Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
№ 37

Голень куриная запеченная

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана для организации горячего питания детей в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение, распространяется на блюдо (изделие), вырабатываемое и реализуемое в детских дошкольных образовательных учреждениях.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления, 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, г	нетто, г
Голень куриная	101	100
Масло растительное для смазки листа	4	4
Выход		70

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Куриная голень промывается под проточной водой, зачищается основание голени от жёлтых чешуек, удаляются остатки мелкие костной ткани.

Подготовленную голень птицы укладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу до готовности. Время приготовления 40-60 минут при температуре 180-200 °С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подается блюдо на порционной тарелке. Температура подачи блюда не ниже 65°С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: порционные кусочки мяса птицы.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: на разрезе - белый мяса птицы, корочки - золотистый.
Вкус: умеренно соленый, свойственный жареной птицы.
Запах: свойственный мясу птицы.

Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА ДЛЯ ДВУХ ВОЗРАСТОВ

Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы , гр.	Энер. ценность, ккал
12,40	9,17	0,04	261,8

Ответственный
Зав производством_____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

«Суп картофельный с мясными фрикадельками»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с мясными фрикадельками», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с мясными фрикадельками», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	86	80	8,6	8,0	100	92	10,0	9,2
Морковь	9	8	0,9	0,8	11	9	1,1	0,9
Лук репчатый	9	8	0,9	0,8	11	9	1,1	0,9
Томатное пюре	2,5	2,5	0,25	0,25	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	3,5	3,5	0,35	0,35	4	4	0,4	0,4
Вода	139	139	13,9	13,9	161	161	16,1	16,1
Выход		200		20,0		230		23,0
Фрикадельки мясные готовые ТТК№50		20		2,0		20		2,0
Выход		200/20		20,0/0,2		230/20		23,0/20

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассированное томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

Температура подачи не ниже 75° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

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: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассированных овощей.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассированных овощей и картофеля.

6.2 Микробиологические показатели «Суп картофельный с мясными фрикадельками» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 220г:

Белки (г):	5,80	Ca (мг):	21,18	P, мг	70,2	РЭ, мкг	0,0
Жиры (г):	5,15	Mg (мг):	32,11	B1, мг	0,129		
Углеводы (г):	12,09	Fe (мг):	1,30	E, мг	1,60		
Эн. ценность (ккал)	123	C (мг):	10,30	B2, мг	0,0		

на 250г:

Белки (г):	6,15	Ca (мг):	21,78	P, мг	70,6	РЭ, мкг	0,0
Жиры (г):	5,96	Mg (мг):	33,56	B1, мг	0,135		
Углеводы (г):	14,09	Fe (мг):	1,34	E, мг	1,62		
Эн. ценность (ккал)	153	C (мг):	10,39	B2, мг	0,0		

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
О. А. Калашников

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54-16з-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): ВИНЕГРЕТ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Номер рецептуры: 54-16з-2020

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного и В.А Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	дети с 6-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель очищенный	15	15	20,2	20,2
Свекла очищенная	12	10	15	15
Морковь очищенная	6	5	10	10
Огурец соленый	25	20	37,5	30
Лук репчатый очищенный	12	12	15	15
Масло растительное	8	8	10	10
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,2	0,2
Выход		60		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-11 лет, 12 лет и старше)

Белки (г):	1,0	Ca (мкг):	19,0
Жиры (г):	7,1	Mg (мкг):	12,0
Углеводы (г):	6,0	Fe (мкг):	0,0
Эн. ценность (ккал)	91,8	C (мкг):	1,0

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, обрезают, запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают на овощерезке на кубики.

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками.

Морковь перебирают, моют, чистят, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками. Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками 1х6 мм, отжимают.

Лук репчатый перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и нарезают на мелкие кубики, бланшируют.

Все овощи, за исключением свеклы соединяют, заправляют растительным маслом и

солью.

