

УТВЕРЖДАЮ

Орлов А.О.

31 января 2022 г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БУТЕРБРОДЫ С ПОВИДЛОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОДЫ С ПОВИДЛОМ", 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
ПОВИДЛО	20	20	2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
<b>Выход: 55</b>				

### 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. Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

### 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: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом и повидлом или джемом  
Консистенция: хлеба мягкая, повидла или джема - не растекающаяся  
Цвет: повидла или джема  
Вкус: повидла или джема с хлебом  
Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом

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	2,40
Жиры, г	4,32
Углеводы, г	28,29
Энергетическая ценность, ккал	161,57

B1, мг	0,05
C, мг	0,1
A, мг	0,04
E, мг	0,70
D, мкг	0,08
B2, мг	0,03

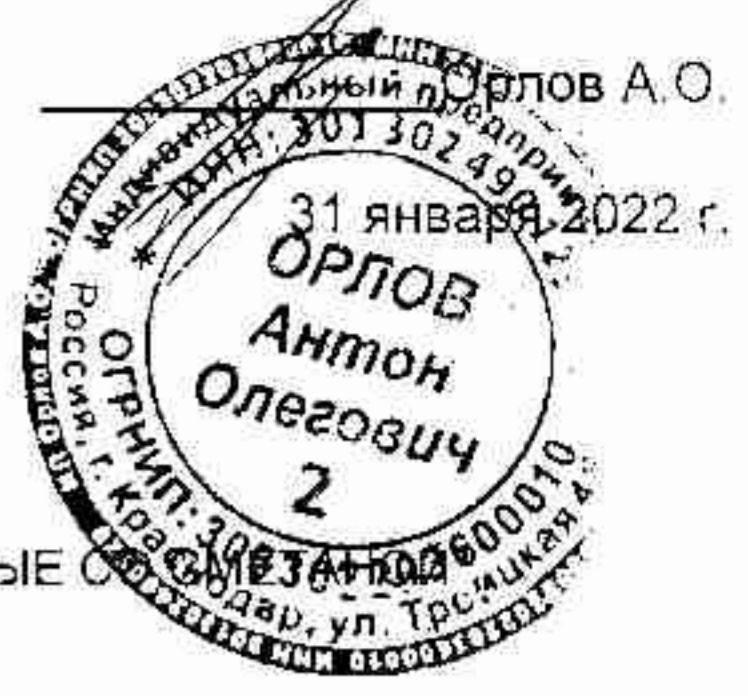
Ca, мг	10,3
Mg, мг	11,3
P, мг	27,95
Fe, мг	0,81
K, мг	65,25
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

### 7. ПРИМЕЧАНИЕ

Химический состав

УТВЕРЖДАЮ

ИП



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7т  
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СМЕТАНОЙ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СМЕТАНОЙ" вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СМЕТАНОЙ", 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
ПЕЛЬМЕНИ (ПОЛУФАБРИКАТ ПРОМЫШЛЕННЫЙ)	138	138	13,8	13,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
СМЕТАНА, 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
<b>Выход: 150/10</b>				

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №7а от 19.01.2022 г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Подготовленные пельмени опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей берут 4 л воды и 20 г соли), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 мин. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом и порционируют. Пельмени рекомендуется отваривать небольшими порциями в широкой посуде. Использование вставной решетки с крупными отверстиями дает возможность одновременно извлечь из воды все сваренные пельмени и сохранить их форму. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом и прокипяченной сметаной. 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**

Органолептические показатели качества:  
Внешний вид: пельмени полукруглые, размером (продольным) 2,5-3 см, места соединения теста аккуратно защипаны; поверхность гладкая (без трещин и разрывов).  
Консистенция: оболочки - мягкая, плотная, фарша - сочная, мягкая.  
Цвет: оболочки - от светло-кремового до светло-желтого, фарша - красный.  
Вкус: оболочки - от светлого до темного, фарша - умеренно соленые.  
Запах: мяса и сырого репчатого лука.

