

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

Вкус: масла сливочного и хлеба.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Бутерброд с маслом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции..

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Бутерброд с маслом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бутерброд с маслом», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Бутерброд 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	
	брутто	нетто
Масло сливочное	10	10
Хлеб пшеничный	30	30
Выход	-	40

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Технология приготовления: ломтик хлеба намазывают маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре от +7- +14⁰С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: масла и хлеба.

Запах: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

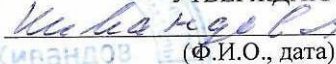
Пищевая ценность блюда на выход 40 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,36	7,49	14,89	136

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
8,64	23,14	4,32	4,32

Зав. производством _____



Бутерброд с сыром

6.1 Органолептические показатели качества:

6.2 Микробиологические показатели блюда «Бутерброд с сыром» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
42,6	96	9,45	0,49

Зав. производством



УТВЕРЖДАЮ
Кириков АС 28.12.20
(Ф.И.О., дата)

завертывают в виде цилиндра или рулетика. Голубцы укладывают в смазанный противень, обжаривают и заливают соусом и запекают 20 – 25 минут при температуре 250 – 280°С.

Для фарша: отварную мякоть измельчают на мясорубке и смешивают с рассыпчатым рисом, пассерованный лук.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 287

Голубцы с мясом и рисом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Голубцы с мясом и рисом», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Голубцы с мясом и рисом», 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	
	брутто	нетто
Говядина	41	40
Масло растительное	3	3
Рис	5	5\15 ¹
Лук репчатый	11	9
Масса пассерованного лука	-	6
Капуста свежая	81	65\60
Масса фарша	-	60
Масса полуфабриката	-	120
Масса обжаренных голубцов	-	108
Соус №330	-	50
Выход		158

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Кочан капусты (с удаленной кочерыжкой) отваривают в подсоленной воде до полуготовности, разбирают на отдельные листья, утолщенные части отбивают. На подготовленные листья кладут приготовленный фарш и

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Голубцы политы соусом. Вкус – в меру соленый с ароматом использованных продуктов, не допускается запах пареной капусты. Цвет поверхности слегка румяный, на разрезе фарш серо-белого цвета. Консистенция мягкая, сочная, капуста не должна иметь хруста при разжевывании.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Голубцы с мясом и рисом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 175г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
9,82	8,23	16,45	179

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
21,49	174,12	43,83	2,16

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

28.12.22

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 163

Запеканка морковная с творогом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Запеканка морковная с творогом», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Запеканка морковная с творогом», 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	
	брутто	нетто
Творог	38	37,5
Морковь	78	63
Масло сливочное	5	5
Вода		15
Яйцо	1/10	4
Масса припущенной моркови		100
Крупа манная	10	10
Сахар	5	5
Сухари	3	3
Сметана	3	3
Масса полуфабриката		118
Масса готовой запеканки		100
Йогурт		50
ВЫХОД с соусом или йогуртом	-	150

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Морковную массу, приготовленную как для котлет, смешивают с протёртым творогом, сахаром, яйцами. Смесь выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы

разравнивают, смазывают сметаной, запекают. При отпуске запеканку поливают соусом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Запеканку отпускают с молочным или сладким соусом. Блюдо реализуют при температуре 65 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест, политы соусом.

Консистенция: мягкая, доведена до готовности.

Цвет: желто-оранжевый.

Запах свойственный моркови и творогу.

