УТВЕРЖДАЮ
Кивандов 28 12 22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №278

Тефтели с соусом

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Тефтели с соусом», 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 «Тефтели с соусом» 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Говядина (котлетное мясо) | 50,66 | 50,66 |
| Или Свинина (котлетное мясо) | 50 | 49 |
| Вода или молоко | 16 | 16 |
| Хлеб | 10,66 | 10,66 |
| Лук репчатый | 32 | 26,66 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Масса пассированного лука | | 13,33 |
| Мука пшеничная | 5,33 | 5,33 |
| *Масса полуфабриката* | - | 95 |
| *Масса готовых тефтелей* | - | 80 |
| Соус №328 | 50 | 50 |
| ВЫХОД | - | 130 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 $^{0}$С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей – в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей – коричневый, соуса – светло-коричневый.

Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

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

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Тефтели с соусом» на выход 150г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 9,6 | 10,65 | 12,67 | 185,55 |
| 9,6 | 12,68 | 12,67 | 199,5 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 29,04 | 88,34 | 20,82 | 0,6 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Кивандов 28/12 22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 105

Фрикадельки мясные

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Фрикадельки мясные», 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 «Фрикадельки мясные», 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Говядина котлетное мясо | 33 | 60 |
| Или свинина котлетное мясо | 62 | 60 |
| Яйца | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 6 | 5,6 |
| Вода | 2 | 2 |
| *Масса полуфабриката* | | *67* |
| Выход | - | 50 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, затем добавляют мелко рубленный лук, яйца, соль, воду и все тщательно перемешивают.

Сформированные шарики массой 8-10г. припускают в воде до готовности.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре75 $^{0}$С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: фрикаделек - серый.

Вкус: свойственный свежеприготовленному изделию из котлетной массы.

Запах: соответствующий изделию из котлетной массы.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 50г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 9,97 | 5,86 | 0,37 | 98,05 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 6,02 | 58,14 | 9,01 | 0,44 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Кивокурец 28.12.22 г
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 107

Фрикадельки рыбные

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Фрикадельки рыбные», 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 «Фрикадельки рыбные», 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Рыба минтай | 75 | 47 |
| Яйца | 2,5 | 2,5 |
| Лук репчатый | 11,9 | 10 |
| Вода | 4,5 | 4,5 |
| *Масса полуфабриката* | | *60* |
| *Масса готовых фрикаделек* | | *50* |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В рыбную котлетную массу, затем добавляют лук, яйца, соль, воду и все тщательно перемешивают, разделывают на шарики массой по 15-18 г и припускают в воде до готовности 10-15 мин.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре75 $^{0}$С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: фрикаделек - светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленный

Запах: соответствующий изделию из рыбной котлетной массы.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 80г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 6,7 | 1,41 | 0,56 | 44 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 29,04 | 88,34 | 20,82 | 0,6 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

Кивандов 28/12/22

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №280

Фрикадельки в соусе

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Фрикадельки в соусе », 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 «Фрикадельки в 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Свинина (котлетное мясо) | 56 | 55,27 |
| Говядина | 56 | 55,27 |
| Вода или молоко | 16 | 16 |
| Хлеб | 11,64 | 11,64 |
| Лук репчатый | 7,3 | 5,8 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| *Масса полуфабриката* | | *94,5* |
| Мука пшеничная | 7,3 | 7,3 |
| *Масса готовых тефтелей* | - | 80 |
| Соус №328 | 20 | 20 |
| ВЫХОД | - | 100 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В мясной фарш с хлеба добавляют соль, мелко нарезанный лук, перемешивают и разделывают в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды. И тушат 8-10 мин.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 $^0$С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: фрикадельки – в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: Фрикадельки – коричневый, соуса – светло-коричневый.

Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Фрикадельки в соусе» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Фрикадельки в соусе» на выход 100г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 6,98 | 16,77 | 10,01 | 213 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 118,8 | 288,9 | 118,7 | 4,6 |

говядина

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 8,33 | 11,32 | 10 | 178 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

Кивандов 261222

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №378(ТТК)

Чай с молоком

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

## 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «Чай 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 |
| Чай-заварка № 375 | 50 | 50 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Вода | 100 | 100 |
| Молоко | 51 | 50 |
| Выход | - | 200 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Готовят чай с молоком. Наливают в чайные чашки, не доливая 0,5 см от края.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают напиток в стакане или чашке при температуре не менее 75 $^0$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 золотисто-коричневого цвета налита в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Запах: свойственный молоку и чаю.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Чай с молоком» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Чай с молоком» на выход 200г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 1,52 | 1,35 | 15,9 | 81 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 126,6 | 92,8 | 15,4 | 0,41 |

УТВЕРЖДАЮ

Кивандов 28 12 22

(Ф.И.О., дата)

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Чай с сахаром

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

## 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «Чай с сахаром», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

## 3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Чай-заварка | 50 | 50 |
| Сахар | 7 | 7 |
| Вода | 150 | 150 |
| Выход | - | 200 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон добавляют к заварке с кипятком, доводят до готовности и наливают в стакан.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают напиток в стакане или чашке при температуре не ниже75 $^0$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 золотисто-коричневого цвета налита в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Запах: свойственный чаю.