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, г	17,95	В1, мг	0,11	Ca, мг	44,83
Жиры, г	14,31	С, мг	0,12	Mg, мг	25,35
Углеводы, г	32,64	А, мг	0,03	P, мг	176,08
Пищевая ценность, ккал	336,03	Е, мг	0,66	Fe, мг	2,39
		Д, мкг	0,36	K, мг	350,30
		В2, мг	0,14	I, мкг	9,04
				F, мг	0

УТВЕРЖДАЮ



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ" изготавливаемое 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
<b>Выход: 100</b>				

### 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.

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

#### 6.1. Органолептические 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:**

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

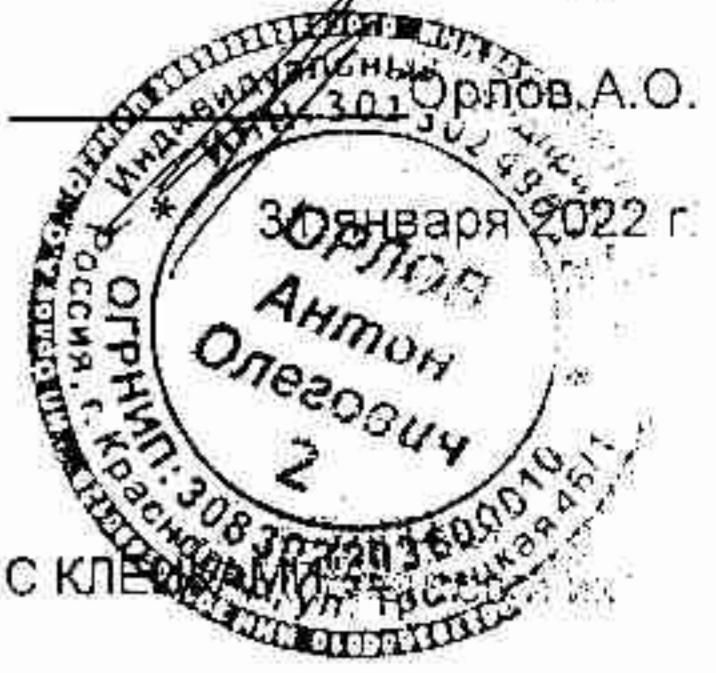
В1, мг	0,03
С, мг	10
А, мг	0,01
Е, мг	0,63
Д, мкг	0
В2, мг	0,02

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

УТВЕРЖДАЮ

ИП

Орлов А.О.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 108 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ" производимое и реализуемое ИП Орлов А.О.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное 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 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
<b>КАРТОФЕЛЬ</b>				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.09	62,5	50	6,25	5
с 01.10 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
<b>МОРКОВЬ</b>				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
<b>ЛУК РЕПЧАТЫЙ</b>	11,9	10	1,19	1
<b>МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ</b>	2,5	2,5	0,25	0,25
<b>СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ</b>	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>КЛЕЦКИ</b>		<b>65</b>		<b>6,5</b>
<b>МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ</b>	20	20	2	2
<b>МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ</b>	2,3	2,3	0,23	0,23
<b>ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)</b>	0,14 шт.	5,8	14 шт.	12,609
<b>ВОДА ПИТЬЕВАЯ</b>	31,4	31,4	3,14	3,14
<b>СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ</b>	0,6	0,6	0,06	0,06
<b>ВОДА ПИТЬЕВАЯ</b>	187,5	187,5	18,75	18,75
<b>Выход: 250</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

- ЛУК РЕПЧАТЫЙ
- МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
- СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ
- КЛЕЦКИ
- МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ
- МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
- ЯЙЦА КУРИНЫЕ
- ВОДА ПИТЬЕВАЯ
- СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ
- ВОДА ПИТЬЕВАЯ
- Выход

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

- КАРТОФЕЛЬ
- МОРКОВЬ
- МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ
- МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
- СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ
- КЛЕЦКИ
- МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ
- МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
- ЯЙЦА КУРИНЫЕ
- ВОДА ПИТЬЕВАЯ
- СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ
- ВОДА ПИТЬЕВАЯ
- Выход



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 230 РАГУ ИЗ ПТИЦЫ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые 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, 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	135,2	94,6	13,52	9,46
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	161,69	105,1	16,17	10,51
с 01.03 по 31.07	175,17	105,1	17,52	10,51
с 01.08 по 31.08	131,38	105,1	13,14	10,51
с 01.09 по 31.10	140,13	105,1	14,01	10,51
с 01.11 по 31.12	150,14	105,1	15,01	10,51
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	29,73	22,3	2,97	2,23
с 01.09 по 31.12	27,88	22,3	2,79	2,23
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,8	7,8	0,78	0,78
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,6	13,1	1,56	1,31
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,14	0,14
<b>Выход: 230</b>				

### 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.

Подготовленные тушки птицы или кролика, нарубленные на куски по 30-35 г, или обработанные субпродукты птицы обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин.

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Желудки и сердце - 50%, шеи и крылья - 50%

### 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: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы или кролика с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный мясу птицы или кролика, томата и овощей.