Вкус: умеренно сладкий, свойственный моркови и творогу.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 150г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
7,37	6,5	15,72	150,96

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
106,21	146,13	37,5	0,97

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 165

Запеканка овощная

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Запеканка овощная», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Запеканка овощная», 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	
	брутто	нетто
Картофель	68	50
Капуста свежая	50	38\25 ¹
Морковь	24	19\18 ¹
Лук репчатый	12	10\5 ¹
Масло растительное	5	5
Манная крупа	5	5
Сухари из хлеба	5	5
Сметана	3	3
Масса полуфабриката		123
Масса готовой запеканки		100
Соус №326		50
ВЫХОД с соусом	-	150

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Нарезанные соломкой, припущенные отдельно морковь, репу и капусту соединяют с пассерованным луком, нарезанным полукольцами, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертым вареным картофелем, зеленым горошком, охлаждают до 40—50 °С, добавляют яйца, выкладывают на смазанные жиром и посыпанные

сухарями противень или сковороду, смазывают сметаной, посыпают сухарями и запекают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Запеканку отпускают с молочным или сладким соусом. Блюдо реализуют при температуре 65 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 150г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,94	7,6	21,74	172,8

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
111,21	134,11	15,99	0,44

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Рыба тушенная в томате с овощами

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба тушенная в томате с овощами», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рыба тушенная в томате с овощами», 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	
	брутто	нетто
Минтай	81	62
Вода или бульон	38	38
Лук репчатый	30	24
Морковь	46	36
Томатное пюре	20	20
Масло растительное	5	5
Масса рыбы тушеной	-	50
Масса тушеных овощей	-	100
Выход		150

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей,

заливают водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески

Цвет: рыбы на разрезе белый или светло-серый, соуса оранжево-красный, овощей натуральный.

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

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 150 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
9,86	4,95	5,4	157

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
39,07	162,19	48,53	0,85

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

Кириллов 28.12.22

Александр Суренович

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 332

Соус сметанный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «соус сметанный», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Соус сметанный», 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	
	брутто	нетто
Сметана	250	250
Мука пшеничная	75	75
Вода	750	750
Масса белого соуса	-	750
Выход	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C, выливают ¼ горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин., процеживают и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Вкус и запах – свежей сметаны, умеренно соленый.

Цвет - кремовый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Соус сметанный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Соус сметанный» на выход 1000г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
14,06	49,96	58,67	741

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
273	227,3	52,8	2,08

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331

Соус сметанный с томатом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «соус сметанный с томатом», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Соус сметанный с томатом», 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 продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сметана	250	250
Мука пшеничная	75	75
Вода	750	750
Томатное пюре	100	100
Выход	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Вкус и запах – свежей сметаны, умеренно соленый, с привкусом томата.

Цвет – светло-оранжевый

6.2 Микробиологические показатели блюда «Соус сметанный с томатом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Соус сметанный с томатом» на выход 1000г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,62	49,96	70,24	801

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
292,4	293,8	97,9	3,98

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

Кириллов 28.12.22

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 337

Соус яблочный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «соус яблочный», составленная по Могильный М.П, Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Соус яблочный», 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	
	брутто	нетто
Сахар	125	125
Яблоки свежие	256	225
Крахмал картофельный	30	30
Кислота лимонная	1	1
Вода	800	800
Выход	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей заливают горячей водой и варят в течение 6-8 мин в закрытой посуде до готовности. Затем протирают, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, доводят до кипения. Готовый соус охлаждают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Вкус и запах — кисло-сладкий, яблоч.

Цвет — темно-желтый

6.2 Микробиологические показатели блюда «Соус яблочный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Соус яблочный» на выход 1000г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,93	0,9	4,47	693

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
87,8	47,9	20,3	5,33

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ
(Ф.И.О., дата)

28.12.22

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №373

Яблоки, фаршированные творогом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Яблоки фаршированные творогом», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Яблоки фаршированные творогом», 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	
	брутто	нетто
Яблоки свежие	63	44
Фарш		
Творог	41	40
Сахар песок	8	8
Яйца	5	5
Масса фарша	-	53
Масса полуфабриката	-	97
Масса запеченных яблок	-	75
Масса соуса №337		75
Выход	-	150

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Промытые яблоки очищают от кожицы, нарезают на две половинки и удаляют сердцевину. Для фарша: протертый творог хорошо перемешивают с яйцами и Захаром. Половинки яблок заполняют фаршем из творога, выкладывают их на смоченный водой лист и запекают в шкафу до готовности. При отпуске поливают сладким соусом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре от +7- +14°C., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: яблоки сохранили свою форму

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: золотистый.