Вкус: слегка сладкий со вкусом свойственный чаю.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Чай с сахаром» должны соответствовать требованиям СанПиН2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Чай с лимоном» на выход 200 г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 0,13 | 0,02 | 15,2 | 62 |

| Минеральные вещества | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Натрий(мг) |
| 14,2 | 4,4 | 2,4 | 0,36 | 1,2 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Кибанов 28 12 22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №88

Щи из свежей капусты с картофелем

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Щи из свежей капусты с картофелем», 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 «Щи из свежей капусты с картофелем», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

## 3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Капуста свежая | 65 | 52.5 |
| Картофель | 40 | 30 |
| Морковь | 12.5 | 10 |
| Лук репчатый | 11.25 | 20 |
| Томатное пюре | 2.5 | 2.5 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Соль йод | 0,5 | 0,5 |
| Вода или бульон | 200 | 200 |
| Сметана | | 5 |
| ВЫХОД | - | 255 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту, тушенную с томатным пюре, и варят с момента закипания 15-20 мин, добавляя слегка пассированные или припущенные овощи и щи доводят до готовности. Щи можно приготовить и без томатного пюре.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 $^0$С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид:овощи сохранили форму нарезки. Капуста и овощи не переварены.

Консистенция: лук – мягкие, капуста – слегка хрустящая.

Цвет: желто-оранжевый, жир на поверхности – оранжевый; цвет овощей – натуральный.

Запах:вареной капусты, картофеля, томатов.

Вкус: кисло-сладкий, без лишней кислотности, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной»должнысоответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 255г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 1.91 | 8.23 | 8.68 | 102.63 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 197 | 196 | 88,5 | 3,3 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Ивлиев 28/12/21
(Ф.И.О., дата)

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №88

Щи из свежей капусты с картофелем

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Щи из свежей капусты с картофелем», 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 «Щи из свежей капусты с картофелем», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

## 3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Капуста свежая | 250 | 200 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| петрушка | 13 | 10 |
| Томатное пюре | 10 | 10 |
| Масло растительное | 20 | 20 |
| Вода или бульон | 800 | 800 |
| ВЫХОД | - | 1000 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту, тушенную с томатным пюре, и варят с момента закипания 15-20 мин, добавляя слегка пассированные или припущенные овощи и щи доводят до готовности. Щи можно приготовить и без томатного пюре.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 $^{0}$С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид:овощи сохранили форму нарезки. Капуста и овощи не переварены.

Консистенция: лук – мягкие, капуста – слегка хрустящая.

Цвет: желто-оранжевый, жир на поверхности – оранжевый; цвет овощей – натуральный.

Запах:вареной капусты, картофеля, томатов.

Вкус: кисло-сладкий, без лишней кислотности, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной»должнысоответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 1000г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 7,06 | 19,8 | 31,61 | 359 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 197 | 196 | 88,5 | 3,3 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Иванов 28 12 22
(Ф.И.О., дата)

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №111

Суп с макаронными изделиями

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп с макаронными изделиями», 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 «Суп с макаронными изделиями», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

## 3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Макароны изделия | 16 | 16 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Лук репчатый | 9 | 8 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Томат паста | 1,2 | 1,2 |
| Вода | 190 | 190 |
| Выход | - | 200 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп доготовности. а макаронные изделия - за 10-15 мин до готовности супа. Добавляют соль, специи.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 75 $^{0}$С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: овощи – мягкие; макаронные изделия мягкие, но не разваренные.

Цвет: супа-золотистый, жир на поверхности – светло-оранжевый.

Запах: овощей, макаронных изделий.

Вкус: овощей, умеренно соленый.

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

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 1,9 | 4,06 | 10,39 | 93,60 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 116,8 | 270,3 | 109,1 | 4,5 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Кивокуров 28.12.22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104

Суп картофельный с мясными фрикадельками

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с мясными фрикадельками», 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 «Суп картофельный с мясными фрикадельками», 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Картофель | 100 | 80 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Лук репчатый | 9 | 8 |
| Томатное пюре | 2 | 2 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Вода или бульон | 140 | 140 |
| *Соль йод* | *0,5* | *0,5* |
| *Фрикадельки мясные №105* | | *50* |
| Выход супа | 200 | 200 |
| Выход | - | 250 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубикам, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят доготовности. З 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре75 $^{0}$С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 2,19 | 2,78 | 15,39 | 106 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 118,8 | 288,9 | 118,7 | 4,6 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Кивалов 28/12 22
(Ф.И.О., дата)

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

Суп картофельный с рыбными фрикадельками

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с рыбными фрикадельками», 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 «Суп картофельный с рыбными фрикадельками», 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Картофель | 85 | 64 |
| Морковь нового урожая | 8 | 6,4 |
| Лук репчатый | 8 | 6,4 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Вода или бульон | 112 | 112 |
| Томатное пюре | 2 | 2 |
| *Фрикадельки рыбные №107 на порцию* | | *40* |
| Выход суп | | 160 |
| Выход | - | 200 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубикам, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят доготовности. З 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре75 $^{0}$С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Вкус: свойственный картофельному супу на рыбном бульоне, умеренно соленый..