Свеклу заправляют растительным маслом отдельно, затем соединяют с остальными овощами, хорошо перемешивают.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - овощи аккуратно нарезаны;

Консистенция - вареные овощи - мягкие, сырые - слегка хрустящие;

Цвет - соответствует виду овощей;

Вкус и запах соответствуют виду овощей.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 50

«Мясные фрикадельки»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Мясные фрикадельки», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Мясные фрикадельки», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто кг
Говядина 1 категории								
Мясо жилованное	25	23	2,5	2,3	25	23	2,5	2,3
Или мясо на кости	31	23	3,1	2,3	31	23	3,1	2,3
Лук репчатый	2,4	2	0,24	0,2	2,4	2	0,24	0,2
Вода	2	2	0,2	0,2	2	2	0,2	0,2
Яйца	1/20 шт.	2	5 шт.	0,2	1/20 шт.	2	5 шт.	0,2
Масса полуфабриката		27		2,7		27		2,7
Выход		20		2,0		20		2,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с СанПиНа. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Температура подачи не ниже 75° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Мясные фрикадельки», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

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 «Мясные фрикадельки» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 20г:

Белки (г):		Ca (мг):	
Жиры (г):		Mg (мг):	
Углеводы (г):		Fe (мг):	
Эн. ценность (ккал)		C (мг):	

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

«Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	59	47	5,9	4,7	63	50	6,3	5,0
Картофель	38	28	3,8	2,8	41	30	4,1	3,0
Морковь	15	12	1,5	1,2	16	13	1,6	1,3
Лук репчатый	12	9	1,2	0,9	13	10	1,3	1,0
Томатная паста	2	2	0,2	0,2	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4	4	4	0,4	0,4
Бульон мясной ТТК № 50 Б/М	190	190	19,0	19,0	205	205	20,5	20,5
Выход супа		200		20,0		240		23,0
Сметана	5	5	0,5	0,5	10	10	1,0	1,0
Выход		200/5		20,0/0,5		245/5		24,5/0,5

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованную томатную пасту затем кипяченную сметану и кипятят. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Температура подачи не ниже 75° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели «Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 205г:

Белки (г):	1,81	Ca (мг):	37,44
Жиры (г):	3,77	Mg (мг):	21,49
Углеводы (г):	7,73	Fe (мг):	0,76
Эн. ценность (ккал)	81	C (мг):	17,71

на 250г:

Белки (г):	1,91	Ca (мг):	39,42
Жиры (г):	3,97	Mg (мг):	22,63
Углеводы (г):	8,14	Fe (мг):	0,81
Эн. ценность (ккал)	85	C (мг):	18,65

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 50 Б/М

«Бульон мясной»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Бульон мясной» применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Бульон мясной», должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 14 июля 2021 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабрикатов	брутто, г	нетто, г
Говядина б/к жилованная	0,035	0,025
Морковь	10	7.8
Лук репчатый	10	8.4
Соль йодированная	2	2
Вода	1400	1400
Выход блюда		1000

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясной бульон готовят когда мясо надо подготовить к раздаче в супе или для приготовления вторых блюд из отварного мяса. Мясо варят, для аромата в бульон за 40 минут до готовности кладут ломтики моркови и кружочки репчатого лука.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Бульон мясной», должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Срок реализации: не более 5 часов с момента приготовления при температуре хранения от 2С до 6С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.
Консистенция: жидкая.
Цвет: цвет светло-серый с коричневым оттенком.
Вкус: вкус мясного бульона
Запах: мясного бульона с ароматом овощей.

6.2 Микробиологические показатели «Бульон мясной» должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав блюда

Белки (г):	0	Ca (мг):	12
Жиры (г):	0	Mg (мг):	5
Углеводы (г):	0	Fe (мг):	
Эн. ценность (ккал)	0	C (мг):	

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22

«Борщ с капустой и картофелем со сметаной»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Борщ с капустой и картофелем со сметаной», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Борщ с капустой и картофелем со сметаной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6 -11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла	50	40	5,0	4,0	50	40	5,0	4,0
Капуста свежая	25	20	2,5	2,0	25	20	2,5	2,0
Картофель	26	20	2,6	2,0	26	20	2,6	2,0
Морковь	16	13	1,6	1,3	16	13	1,6	1,3
Лук репчатый	13	10	1,3	1,0	13	10	1,3	1,0
Томатная паста	5	5	0,5	0,5	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4	4	4	0,4	0,4
Сахар	2	2	0,2	,2	2	2	0,2	,2
Бульон мясной ТТК № 50 Б/М	205	205	20,0	20,0	200	200	20,0	20,0
Выход супа		245		23,0		240		23,0
Сметана	5	5	0,5	0,5	5	5	0,5	0,5
Выход		245/5		245/5		245/5		245/5

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассированные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, сметану и кипятят.