Вкус: кисло-сладкий

Запах: аромат печенных яблок и творога

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 120г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
15,01	1,49	29,18	187

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
91,1	142,5	22,1	1,97

Зав. производством



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №209

Яйца вареные

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,08	4,6	0,82	63

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
8,64	23,14	4,32	4,32

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Яйца вареные», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Яйца вареные», 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	
	брутто	нетто
Яйцо	1 шт	40
Выход	-	40

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Яйца после дезобработки погружают в кипящую воду и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: кругло- овальной формы, без трещин на поверхности;

Консистенция: умеренно плотная;

Цвет: белок – белый, желток – желтый;

Вкус: свежего варёного яйца, приятный;

Запах: свойственный свежесваренным яйцам.

Микробиологические показатели блюда «Яйца вареные» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции..

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 40 г

Зав. производством _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №284

Запеканка картофельная с мясом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Запеканка картофельная с мясом», составленная по Могильный М.П., Тутьяня В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемый и реализуемый

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Запеканка картофельная с мясом», 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	
	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	80	79
Масло растительное	4	4
Масса готовых мясopодуkтoв	-	50
Картофель	152	114\110 ¹
Масса вареного протертого картофеля	-	108
Лук репчатый	10	8
Масло сливочное	1	1
Масса пассерованного лука	-	4
Масло растительное	2	2
Сухари из хлеба	2	2
Масса полуфабриката	-	164
Соус №331		10
Масса запеченного блюда		140
Выход		150

¹ масса вареного картофеля

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук. Протертый картофель кладут на смазанный маслом противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие запекают.

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию, поливают маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: запеканка нарезана равными кусками, поверхность изделий нерастрескавшаяся, изделие полито маслом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки – свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Запах: запеченного картофеля, мяса.

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша – мясу, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Запеканка картофельная с мясом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Запеканка картофельная с мясом» на выход 150 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
15,42	10,3	20,84	246

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
42,45	283,15	106,15	3,83

Зав. производством



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №284

Запеканка картофельная с печенью

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Запеканка картофельная с печенью», составленная по Могильный М.П., Тутьяня В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемый и реализуемый _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Запеканка картофельная с печенью», 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	
	брутто	нетто
Печень говяжья	67	66
Масло растительное	3,4	3,5
Масса готовых мясопродуктов	-	45
Картофель	135,7	101,79\98 ¹
Масса вареного протертого картофеля	-	96
Лук репчатый	9	7
Масло сливочное	0,8	0,8
Масса пассерованного лука	-	3,5
Масло растительное	1,8	1,8
Сухари из хлеба	1,8	1,8
Масса полуфабриката	-	145
Масса запеченного блюда		125
Масса соуса №331		25
Выход		150

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Печень жарят. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук. Протертый картофель кладут на смазанный маслом противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие запекают.

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию, поливают соусом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий нерастрескавшаяся, изделие полито маслом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки – свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Запах: запеченного картофеля, мяса.

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша – мясу, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Запеканка картофельная с печенью» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Запеканка картофельная с печенью» на выход 150 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
13,6	9,08	18,36	217,05

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
42,04	359,44	66,73	6,35

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №382

Какао с молоком

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Какао с молоком», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемый и реализуемый _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «Какао с молоком», 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	
	брутто	нетто
Какао-порошок	3	3
Молоко	100	100
Вода	110	110
Сахар	10	10
Выход	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают напиток в стакане при температуре не менее 75 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Запах: свойственный какао.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Какао с молоком» на выход 1000 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
20,39	17,72	87,89	593

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
761,1	622,8	106,7	2,39

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ
(Ф.И.О., дата)

781222

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322

Капуста тушеная с яблоками

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Капуста тушеная с яблоками», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Капуста тушеная с яблоками», 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 продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная	196,95	157,5
Яблоки	42,9	30
Масло сливочное	12	12
Сахар	2,25	2,25
Мука пшеничная	1,5	1,5
Выход		150

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенные овощи промывают в проточной воде, нарезанную соломкой капусту белокочанную свежую кладут в котел слоем не более 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло сливочное, припущенную в небольшом количестве воды в течение 5-7 мин, и тушат при периодическом помешивании до полуготовности.