Запах: рыбных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 1,83 | 2,33 | 12,92 | 89,04 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 96,7 | 284,4 | 117,4 | 4,4 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

Кивандов 28/12 22

(Ф.И.О., дата)

Кивандов Александр Суренович

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №124

Суп молочный с клецками

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп молочный с клецками», 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 «Суп молочный 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| молоко | 160 | 160 |
| Соль йод | 0,5 | 0,5 |
| Клецки готовые №109 | - | 50 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Сахар | 2 | 2 |
| Выход | - | 250 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Готовые клецки кладут при отпуске в порционную посуду, заливают горячим кипяченым молоком или смесью молока и воды с солью и сахаром, заправляют маслом.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 75 $^0$С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа клецки сохранили форму; на поверхности – масло сливочное

Консистенция: клецки- мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый

Запах: кипяченного молока, выражен аромат свежего масла.

Вкус: сладковатый, умеренно соленый, с привкусом сливочного масла

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

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 5,58 | 6,63 | 17,02 | 163,5 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 659,2 | 568,8 | 101,4 | 2,6 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

Кивандов АС 28/12-22

(Ф.И.О., дата)

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №123

Суп молочный с овощами

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп молочный 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 «Суп молочный 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Молоко и вода | 750 | 750 |
| Соль йод | 0,5 | 0,5 |
| Капуста белокочанная | 75 | 60 |
| Картофель | 333 | 250 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Выход | - | 1000 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Морковь нарезают ломтиками или дольками, картофель — кубиками или дольками, белокочанную капусту — шашками, белокочанной капусты и цветную капусту предварительно бланшируют для удаления горечи.

В кипящую воду кладут пассерованные морковь картофель, затем капусту, варят при слабом кипении до готовности. За 5—10 мин до окончания варки вливают горячее молоко, добавляют соль и доводят до кипения. При отпуске поливают маслом.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 75 $^{0}$С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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.

СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 1000г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 19,70 | 20,19 | 59,89 | 547 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 659,2 | 568,8 | 101,4 | 2,6 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
_____ 28 12 22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 299

Суфле из кур с соусом

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суфле из кур с соусом», 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 «Суфле из кур с соусом», 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| курица | 98 | 61,5\45[1] |
| Куринная грудка | 62 | 61,5\45[1] |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Яйцо | 15 | 15 |
| *Масса соуса№329* | | 45 |
| *Масса полуфабриката* | | 105 |
| *Масса готового суфле* | - | 95 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Выход | - | 100 |

1 Масса отварного мясо филе

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мякоть вареных кур без кожи дважды пропускают через мясоруб-ку с частой решеткой, нагревают при помешивании до температуры 100°С в течение 5 мин, охлаж-дают до температуры 50″С. В массу вводят соус молочный средней густоты, хорошо взбивают дере-вянной веселкой, затем вводят размягченное сливочное масло, желтки и взбитые в густую пену белки.

Слегка вымешивают снизу вверх и выкладывают на противень, смазанный маслом, слоем в 3 см. Запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 20 минут при температуре 220 – 250°С или варят на пару 25 – 30 мин.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

~~Блюдо реализуют при температуре65 $^0$С.~~

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – суфле пышное, без корочки на поверхности (паровое) или негрубая корочка (запеченное), полито маслом.
Цвет: суфле – беловато-серый, гарнира в соответствии с продуктами.
Вкус и запах суфле – отварной птицы, с привкусом молока.

Консистенция нежная, пористая, гарнир не растекается по тарелке.

Микробиологические показатели блюда «Суфле из кур с соусом»должны соответствовать требованиям СанПиН 22.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 8 | 6,58 | 9,4 | 239,33 |

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

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Кивандов 28.12.22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №118

Суп с клецками

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп с клецками
», 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 «Суп 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Морковь | 50 | 40 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Соль йод | 0,5 | 0,5 |
| Клецки готовые №109 | - | 240 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Выход | - | 1000 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Готовые клецки кладут при отпуске в порционную посуду, заливают горячим кипяченым молоком или смесью молока и воды с солью и сахаром, заправляют маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 75 $^{0}$С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа клецки сохранили форму; на поверхности – масло сливочное

Консистенция: клецки- мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый

Запах: выражен аромат свежего масла.

Вкус: сладковатый, умеренно соленый, с привкусом сливочного масла

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

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 1000г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 22,39 | 19,20 | 40,70 | 460 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 659,2 | 568,8 | 101,4 | 2,6 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Кивандов 28.12.22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331

Соус красный основной

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «соус сметанный с томатом», 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 красный основной», 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Масло растительное | 20 | 20 |
| Мука пшеничная | 75 | 75 |
| Вода | 750 | 750 |
| Томатное пюре | 100 | 100 |
| Выход | - | 1000 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Нарезанные лук, морковь, петрушку пассеруют с маслом, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10—15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150—160 °С, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70—80 °С мучную пассеровку разводят теплым водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45— 60 мин. В конце варки добавляют соль,. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Соус красный основной используют для приготовления производных соусов.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре65 $^{0}$С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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.

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

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Соус красный основной» на выход 1000г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 8,16 | 6,64 | 22,21 | 133,03 |

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

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
_____ 28.12.21
(Ф.И.О., дата)

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 сырьяи 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$^0$С, 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 температуре65 $^0$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, умерено 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 № 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 сырьяи 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 температуре65 $^{0}$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, яблок.
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
_____ 28/12/22
(Ф.И.О., дата)

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 329

Соус молочный густой для фаршированния

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Соус молочный густой для фаршированния», 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 молочный густой для фаршированния», 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| молоко | 750 | 750 |
| Масло сливочное | 130 | 130 |
| Мука пшеничная | 130 | 130 |
| Вода | 150 | 150 |
| Соль | 8 | 8 |
| Выход | - | 1000 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Пассированную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре65 $^{0}$С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Цвет: кремовый.