Температура подачи не ниже 75° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Борщ с капустой и картофелем со сметаной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель – брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

6.2 Микробиологические показатели «Борщ с капустой и картофелем со сметаной» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 250г:

Белки (г):	1,62	Ca (мг):	29,88
Жиры (г):	3,89	Mg (мг):	22,63
Углеводы (г):	9,2	Fe (мг):	1,05
Эн. ценность (ккал)	92	C (мг):	5,97

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 50 Б/К

«Бульон куриный»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Бульон куриный» применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Бульон куриный», должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 14 июля 2021 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабрикатов	брутто, г	нетто, г
Грудка куриная	0,035	0,025
Морковь	10	7.8
Лук репчатый	10	8.4
Соль йодированная	2	2
Вода	1400	1400
Выход блюда		1000

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Курильный бульон готовят когда мясо надо подготовить к раздаче в супе или для приготовления вторых блюд из отварного мяса курицы. Мясо курицы варят, для аромата в бульон за 40 минут до готовности кладут ломтики моркови и кружочки репчатого лука.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Бульон куриный», должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Срок реализации: не более 5 часов с момента приготовления при температуре хранения от 2С до 6С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.
Консистенция: жидкая.
Цвет: цвет светлый, прозрачный с желтоватым оттенком.
Вкус: вкус мясного бульона
Запах: мясного бульона с ароматом овощей.

6.2 Микробиологические показатели «Бульон куриный» должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав блюда

Белки (г):	0	Ca (мг):	12
Жиры (г):	0	Mg (мг):	5
Углеводы (г):	0	Fe (мг):	
Эн. ценность (ккал)	0	C (мг):	

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

«Суп картофельный с крупой на курином бульоне»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с крупой», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2015 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с крупой», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	106	60	10,6	6,0	132	82	13,2	8,2
Морковь	10	8	1,0	0,8	12	11	1,2	1,1
Лук репчатый	9	8	0,9	0,8	12	11	1,2	1,1
Крупа (овсяная, или рисовая)	4	4	0,4	0,4	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4	5	5	0,5	0,5
Бульон куриный ТТК № 50 Б/К	150	150	15,0	15,0	203	203	20,3	20,3
Выход		200		20,0		250		25,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками слегка пассируют или припускают. Нарезанный кубиками картофель. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, картофель, пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

Температура подачи не ниже 75° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Суп картофельный с крупой», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки.

Консистенция: картофель и овощи мягкие; крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассированных овощей.

Запах: овощей, вареной крупы.

6.2 Микробиологические показатели «Суп картофельный с крупой» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 200г:

Белки (г):	1,57	Ca (мг):	21,36	P, мг	97,32	РЭ, мкг	164,35
Жиры (г):	2,17	Mg (мг):	18,22	B1, мг	0,19		
Углеводы (г):	9,69	Fe (мг):	0,70	E, мг	0,54		
Эн. ценность (ккал)	67	C (мг):	6,0	B2, мг	0,7		

на 250г:

Белки (г):	1,97	Ca (мг):	26,70	P, мг	121,65	РЭ, мкг	205,44
Жиры (г):	2,71	Mg (мг):	22,77	B1, мг	0,24		
Углеводы (г):	12,11	Fe (мг):	0,87	E, мг	0,68		
Эн. ценность (ккал)	86	C (мг):	8,25	B2, мг	0,87		

Утверждаю

Генеральный директор ООО «РИЧ»

Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №99М/СД

«Суп из овощей со сметаной»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп из овощей со сметаной» применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп из овощей со сметаной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 14 июля 2021 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста	0,020	0,016	2,00	1.60	0.024	0.020	2.40	2.00
Картофель	0,042	0,040	4.20	4.00	0.051	0.048	5.10	4.80
Морковь	0,010	0,008	1.00	0.80	0.012	0.010	1.20	1.00
Лук репчатый	0,010	0,008	1.00	0.80	0.012	0.010	1.20	1.00
Зеленый горошек консервированный	0,009	0,006	0.900	0.600	0.011	0.008	1.10	0.80
Масло сливочное	0,003	0,003	0,300	0,300	0,004	0,004	0,400	0,400
Бульон мясной ТК № 50 Б/М	0,160	0,160	16,00	16,00	0,200	0,200	20,00	20,00
Сметана	0,005	0,005	0,500	0,500	0,005	0,005	0,500	0,500
Выход готового блюда:	-	200/5				245/5		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель, нарезанный