Затем добавляют нарезанные яблоки, очищенные от кожицы и семенных гнезд, тушат до готовности еще 40-45 мин. За 5 мин до

окончания тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью.

Если капуста свежая горчит, ее перед тушением бланшируют в течение 3-5 мин.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Цвет: кремовый.

Вкус: вкус слегка сладковатый, аромат яблок, без привкуса и запаха пареной капусты..

Запах: вкус слегка сладковатый, аромат яблок, без привкуса и запаха пареной капусты..

Консистенция: сочная, слегка хрустящая..

Внешний вид: капуста нарезана соломкой, потушена с яблоками..

6.2 Микробиологические показатели блюда «Капуста тушеная с яблоками» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 150г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,66	8,00	12,47	132,6

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
21,49	174,12	43,83	2,16

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

И. В. Александров 28.02.22

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №173

Каша вязкая молочная (геркулес)

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65 °С.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая молочная (геркулес)», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемое и реализуемое в _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Каша вязкая молочная (геркулес)», 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	
	брутто	нетто
Хлопья овсяные(Геркулес)	33	33
Молоко	75	75
Вода	45	45
Сахар	4,5	4,5
Соль йодированная	0,5	0,5
Масло сливочное		5
ВЫХОД	-	155

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупку перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду с молоком, варят до загустения, помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упаривания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша вязкая (рисовая)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша вязкая (рисовая)» на выход 1000 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,23	9,84	35,70	256,5

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
10,40	67,30	14,40	1,13	0,00	0,00

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №ТТК

Каша вязкая (рисовая)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая (рисовая)», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое в _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Каша вязкая (рисовая)», 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	
	брутто	нетто
Крупа рисовая	222	222
Вода	820	820
Соль йодированная	10	10
ВЫХОД	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упаривания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша вязкая (рисовая)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша вязкая (рисовая)» на выход 1000 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
21,4	24,3	122,78	756,25

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
111,21	134,11	15,99	0,44

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под. ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛипринт, 2017. – 628 с.

Номер рецептуры: 349

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349\ТТК

Компот из смеси сухофруктов

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Напиток из сухофруктов» вырабатываемый и реализуемый

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «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	
	брутто	нетто
смесь сухофруктов	10,8	27 ¹
Сахар-песок	9	9
Вода	180	180
Выход	-	180

¹ Масса фруктов отварный

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, варят до готовности.

Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Отпускают напиток в стакане при температуре не более 14°C., Срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму и залиты прозрачным

компотом.

Консистенция: компота – жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Запах: вареных сухофруктов.

Вкус: натурального плодового или ягодного сока, кисло-сладкий.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Компот из смеси сухофруктов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Компот из смеси сухофруктов» на выход 180 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,59	0,08	28,80	119,52

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
162,4	117,2	87,3	3,49

Зав. производством



УТВЕРЖДАЮ

Кириллов А.С. 28.12.22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №294

Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом молочным

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом молочным», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом молочным», 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 продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица ¹	77	44,4
Или грудка птицы(полуфабрикат)	45	44,4
Хлеб пшеничный в/с	10,8	10,8
Вода или молоко	15,6	15,6
Масло растительное	2,4	2,4
Хлеб пшеничный в/с	13,2	13,2
Масса полуфабриката	-	81,6
Масло растительное	4,5	4,5
Масса запеченных котлет		60
Или соус №330		40
ВЫХОД		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формуют котлеты. которые доводят до готовности в жарочном шкафу при подаче поливают соусом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжарена и полита соусом, гарнир уложен сбоку.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – серый.