Вкус: вкус слегка нежный, выраженный запах молока..

Запах: запах молока..

Консистенция: густая эластичная, нежная..

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков заварившейся муки, пленки и всплывающего жира..

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

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Соус молочный густой для фаршированния» на выход 1000г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 36,20 | 113 | 124,21 | 1659 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 627,1 | 1,69 | 88 | 1,69 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Кабанов 28/12/22
(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 рецептур», 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 сырьяи 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 температуре65 $^{0}$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, умерено 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
_____ 28 12 22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330

Соус сметанный с луком

## 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 с луком», 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Сметана | 230 | 230 |
| Мука пшеничная | 69 | 69 |
| Вода | 690 | 690 |
| Масса сметанного соуса 330 | - | 920 |
| Лук репчатый | 238 | 200 |
| Масло сливочное | 20 | 20 |
| Выход | - | 1000 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассированную муку, охлажденную до 60-70$^0$С, 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.

Лук репчатый шинкуют пассеруют до готовности не изменяя цвета,кладут в готовый сметанный соус и доводят до кипения.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре65 $^0$С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса с луком.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Вкус и запах – свежей сметаны, и пасерованного лука и умерено соленый.

Цвет - кремовый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Соус сметанный с луком» 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 |
|---|---|---|---|
| 16,21 | 58,70 | 70,41 | 875 |

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

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Кивандов 28/12/22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 326

Соус молочный

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «соус молочный», 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 молочный», 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| молоко | 500 | 500 |
| Масло сливочное | 55 | 55 |
| Мука пшеничная | 55 | 55 |
| Вода | 500 | 500 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Выход | - | 1000 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Пассерованные на масле муку разводят горячим молоком или молоком с добавлением бульона или воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре65 $^0$С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью без комочков заварившейся муки, пленки и всплывающего жира.

Вкус и запах - вкус слегка сладковатый, выраженный запах молока. Цвет - кремовый.

Консистенция - полужидкая, однородная, нежная.

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

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Соус молочный» на выход 1000г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 20,56 | 52,42 | 10,92 | 838 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 658,3 | 509 | 94 | 1,93 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
_____ 28 12 22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 328

Соус молочный (для запекания овощей мясо и рыбы)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «соус молочный сладкий», 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 молочный (для запекания овощей мясо и 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| молоко | 500 | 500 |
| Масло сливочное | 110 | 110 |
| Мука пшеничная | 110 | 110 |
| Вода | 500 | 500 |
| Соль | 8 | 8 |
| Выход | - | 1000 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Пассированную на масле муку разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре65 $^{0}$С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Цвет: кремовый.

Вкус: вкус слегка сладковатый, выраженный запах молока..

Запах: вкус слегка сладковатый, выраженный запах молока..

Консистенция: полужидкая, однородная, нежная..

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков заварившейся муки, пленки и всплывающего жира..

6.2 Микробиологические показатели блюда «Соус молочный (для запекания овощей мясо и рыбы)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Соус молочный сладкий» на выход 1000г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 26,77 | 92,2 | 98,76 | 1332 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 627,1 | 1,69 | 88 | 1,69 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

Кивакцов 28 12 22

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 327

Соус молочный сладкий

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «соус молочный сладкий», 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 молочный сладкий», 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| молоко | 500 | 500 |
| Масло сливочное | 45 | 45 |
| Мука пшеничная | 45 | 45 |
| Вода | 500 | 500 |
| Сахар | 80 | 80 |
| Ванилин | 0,05 | 0,05 |
| Выход | - | 1000 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В соус молочный №326 добавляют сахар, ванилин, предварительно растворенный в горячей воде.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре65 $^0$С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью.

Вкус и запах - вкус нежный, запах кипяченного молока.

Цвет - кремовый.

Консистенция - полужидкая, эластичная, нежная.

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

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Соус молочный сладкий» на выход 1000г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 19,43 | 45,19 | 132,54 | 1015 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 627,1 | 1,69 | 88 | 1,69 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

Кивандов 28/12 22

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51\ТТК

Салат из свеклы с курагой ,изюмом

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свеклы с курагой ,изюмом», 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 «Салат из свеклы с курагой ,изюмом», 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Свекла | 986 | 750[1] |
| Курага | 56 | 100[1] |
| Изюм | 62 | 100[1] |
| Масло растительное | 60 | 60 |
| Выход | - | 1000 |

[1] масса вареной очищенной свеклы

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанные курагу или изюм. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре7-14$^0$С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла и курага или изюм мелко измельчены. Свекла уложена горкой, заправлена маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Запах:свеклы и курага,изюм.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле и курага и изюм

6.2 Микробиологические показатели блюда «Салат из свеклы с курагой ,изюмом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 1000г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 18,52 | 60,42 | 180,63 | 1340 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 292,68 | 318,08 | 168,32 | 14,8 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
_____ 28.12.22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56

Салат овощной с яблоками

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат овощной 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 «Салат овощной 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Капуста | 375 | 300 |
| Морковь | 163 | 130 |
| Яблоки свежие | 471 | 330 |
| свекла | 216 | 170^1 |
| Лимоны (для сока) | 198 | 83 |
| Выход | - | 1000 |

170^1- масса вареной очищенной свеклы

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанные соломкой морковь, капусту, яблоки очищенные, с удаленным семенным гнездом. При отпуске салат заправляют соком лимона

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре от +7- +14$^0$С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и яблоки нарезаны тонкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен соком лимона.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный овощам.