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

«Рассольник ленинградский со сметаной»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рассольник ленинградский со сметаной», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Рассольник ленинградский со сметаной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	80	60	8,0	6,0	100	75	10,0	7,5
Крупа перловая	4	4	0,4	0,4	5	5	0,5	0,5
Морковь	10,5	8	1,05	0,8	12,5	10	1,3	1,0
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4	6	5	0,6	0,5
Огурцы соленые	13,4	12	1,34	1,2	26	15	2,6	1,5
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4	4	4	0,4	0,4
Бульон мясной ТТК № 50 Б/М	150	150	15,0	15,0	200	200	20,0	20,0
Выход супа		200		20,0	245	245	24,5	24,5
Сметана	5	5	0,5	0,5	5	5	0,5	0,5
Выход		200/5		20,0/0,5		245/5		24,5/0,5

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В кипящий буьон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, а через 5-10 мин добавляют пассированные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

Температура подачи не ниже 75° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

«Суп свекольник со сметаной»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп свекольник со сметаной» применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп свекольник со сметаной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 14 июля 2021 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла	0.053	0.052	5.300	5.200	0.065	0.064	6.500	6.400
Картофель	0.036	0.035	3.600	3.500	0.044	0.043	4.400	4.300
Морковь	0.009	0.008	0.900	0.800	0.011	0.010	1.100	1.000
Лук репчатый	0.010	0.009	1.000	0.900	0.012	0.011	1.200	1.100
Масло сливочное	0.005	0.005	0.500	0.500	0.005	0.005	0.500	0.500
Сахар	0.0010	0.0009	0.100	0.090	0.0016	0.0016	0.160	0.160
Бульон мясной ТТК № 50 Б/М	0.170	0.170	17.00	17.00	0.205	0.205	20.500	20.500
Томатная паста	0.003	0.003	0.300	0.300	0.003	0.003	0.300	0.500
Сметана 15%	0.005	0.005	0.500	0.500	0.005	0.005	0.500	0.500
Выход		200/5				245/5		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Свеклу очищенную отваривают, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищенный нарезают брусочками. Морковь шинкуют соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассируют, припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают картофель, варят 5 минут, затем закладывают пассированные морковь и лук, варят 10 минут, затем кладут свеклу, пассированную томатную пасту, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят йодированную соль, сахар и лавровый лист и сметану, доводят до кипения.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
№ 43

Наименование изделия: Суп картофельный гороховый на курином бульоне

Номер рецептуры: 149,150

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 6-11 лет		Дети с 12 и старше	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель очищенный	41,0	40,0	61,0	60,0
Горох лущеный	17,0	16,0	24,0	23,0
Морковь очищенная	8,0	7,0	12,0	10,0
Лук репчатый очищенный	9,0	8,0	15,0	14,0
Масло сливочное	2,0	2,0	4,0	4,0
Бульон из кур ТТК № 50Б/К	140	140		210
Выход супа		200		250

Технология приготовления:

Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа . Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят.

В кипящий бульон кладут подготовленный горох, за 15-20 минут до окончания варки , добавляют картофель, пассированные морковь и лук и варят до готовности.

Температура подачи +70…+75° С.

Срок реализации не более 2 часов.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
О. А. Калашников

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54-12м-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ С КУРИЦЕЙ

Номер рецептуры: 54-12м-2020

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» /Под ред. М.П. Могильного и В.А Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куриная грудка (филе)	106,7	106,7	10,67	10,67
Крупа рисовая	45,3	45,3	4,53	4,53
Масло растительное	6,7	6,7	0,67	0,67
Морковь очищенная	10,7	10,7	1,07	1,07
Лук очищенный	6,7	6,7	0,67	0,67
Томатная паста	4	4	0,4	0,4
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Вода	181,4	181,4	18,4	18,4
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-11 лет)

Белки (г):	27,3	Ca (мкг):	29
Жиры (г):	7,9	Mg (мкг):	93
Углеводы (г):	34,7	Fe (мкг):	2,0
Эн. ценность (ккал)	318,8	C (мкг):	2,0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куриная грудка (филе)	133,4	133,4	13,34	13,34
Крупа рисовая	56,6	56,6	5,66	5,66
Масло растительное	8,4	8,4	0,84	0,84