Запах: жареного мяса птицы, приятный.

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом молочным» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом молочным» на выход 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
9,5	12,64	9,73	191

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
37,96	50,80	14,10	2,30	0,70	0,00

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №184

Крупеник

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Крупеник» составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур»,вырабатываемое и реализуемое в _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Крупеник», 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.).

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крупа пшеничная	27	27
Вода	57	57
Масса каши		80
сахар	4	4
Творог	30,4	30
Яйцо	1/20 шт	2
Сухари пшеничные	2	2
Масло растительное	2	2
Сметана	2	2
Масса полуфабриката		120
Масса готового крупеника		100
Йогурт		50
ВЫХОД	-	150

3 РЕЦЕПТУРА

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Готовую рассыпчатую кашу охлаждают до 60-70° С, добавляют протертый творог, сахар, масло сливочное, сырые яйца и перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Подают с маслом или йогуртом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид —аккуратно нарезаны в виде прямоугольников, квадратов, ромбов, треугольников.

Вкус и запах — вкус умерено сладкий, свойственные пшеничной каше;

Цвет — румяно-золотистый.

Консистенция — рыхлая, сочная; зерно мягкое.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Крупеник» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Крупеник» на выход 150 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
11,78	1,10	30,62	238

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,05	0,02	0,00	0,00	1,80

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
83,91	176,01	66,78	2,37	0,00	0,00

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ
Александр Сур...
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №184

Лапшевник с творогом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо
«Лапшевник с творогом»

составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник
рецептур», вырабатываемое и реализуемое в _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Лапшевник с творогом», 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.).

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Макароны	38	38
Вода	83	83
Творог	51	50
Сахар	5	5
Сухари пшеничные	2	2
Масло растительное для смазки прот	3	3
Сметана	3	3
Соль йодиров	0,5	0,5
Сухари из хлеба пшеничного	3	3
Масса полуфабриката		185
Масса готового лапшевника		150
ВЫХОД	-	150

3 РЕЦЕПТУРА

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Лапшу, или макароны, или вермишель варят, не откидывая. Протертый творог смешивают, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. При подаче нарезают на порции.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе – от светло-кремового до кремового

Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый

Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями

6.2 Микробиологические показатели блюда «Лапшевник с творогом» должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Лапшевник с творогом» на выход 150 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
13,33	12,96	30,2	291

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
83,91	176,01	66,78	2,37	0,00	0,00

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 317

Овощи в молочном соусе

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Овощи в молочном соусе», вырабатываемое и реализуемое

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Овощи в молочном соусе», 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	
	брутто	нетто
Картофель	68	32,55\30 ¹
Морковь	45	30,9\30 ¹
Капуста белокочанная	24	33,3\30 ¹
Горошек зеленый консервированный	12	15
Масло растительное	3	3
Соус №295		50
ВЫХОД с соусом	-	150

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту – шашками.

Припущенные с маслом по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным, проваривают 1-2 минуты.

При отсутствии того или другого вида овоще, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Запеканку отпускают с молочным соусом. Блюдо реализуют при температуре 65 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 150г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,09	2,8	13,25	90,9

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
111,21	134,11	15,99	0,44

Зав. производством



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №205

Макаронные изделия отварные с овощами

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Макаронные изделия отварные с овощами», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Макаронные изделия отварные с овощами», 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	
	брутто	нетто
Масса отварных макарон №202	26,2	75
Морковь	37,5	34
Лук репчатый	28,5	24
Томатное пюре	21	21
Масло растительное	5	5
Масса готовых овощей		75
Выход	-	150

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Овощи нарезают соломкой и пассеруют, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование 5-7 мин. Макароны отваривают (рец. № 202), добавляют к ним подготовленные овощи и перемешивают.

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, равномерно перемешаны с овощами, овощи нарезаны соломкой

Консистенция: макарон – мягкая, упругая, в меру плотная, овощей мягкая.