Запах: овощей.

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 1000г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 11,56 | 1,85 | 71,99 | 351 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 331,42 | 290,17 | 172,82 | 12,78 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

Кивакцов 28/12/21

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42\ТТК

Салат с соленными огурцами и зеленым горошком

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат с соленными огурцами и зеленым горошком», 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 «Салат с соленными огурцами и зеленым », 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Огурцы соленные | 47 | 46,8 |
| Горошек зеленый консервированный | 13,4 | 13,2 |
| Выход | - | 60 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Зеленый горошек (консервированный) подвергают термической обработке в течение 10-15 минут. Соленый огурец очищают, мелко шинкуют, смешивают с зеленым горошком, соленым огурцом и растительным маслом.

Салат уложен горкой. Нарезка аккуратная.

Температура подачи +15°С.

## ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре от +7- +14$^0$С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи, салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая,

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда

Вкус: сочетание соленых огурцом с зеленым горошком и растительным маслом.

Запах: свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Консистенция зеленого горошка мягкая,.

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 60г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 0,77 | 0,06 | 1,64 | 9,96 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 331,42 | 290,17 | 172,82 | 12,78 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

Кивандов 28/12/22

(Ф.И.О., дата)

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Салат из свеклы отварной

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свеклы отварной», 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 «Салат из свеклы отварной», 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Свекла | 1212 | 950[1] |
| Масло растительное | 60 | 60 |
| Выход | - | 1000 |

[1] масса вареной очищенной свеклы

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре7-14$^0$С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид:свекла мелко измельчена. Свекла уложена горкой, заправлена маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Запах:свеклы.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Салат из свеклы отварной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 1000г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 14,08 | 60,12 | 82,6 | 928 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 354,64 | 406,32 | 206,95 | 13,24 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Кивандов 28 12 22 г
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46\ТТК

Салат из белокочанной капусты с яблоками

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из белокочанной капусты 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 «Салат из белокочанной капусты 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Капуста | 575 | 460 |
| Морковь | 188 | 150 |
| Яблоки свежие | 357 | 250 |
| Лук репчатый | 60 | 50 |
| Сахар | 50 | 50 |
| Масло растительное | 50 | 50 |
| Выход | - | 1000 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Капусту шинкуют, морковь, яблоки с удаленным гнездом нарезают соломкой, добавляют сахар, чеснок и растительное масло

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре от +7- +14$^0$С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и яблоки нарезаны тонкой соломкой, лук нашинкован

Консистенция: овощей- хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: желтоватый от моркови.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с морковью, яблоками, чесноком

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 1000г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 1,22 | 51,04 | 111,65 | 901 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 334,88 | 293,47 | 160,01 | 9,78 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Макаров 28.12.22
(Ф.И.О., дата)

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 59

Салат из моркови с яблоком

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из моркови с яблоком», 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 «Салат из моркови с яблоком», 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Морковь столовая | 938 | 750 |
| Яблоки свежие | 357 | 250 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Выход | - | 1000 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом, нарезают тонкими ломтиками. Морковь соединяют с яблоками, добавляют сахар.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре от +7- +14$^0$С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: морковь нарезаны тонкой соломкой, яблоками - ломтиками. Салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный моркови, яблокам.

Запах: моркови, яблок.

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 1000г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 10,62 | 1,72 | 85,2 | 399 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 239,92 | 445,28 | 303,85 | 10,65 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Иванов 28/12 22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54

Салат из свеклы с яблоками

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свеклы 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 «Салат из свеклы 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Свекла | 856 | 670[1] |
| Яблоки свежие | 357 | 250 |
| сахар | 30 | 30 |
| Масло растительное | 60 | 60 |
| Выход | - | 1000 |

[1] масса вареной очищенной свеклы

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанные соломкой яблоки, сахар. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре7-14$^0$С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла и яблоки мелко измельчены. Свекла уложена горкой, заправлена маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: темно-малиновый.
Запах:свеклы и яблок
Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле и яблокам

6.2 Микробиологические показатели блюда «Салат из свеклы с яблоками» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 1000г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 10,91 | 60,83 | 112,05 | 1039 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 292,68 | 318,08 | 168,32 | 14,8 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
_____ 28/12 22
(Ф.И.О., дата)

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №ТТК

Каша вязкая (пшеничная)

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая (пшеничная)», 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 (пшеничная)», 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 пшеничная | 230 | 230 |
| Вода | 800 | 800 |
| Масло сливочное | 40 | 40 |
| Соль йодированная | 10 | 10 |
| ВЫХОД | - | 1000 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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, срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

## 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 затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша вязкая(пшеничная)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

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

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 21,38 | 25,03 | 125,19 | 812,5 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 225,56 | 977,9 | 229,16 | 16,5 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
_____ (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №ТТК

Каша вязкая (пшенная)

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая (пшенная)», 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 (пшенная)», 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 пшенная | 37,5 | 37,5 |
| Вода | 120 | 120 |
| Масло сливочное | 4,5 | 4,5 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |
| ВЫХОД | - | 150 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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$^0$С, срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

