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)

Кивандов Александр Суренович

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 65^0С, 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 _____