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлеты или биточки рыбные

Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет) и 12 и старше лет			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Из филе, выпускаемого промышленностью:				
Рыба-филе минтай	53	50	5,3	5
Хлеб пшеничный	15	14	1,5	1,4
Молоко или вода	20	18	2	1,8
Яйца	1/8 шт.	5	0,5	0,5
Сухари	7	7	0,7	0,7
Масса полуфабриката		103		10,3
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса жареных изделий		80		8,0
Выход		70		7,0
Соус сметанный ТТК 331 М/СД		30		3,0
Выход биточка с соусом сметанным		100		1,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети 6-11лет)

Белки (г):	16,75	Ca (мг):	120,37
Жиры (г):	7,98	Mg (мг):	56,1

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 101

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с сыром

Номер рецептуры: 211

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Под ред .М.П Могильного и В.А. Тутельяна -М: Дели плюс 2015г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	6-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца	93	93	139	139
Молоко	43	43	64	64
Масса омлетной смеси		136		203
Сыр	14	13	22	21
Масло сливочное	3	3	3	3
Масса готового омлета		200		250
Масло сливочное	3	3	3	3
Выход		200		250

Химический состав данного блюда (с 6-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
17,97	22,76	2,96	290	1,5

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
17,97	22,76	2,96	290	1,5

Технология приготовления

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

К яичной смеси добавляют молоко и соль, тщательно размешивают, взбивают до образования пены, добавляют тертый сыр. Затем массу выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или противень слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша гречневая рассыпчатая
Номер рецептуры: 171
Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» /Под ред. М.П. Могильного и В.А Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	71	71	7,1	7,1
Масса каши	144	144	14,4	14,4
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход с маслом		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 7-11 лет)

Белки (г):	8,98	Ca (мг):	26,79
Жиры (г):	6,13	Mg (мг):	142,68
Углеводы (г):	40,60	Fe (мг):	4,86
Эн. ценность (ккал)	252	C (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	85	85	8,5	8,5
Масса каши	173	173	17,3	17,3
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход с маслом		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 12 лет и старше)

Белки (г):	8,98	Ca (мг):	26,79

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №269М

"Котлета «Домашняя с соусом сменным» 70/30 г."
Дети 6-11 лет ,дети с 12 лет и старше

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на « Котлета «Домашняя 100 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник рецептур на прод. для обучающ. во всех образоват. учрежден. под ред. Могильного М.П. 2017 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Котлета «Домашняя» 100 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мясо говядина бескостное	0,046	0,035
Мясо свинина бескостное	0,017	0,015
Хлеб пшеничный	0,012	0,012
Вода	0,012	0,012
Выход		0,070
Соус сметанный (ТТК 331М/СД)	0,030	0,030
Выход готового блюда:	-	0,100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Котлету кладут на противень, предварительно смазанный растительным маслом и готовят в жарочном шкафу при Т 250-280 С в течение 5-7 минут. Котлеты должны быть полностью прожарены, готовность определяется выделением бесцветного сока в месте прокола.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Внешний вид – котлета кругло-приплюснутой формы
Консистенция: сочная, пышная, однородная
Цвет - характерный для данного продукта.
Вкус и запах - приятный запах характерный для рецептурных компонентов, мясной, умеренно соленый, без привкуса хлеба.
Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. Либо использоваться как полуфабрикат для других многокомпонентных блюд. При температуре подачи не менее 75°С.
Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления «Котлета «Домашняя», 70 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 102

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша молочная «Дружба»

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-11 лет) и 12 лет и старше			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Пшено	11	11	1,1	1,1
Рис	15	15	1,5	1,5
Вода	70	70	7,0	7,0
Молоко	102	102	10,2	10,2
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масса каши	200	200	2,0	2,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		200		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-11 лет) и 12 лет и старше

Белки (г):	6,55	Ca (мг):	138,10
Жиры (г):	8,33	Mg (мг):	47,6
Углеводы (г):	35,09	Fe (мг):	1,23
Эн. ценность (ккал)	241,11	C (мг):	1,17

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Пшено ошпаривают, крупа варят отдельно, закладывая в кипящую воду.

Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полу готовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда):Кнели куриные с рисом

Номер рецептуры: 378

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. А.Я. Перевалова – Уральский региональный центр питания 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-11 лет) и 12 лет и старше			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе куриное	67	46	6,7	4,6
Крупа рисовая	7	7	0,7	0,7
Масса рисовой каши		30		3,0
Молоко 2,5%	8	8	0,8	0,8
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Масса полуфабриката		92		9,2
Масса готовых кнелей		70		7,0
Масло растительное для смазки		1		0,1
Соус сметано томатный ТТК 331М/СД		30		30
Выход кнели с соусом		100		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-11 лет); 12 лет и старше

Белки (г):	13	Ca (мг):	18
Жиры (г):	13	Mg (мг):	19
Углеводы (г):	5,6	Fe (мг):	1,9
Эн. ценность (ккал)	193	C (мг):	

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54

«Каша молочная рисовая»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша молочная рисовая», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Каша молочная рисовая», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	40	40	4,0	4,0	40	40	4,0	4,0
Молоко	137	137	13,7	13,7	137	137	13,7	13,7
Вода	25	25	2,5	2,5	25	25	2,5	2,5
Сахар	6	6	0,6	0,6	6	6	0,6	0,6
Масса каши		200		20		200		20
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0	10	10	1,0	1,0
Выход		200		20,0		200		20,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Каша молочная рисовая», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная вязкая Геркулес

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного и В.А Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-11 лет, дети 12-лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа Геркулес	44	44	4,4	4,4
Молоко	90	90	0,90	0,90
Вода	60	60	6,0	6,0
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масса каши		146		14,6
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети 7-11 лет, дети с 12 лет и старше)

Белки (г):	13,56	Ca (мг):	237,97
Жиры (г):	20,16	Mg (мг):	108,07
Углеводы (г):	60,24	Fe (мг):	3,13
Эн. ценность (ккал)	477	C (мг):	1,44

Технология приготовления

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и всыпают хлопья геркулес. Доводят до кипения,отставляют на край плиты .Варят при слабом кипении в течении 15-20 минут при переодическом помешивании.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИМ»
О. А. Калашников

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54-9к-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

Номер рецептуры: 54-9к-2020

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» /Под ред. М.П. Могильного и В.А Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	дети с 6-11 лет на 1 порцию		дети 12 лет и старше на 1 порцию	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе кур	0,086	0,072	0,094	0,080
Картофель очищенный	0,104	0,104	0,114	0,114
Лук очищенный	0,014	0,014	0,015	0,015
Томатная паста	0,006	0,006	0,007	0,007
Масло сливочное	0,004	0,004	0,005	0,005
Соль поваренная йодированная	0,002	0,002	0,003	0,003
Лавровый лист	0,025	0,025	0,025	0,025
Выход		200		220

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-11 лет)

дети 6-11 лет 200 гр

Белки (г):	20,4	Ca (мкг):	24
Жиры (г):	15,8	Mg (мкг):	41
Углеводы (г):	20,6	Fe (мкг):	3
Эн. ценность (ккал)	306,3	C (мкг):	10

дети 12 лет и старше 220 гр

Белки (г):	21,6	Ca (мкг):	26
Жиры (г):	16,6	Mg (мкг):	43
Углеводы (г):	21,9	Fe (мкг):	4
Эн. ценность (ккал)	323,8	C (мкг):	12

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками, бланшируют, пассеруют.

Филе куриное наразрезают на куски, поперек волокон порционно из расчета по 2 куска на порцию, массой по 30-40 г, запекают до образования легкой румяной корочки.

Запеченное филе куриное и овощи кладут в электросковороду слоями, чтобы сверху и снизу филе куриного были овощи, добавляют томатную пасту, соль и воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), соль закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кусочки филе куриного и овощи сохраняют форму нарезки;

Консистенция - мягкая;

Вкус и запах - свойственный курице и овощей.

Температура подачи 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: геркулесовой каши в сочетании с молоком и маслом.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный виду каши.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: свойственный виду каши в сочетании с молоком и маслом.