## 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 затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша вязкая(пшенная)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша вязкая (пшенная)» на выход 150г.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 3,2 | 4,3 | 18,38 | 125,15 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 225,56 | 977,9 | 229,16 | 16,5 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Кивандов 28.12.22
(Ф.И.О., дата)

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №ТТК

Каша вязкая (ячневая)

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая (ячневая)», 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 (пшенная)», 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 ячневая | 35 | 35 |
| Вода | 120 | 120 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |
| ВЫХОД | - | 150 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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$^0$С, срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

## 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 затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша вязкая(ячневая)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша вязкая (ячневая)» на выход 150г.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 2,33 | 3,69 | 15,08 | 102,65 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 225,56 | 977,9 | 229,16 | 16,5 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Кивацкий 28.12.22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 109

Клецки

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Фрикадельки рыбные», 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 «Клецки», 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Мука | 9,2 | 9,2 |
| Масло сливочное | 1,05 | 1,05 |
| Яйца | 4,4 | 4,4 |
| Соль йод | 0,5 | 0,5 |
| Вода или молоко | 16 | 16 |
| *Масса полуфабриката* | | *27* |
| *Масса готовых клецек* | | *30* |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В воду, или бульон, или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5—10 мин. После этого массу охлаждают до 60—70 °С, добавляют в 3—4 приема сырые яйца и перемешивают.

Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10—15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят их при слабом кипении 5—7 мин.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре75 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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.

Консистенция : мягкая нежная Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 30г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 1,23 | 1,12 | 5,4 | 40,56 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 29,04 | 88,34 | 20,82 | 0,6 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Кивандов Александр Сурсинович
(Ф.И.О., дата)

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

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342\ТТК

Компот из свежих плодов

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Компот из свежих плодов» вырабатываемый и реализуемый _____.

## 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «Компот из свежих плодов», 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 | 46 | 40 |
| Сахар-песок | 10 | 10 |
| Вода | 172 | 172 |
| Выход | - | 200 |

## 4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Яблоки, груши или айву моют удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкислённую лимонной кислотой.

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстроразвивающиеся сорта яблок и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Черешню и вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики, абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сироп и доводят до кипения.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают напиток в стакане при температуре не более 14$^0$С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: ягоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом.
Консистенция: компота – жидкая, ягод – мягкая.
Цвет: присущий вареным ягодам в сиропе.
Запах: типичный для вареных ягод.
Вкус: сладко – кисловатый с хорошо выраженным привкусом ягод.

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

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Компот из свежих плодов» на выход 200 г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 0,16 | 0,16 | 27,88 | 114,6 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 70,9 | 22 | 25,7 | 4,76 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Кибальчиков 2812 22
(Ф.И.О., дата)

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур 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 отварных

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$^0$С., 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
Александр Суренов 28.12.22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА№ТТК

Кофейный напиток с молоком

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «Кофейный напиток 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 |
| Кофейный напиток | 3,6 | 3,6 |
| Вода | 120 | 120 |
| Молоко | 100 | 100 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Выход | - | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В сваренный и процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченное молоко, добавляют сахар и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают напиток в стакане при температуре не менее 75 $^0$С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Запах: свойственный кофейному напитку.

Вкус: сладкий, с привкусом кофейного напитка и молока.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Кофейный напиток с молоком» на выход 200 г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 2,86 | 2,67 | 15,94 | 100,6 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 628,9 | 450 | 70 | 0,67 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
_____ 28/12/22
(Ф.И.О., дата)

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №204

Макаронные изделия отварные с сыром

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Макаронные изделия отварные», 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 сыром», 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Макаронные изделия | 56 | 160[1] |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Сыр полутвердый | 40 | 40 |
| **Выход** | - | 205 |

[1] масса отварных макарон

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сваренные макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды, посыпают тертым сыром непосредственно пред подачей. Макароны варят 20-30 мин, вермишель- 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза в зависимости от сорта.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 $^{0}$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, посыпаны тертым сыром.

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

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Запах:отварных макаронных изделий с ароматом сыра.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, солоноватый от сыра.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 9,54 | 13,92 | 34,11 | 334,4 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 184,5 | 126,3 | 12,7 | 0,77 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №255

Печень по-строгановски

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Печень по-строгановски», составленная по Могильный М.П, Тутельян В.А. «Сборник рецептур», вырабатываемый и реализуемый _____.

## 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Печень по-строгановски», 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 | 119 | 118,4 |
| Масло растительное | 9,6 | 9,6 |
| *Масса готовой печени* | - | 80 |
| Соус №332 | - | 50 |
| Выход | - | 130 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку.

## 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: печень, нарезанная тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г и вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир уложен сбоку.

Консистенция: печени – мягкая, соуса- однородная, слегка вязкая.

Цвет: печени – коричневый, соуса – кремовый с матовым оттенком.

Запах: печени с ароматом сметаны.

Вкус: жареной печени, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Печень по-строгановски» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Печень по-строгановски» на выход 130 г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 10,91 | 13,37 | 2,11 | 240,5 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 18,48 | 262,51 | 19,58 | 14,16 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

Кивандов 281222

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №213

Омлет с жаренным картофелем

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Омлет натуральный», 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 «Омлет с жаренным картофелем», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

## 3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Яйца | 89 | 89 |
| Молоко или воды | 33,3 | 33,3 |
| Картофель | 164 | 122,2\76[1] |
| Масло растительное | 11 | 11 |
| *Масло сливочное* | 11 | 11 |
| *Масса готового омлета* | - | 200 |
| ВЫХОД | | 200 |

1 масса картофеля ,жаренного с маслом (7%к массе нетто картофеля)

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Картофель ,нарезанный дольками обжаревают ,заливают омлетной масссой и запекают на противне жарочном шкафу до готовности

(К обработанным яйцам добавляют воду и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу. )

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не ниже 65 $^0$С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест. картофель сохранивший форму.