Цвет: розовый от томатного пюре.

Запах: отварных макаронных изделий, овощей и томата.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и овощам, умеренно соленый.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 125 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,17	5,99	28,52	188,4

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
16,18	42,4	14,15	0,86

Зав. производством _____

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

Кириленко АС 281222

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 225

Оладьи из творога

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Оладьи из творога», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Оладьи из творога», 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	
	брутто	нетто
Творог	38	37,5
Мука пшеничная	13,5	13,5
Сахар	3	3
Молоко	15	15
Яйцо	6	6
Масло растительное	4,5	4,5
Масса готовых оладий	-	75
Соус 337	-	75
ВЫХОД с соусом или йогуртом	-	150

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Творог протирают, разводят молоком, добавляют муку, сахар, соль, яйца, и перемешивают до образования однородной массы. Оладьи толщиной не более 5-6 мм жарят с обеих сторон на растопленном масле 8-10 мин.

5 ТРЕБОВАНИЯ К
ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ
И ХРАНЕНИЮ

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Отпускают по 3 шт. на порцию с соусом и поливают соусом.

Цвет: от светло-кремового до кремового..

Вкус: свойственный тесту, с нежным ароматом творога, ,

Запах: свойственный тесту, с нежным ароматом творога,

Консистенция: нежная, однородная, пористая..

Внешний вид: форма овальная или круглая, толщиной 5-6 мм, хорошо пропечен 7

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход Оладьи из творога

150г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
11,09	10,2	17,26	204

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
106,21	146,13	37,5	0,97

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Плов из птицы

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плов из птицы», составленная по Могильный М.П., Тутельян В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемое и реализуемое _____.

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 продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
курица	76	68
Или Куриная грудка	69	68
Масло растительное	7	7
Морковь нового урожая	10	8
Лук репчатый	8	7
Томатное пюре	5	5
Крупа рисовая	35	35
Масса тушеной птицы		50
Масса готового риса с овощами	-	100
Выход	-	150

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Птицу рубят на порции (по одному куску), посыпают солью, кладут в посуду, 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.

При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом, в котором оно тушилось.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусок птицы, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса – мягкая, риса – мягкая.

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

Запах: мяса птицы, с ароматом риса и овощей.

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

6.2 Микробиологические показатели блюда «Плов из птицы» должны соответствовать требованиям СанПиН 22.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 150г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
12,71	7,85	26,8	229

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
34,76	131,5	40,53	1,48

Зав. производством _____



УТВЕРЖДАЮ
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 236

Рулет из рыбы

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рулет из рыбы», составленная по Могильный М.П., Тутьяня В.А. «Сборник рецептов», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рулет из рыбы», 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	
	брутто	нетто
Минтай	125	60
Хлеб пшеничный	18	18
Вода или молоко	24	24
Масса рыбная котлетная	-	50
Лук репчатый	24	20\10 ²
Масло сливочное	4	4
Яйцо	10	10
Масса фарша	-	20
Сухари пшеничные	6	6
Масло растительное	2	2
Масса готового рулета	-	100
Масса соус красный основной	-	50
Выход		150

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, тщательно перемешивают.

Подготовленную котлетную массу раскладывают на протвень слоем толщиной 1,5-2 см, на середину вдоль слоя кладут фарш. Соединяют края массы так, чтобы один край котлетной массы прикрывал другой, образуя сплошной шов. Сформованный рулет на смазанный жиром противень швом вниз. Поверхность рулета выравнивают, посыпают сухарями, прокалывают ножом в 2-3 местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 градусов в течение 20-30 минут.

При отпуске рулет нарезают на порции (по 2-3 куса), гарнируют, соус подают отдельно или подливают к рулету.

Соусы –томатный с овощами.

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 150г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
13,21	12,26	18,71	238,13

Минеральные вещества			
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
39,07	162,19	48,53	0,85

Зав. производством _____

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС