12
В2, мг	0,11

Ca, мг	28,84
Mg, мг	22,94
P, мг	128,35
Fe, мг	1,97
K, мг	238,40
I, мкг	6,29
F, мг	0,02
Se, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17/11 КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	89,7	88,8	8,97	8,88
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	12,7	12,7	1,27	1,27
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	133,1	133,1	13,31	13,31
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
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, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Подготовленную крупу гречневую всыпают в подсоленную кипящую жидкость. всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом (10 г) или посыпают сахаром (10 г). Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе с кашей или подают отдельно в стакане.

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: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой. Каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком
Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая
Цвет: свойственный данному виду крупы
Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой
Запах: свойственный данному виду крупы

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	10,91	В1, мг	0,29	Ca, мг	23,33
Жиры, г	13,01	С, мг	0	Mg, мг	161,08
Углеводы, г	49,28	А, мг	0,05	P, мг	240,23
Энергетическая ценность, ккал	357,45	Е, мг	6,19	Fe, мг	5,63
		Д, мкг	0,19	K, мг	339,77
		В2, мг	0,16	I, мкг	2,93