Цвет: золотисто-желтый.

Запах: свежих жареных яиц и картофеля

Вкус: свежих жареных яиц и картофеля

6.2 Микробиологические показатели блюда «Омлет с жаренным картофеле» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

Консистенция: однородная сочная, с кусочками обжаренного картофеля

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Омлет натуральный» на выход 200 г.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 14,2 | 31,66 | 21,08 | 466,6 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 39,86 | 87,3 | 6,24 | 1,02 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

_____ 28/12 22

(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 рецептур», 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| курица | 98 | 61,2 |
| Куринная грудка | 61 | 61,2 |
| Масло растительное | 7 | 7 |
| Морковь нового урожая | 10 | 8 |
| Лук репчатый | 8 | 7 |
| Томатное пюре | 5 | 5 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Крупа рисовая | 35 | 35 |
| Масса тушенной 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 температуре65 $^0$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

Кивандов 28.12.24

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289

Рагу из птицы

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рагу из птицы», 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 «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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Курица | 106 | 86,4 |
| или куриная грудка | 87 | 86,4 |
| Масло растительное | 2,4 | 2,4 |
| *Масса жаренной птицы* | - | *60* |
| Морковь нового урожая | 25,2 | 20,4 |
| Картофель | 128,4 | 96 |
| Лук репчатый | 14,4 | 12 |
| Томатное пюре | 7,2 | 7,2 |
| Масло растительное | 4,8 | 4,8 |
| Мука пшеничная | 1,2 | 1,2 |
| *Масса гарнира и соуса* | | 150 |
| Выход | - | 210 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленную птицу, нарубленную на куски по 30-35т. обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассированное томатное пюре и тушат 30-40 мин.

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

Отпускают птицу вместе с соусом и гарниром.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 $^0$С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложены в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Запах:мяса, пассированного лука.

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

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рагу из птицы»должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 210г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 15,07 | 14,06 | 18,24 | 260,4 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 36,8 | 108,2 | 38,7 | 1,92 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
_____ 28 12 22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

Рассольник домашний

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рассольник домашний», 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 «Рассольник домашний», 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Картофель | 400 | 300 |
| Соль йод | 0,5 | 0,5 |
| Капуста | 100 | 80 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Огурцы соленые | 67 | 60 |
| Масло растительное | 20 | 20 |
| Вода или бульон | 700 | 700 |
| Выход | - | 1000 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую воду кладут подготовленную нашинкованную капусту , доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанных брусочками, а через 5-10 мин. вводят пассерованные овощи и припущенные огурцы, за 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 75 $^{0}$С., Срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, коренья – соломкой.

Консистенция: овощей – сочная, огурцов – слегка хрустящая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности – желтый, овощей – натуральный.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола; приятный – овощей.

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 1000г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 8,37 | 20,37 | 47,92 | 458 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 116,6 | 226,9 | 96,7 | 3,7 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

Кивандов 28 12 22

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 227

**Рыба припущенная**

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба припущенная», 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 припущенная», 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 филе | 125 | 125 |
| Минтай неразделанный | 180 | 125 |
| Лук репчатый | 9 | 8 |
| *Масса рыбы припущенной* | - | 100 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| | | |
| ВЫХОД с маслом | - | 110 |
| | | |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Порционные куски рыбы, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду, солят, добавляют лук репчатый и припускают 10-15 мин.

При отпуске рыбу гарнируют и поливают соусом или маслом.

## ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 $^0$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 рыбы, уложен на тарелку и полит маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки – золотистый, рыбы в разрезе – белый или светло-серый.

Вкус: жареной рыбы, умеренно соленый.

Запах свойственно жареной рыбе.

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

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 110 г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 12,12 | 12,22 | 11,92 | 146 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 14,72 | 103,16 | 24,5 | 0,5 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Рассольник

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рассольник ленинградский», 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 «Рассольник», 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Картофель | 80 | 60 |
| Соль йод | 0,5 | 0,5 |
| Лук репчатый | 9 | 8 |
| Огурцы соленые | 12 | 12 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Вода или бульон | 150 | 150 |
| Выход | - | 200 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанных брусочками, а через 5-10 мин. вводят пассерованные овощи и припущенные огурцы, за 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 75 $^{0}$С., Срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, коренья – соломкой.

Консистенция: овощей – сочная, огурцов – слегка хрустящая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности – желтый, овощей – натуральный.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола; приятный – овощей.

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 200г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 1,31 | 4,05 | 9,04 | 84,80 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 116,6 | 226,9 | 96,7 | 3,7 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
_____
(Ф.И.О., дата)

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №82

Борщ с капустой и картофелем

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Борщ с капустой и картофелем», 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 «Борщ с капустой и картофелем» должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

## 3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья, продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Свекла | 200 | 160 |
| Капуста свежая | 100 | 80 |
| Картофель | 107 | 80 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Лук репчатый | 60 | 50 |
| Томатное пюре | 30 | 30 |
| Масло растительное | 20 | 20 |
| Вода или бульон | 800 | 800 |
| Соль йод | 3 | 3 |
| Выход | | 1000 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассированные или припущенные овощи, тушенную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 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: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности – оранжевый.