6.2 Микробиологические показатели «Каша молочная рисовая» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 200г:

Белки (г):	6,25	Ca (мг):	178,4
Жиры (г):	8,28	Mg (мг):	35,56
Углеводы (г):	34,83	Fe (мг):	0,43
Эн. ценность (ккал)	245	C (мг):	1,91

Технология приготовления

Филе куриное измельчают на мясорубке ,смешивают с остывшей рисовой вязкой кашей и вновь дважды измельчают на мясорубке. Затем массу взбивают, постепенно добавляя молоко и растопленное сливочное масло. В конце взбивания добавляют йодированную соль. Кусочек хорошо взбитой кнельной массы не тонет в горячей воде. Готовую кнельную массу формуют овальной формы с круглыми краями в виде колбасок ,раскладывают в емкость смазанные растительным маслом в один ряд и варят на пару 15-20 мин или припускают с добавлением воды при закрытой крышке 10-12 мин до готовности используя пароконвектомат.

Приготовленные кнели подаются с соусом сматанным с томатом.

Температура подачи не ниже 65° С.

Срок реализации не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Внешний вид: кнели должны сохранить форму, без трещин.

Консистенция: сочная, пышная, нежная.

Цвет: готового мяса кур , светлый. В разрезе однородный.

Вкус: умеренно соленый.

Запах : запах блюда соответствует входящим в состав продуктов.

крупы. Снимают с плиты, добавляют сливочное масло, настаивают до готовности не менее чем 30 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна крупы - мягкие.

Цвет: свойственный данному виду круп.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: каши в сочетании с молоком и маслом.

6.2 Микробиологические показатели «Котлета «Домашняя», 70 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 70 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин B1, мг	Fe, мг	Витамин E, мг	Холестерин, мг
11,450	12,320	10,480	176,03	19,77	120,64	0,148	1,840	0,500	31,510

Витамин B2, мг	Ca, мг
0,099	9,49

Жиры (г):	6,13	Mg (мг):	142,68
Углеводы (г):	40,60	Fe (мг):	4,86
Эн. ценность (ккал)	252	C (мг):	0

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы.

шкафу при температуре 180-200° С 10 минут до образования легкой румяной корочки. Перед подачей нарезают омлет на порции, поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4+-2°С.

Температур подачи +60…+65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пористая, поверхность слегка зарумянена.

Цвет: желтый.

Вкус: входящих компонентов.

Запах: входящих компонентов.

Углеводы (г):	68,2	Fe (мг):	1,09
Эн. ценность (ккал)	196,8	С (мг):	0,54

Технология приготовления

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.14 СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, яйцом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях. Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).

Котлеты или биточки подают с соусом сматанным

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы, аккуратно уложены.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбы.

Морковь очищенная	13,4	13,4	1,34	1,34
Лук очищенный	8,4	8,4	0,84	0,84
Томатная паста	6	6	0,6	0,6
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	226,8	226,8	22,68	22,68
Выход		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети 12 лет и старше)

Белки (г):	34,1	Ca (мкг):	33
Жиры (г):	9,9	Mg (мкг):	115
Углеводы (г):	43,3	Fe (мкг):	3,0
Эн. ценность (ккал)	398,8	C (мкг):	2,0

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками.

Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на сливочном масле с добавлением бульона и томатной пасты.

Мясо кур размораживают .

Оттаявшее мясо разрезают на кусочки по 15-20 г, пассеруют, добавляют слегка пассерованные или припущенные с томатной пастой морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. Когда рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф (пароконвектомат) на 25-40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатной пасты.

Температура подачи 65 С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки, набухшие;

Консистенция - мясо мягкое, крупа рассыпчатая;

Вкус и запах: свойственный плову.

Химический состав данного блюда (с 6-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,18	1,89	10,27	70,00	2,75

Химический состав данного блюда (с 12 и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,97	3,15	17,12	116,67	4,58

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) в виде целых, неразваренных зерен.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; горох – лущеный – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло – желтый (горчичный).

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный гороху.

Ответственный

Зав производством_____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продук

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Суп свекольник со сметаной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: на поверхности супа свекольника блёстки жира.
Консистенция: овощи сохранили форму нарезки, свекла слегка хрустящая
Цвет: цвет жидкой части от ярко-красного до темно- малинового.
Вкус: вкус сладковатый
Запах: приятный припущенных овощей и лука.
Срок реализации не более трех часов с момента приготовления.