Запах: свойственный овощам.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 1000г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 7,21 | 19,68 | 43,73 | 415 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 198,9 | 218,4 | 104,5 | 4,9 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Кивандов А.С. 28.12.22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №81

Борщ

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Борщ», 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 «Борщ» 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 |
| Свекла | 200 | 160 |
| Капуста свежая | 150 | 120 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Томатное пюре | 30 | 30 |
| Масло растительное | 20 | 20 |
| Соль йод | 2 | 2 |
| Вода или бульон | 800 | 800 |
| Выход | | 1000 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, варят 10-15 мин, кладут слегка пассированные или припущенные овощи, тушенную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 75 $^0$С., срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой,).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности – оранжевый.

Запах: свойственный овощам.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 1000г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 6,39 | 19,68 | 43,73 | 415 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 198,9 | 218,4 | 104,5 | 4,9 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

Кивандов 28.12.22

(Ф.И.О., дата)

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

Запеканка из творога

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

_____.

## 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Запеканка 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Творог | 110,4 | 110,4 |
| Крупа манная | 7,2 | 7,2 |
| Сахар | 9,6 | 9,6 |
| Яйца | 4,8 | 4,8 |
| Масло сливочное | 4,8 | 4,8 |
| Сухари из хлеба | 4,8 | 4,8 |
| Соль йод | 0,5 | 0,5 |
| Сметана | 4,8 | 4,8 |
| *Масса готовой запеканки* | | *120* |
| *Йгурт* | | *80* |
| ВЫХОД с йогуртом | - | 160 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде(10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

## 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: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый.

Запах слабовыраженный – творога.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 25,7 | 20 | 27,63 | 370 |

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

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Кивенков А.С 18 12 22
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Запеканка из творога с морковью

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

## 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Запеканка из творога с морковью », 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Творог | 84 | 81 |
| Крупа манная | 9 | 9 |
| Сахар | 18,2 | 18,2 |
| Морковь | 36 | 27 |
| Яйца | 6 | 6 |
| Молоко | 27 | 27 |
| Масло растительное | 6 | 6 |
| Сухари из хлеба | 6 | 6 |
| Соль йод | 0,5 | 0,5 |
| Сметана | 4,4 | 4,4 |
| *Масса готовой запеканки* | | *150* |
| *Йгурт* | | *50* |
| ВЫХОД с йогуртом | - | 200 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Морковь шинкуют соломкой и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают предварительно заваренной в воде (10 мил на порцию )и охлажденный манной крупой ,яйцами, сахаром, солью и морковью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень.

Поверхность запеканки разравнивают, смазывают сме-таной, наносят узор и запекают при температуре 250 'С до образования легкой короч-ки, затем — в жарочном шкафу с температурой 160—180 *С 20-30 мин.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Запеканку отпускают с молочным или сладким соусом или йогуртом . 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 или йогуртом .

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый.

Запах слабовыраженный – творога и моркови.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 180г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 18,38 | 15,42 | 26,88 | 355 |

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

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

Кивелюков 28/12/22

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №ТТК

~~Каша вязкая (овсяная)~~

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая (ячневая)», 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 (ячневая)», 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 ячневая | 35 | 35 |
| Вода | 120 | 120 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |
| ВЫХОД | - | 150 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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 $65^0$С, срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

## 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 затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша вязкая(ячневая)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша вязкая (ячневая)» на выход 150г.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 2,33 | 3,69 | 15,08 | 102,65 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 225,56 | 977,9 | 229,16 | 16,5 |

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

Кивандов А.С. 28.12.22

(Ф.И.О., дата)

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, Тутельян В.А. «Сборник рецептур», 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) | 91 | 90,28 |
| Масло растительное | 4,5 | 4,5 |
| *Масса готовых мясопродуктов* | - | 50 |
| Картофель | 173 | 130,28\125[1] |
| *Масса вареного протертого картофеля* | - | 13 |
| Лук репчатый | 10 | 9 |
| Масло сливочное | 1,1 | 1,1 |
| *Масса пассерованного лука* | - | 4,4 |
| Масло растительное | 2,2 | 2,2 |
| Сухари из хлеба | 2,2 | 2,2 |
| Масса полуфабриката | - | 187 |
| Соус красный основной | | 40 |
| Масса запеченного блюда | | 160 |
| Выход | | 200 |

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 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 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 200 г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 19,33 | 18,13 | 23,48 | 376,32 |

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

Зав. производством _____

УТВЕРЖДАЮ

Кивандов 281222

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №ТТК

Каша вязкая (гречневая)

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая (гречневая)», 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 (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 | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Крупа гречневая | 37,5 | 37,5 |
| Вода | 160 | 160 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |
| ВЫХОД | - | 180 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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$^0$С, срок реализации в течении 3-х часов с момента приготовления блюда.

## 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 затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша вязкая(гречневая)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.4.3590-20 согласно техническому регламенту готовой продукции.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша вязкая (пшеничная)» на выход 180г.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 4,69 | 5,06 | 26,39 | 169,41 |

| Минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) |
| 225,56 | 977,9 | 229,16 | 16,5 |

Зав. производством _____