6.2 Микробиологические показатели «Суп свекольник со сметаной» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-11 лет):

Белки (г):	1,7	Ca (мг):	30
Жиры (г):	3,5	Mg (мг):	24
Углеводы (г):	9,6	Fe (мг):	1,2
Эн. ценность (ккал)	77	C (мг):	0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 12 лет и старше):

Белки (г):	2,1	Ca (мг):	37
Жиры (г):	4,2	Mg (мг):	31
Углеводы (г):	12	Fe (мг):	1,5
Эн. ценность (ккал)	97	C (мг):	0

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Рассольник ленинградский со сметаной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой.

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

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

Вкус и запах: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

6.2 Микробиологические показатели «Рассольник ленинградский со сметаной» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 205г:

Белки (г):	1,61	Ca (мг):	23,32
Жиры (г):	4,07	Mg (мг):	19,34
Углеводы (г):	9,58	Fe (мг):	0,74
Эн. ценность (ккал)	85,80	C (мг):	6,71

на 250г:

Белки (г):	2,32	Ca (мг):	24,06
Жиры (г):	4,11	Mg (мг):	26,94
Углеводы (г):	20,45	Fe (мг):	1,02
Эн. ценность (ккал)	120	C (мг):	7,78

дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассированные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль. Суп отпускают с прокипяченной сметаной.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления первого блюда «Суп из овощей со сметаной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – характерный для данного блюда, форма нарезки овощей соответствует заданным требованиям.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, цветной из-за компонентов, прозрачный бульон.

Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Суп из овощей со сметаной» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

(6-11 лет)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
1,75	4,71	9,23	86,93	17,400	41,730	0,058	0,847	1,436	0,045

Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг
21,200	164,680	17,000	0,090

(12-18 лет)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
2.14	5.74	11.26	106,46	21.220	50,89	0,083	0.789	1,75	0,55

Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг
25.85	200,83	20,730	0,110

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Казанников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 66

«Жаркое по-домашнему с говядиной»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Жаркое по-домашнему с говядиной», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Жаркое по-домашнему с говядиной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории	75	69	7,5	6,9	93	86	9,3	8,6
Картофель	101	100	10,1	10,0	126	125	12,6	12,5
Лук репчатый	16	14	1,6	1,4	20	18	2,0	1,8
Масло растительное	6	6	0,6	0,6	8	8	0,8	0,8
Томатная паста	6	6	0,6	0,6	8	8	0,8	0,8
Масса тушеного мяса		81		8,1		81		8,1
Масса готовых овощей		168		16,8		168		16,8
Выход		200		20,0		250		25,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо нарезают ломтиками, картофель и лук кубиками. Затем мясо тушат, лук бланшируют и пассеруют. Мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованную томатную пасту соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности.

Температура подачи не ниже 65° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИМ»
Д.А. Калашников

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54-9м-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

Номер рецептуры: 54-9м-2020

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» /Под ред. М.П. Могильного и В.А Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	дети с 6-11 лет на 1 порцию		дети 12 лет и старше на 1 порцию	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 кат	0,093	0,086	0,102	0,095
Картофель очищенный	0,104	0,104	0,114	0,114
Лук очищенный	0,014	0,014	0,015	0,015
Томатная паста	0,006	0,006	0,007	0,007
Масло сливочное	0,004	0,004	0,005	0,005
Соль поваренная йодированная	0,002	0,002	0,003	0,003
Лавровый лист	0,025	0,025	0,025	0,025
Выход		200		220

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-11 лет)

дети 6-11 лет 200 гр

Белки (г):	20,4	Ca (мкг):	24
Жиры (г):	15,8	Mg (мкг):	41
Углеводы (г):	20,6	Fe (мкг):	3
Эн. ценность (ккал)	306,3	C (мкг):	10

дети 12 лет и старше 220 гр

Белки (г):	21,6	Ca (мкг):	26
Жиры (г):	16,6	Mg (мкг):	43
Углеводы (г):	21,9	Fe (мкг):	4
Эн. ценность (ккал)	323,8	C (мкг):	12

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда):Кнели куриные с рисом

Номер рецептуры: 378

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. А.Я. Перевалова – Уральский региональный центр питания 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-11 лет) и 12 лет и старше			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе куриное	67	46	6,7	4,6
Крупа рисовая	7	7	0,7	0,7
Масса рисовой каши		30		3,0
Молоко 2,5%	8	8	0,8	0,8
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Масса полуфабриката		92		9,2
Масса готовых кнелей		70		7,0
Масло растительное для смазки		1		0,1
Соус сметано томатный ТТК 331М/СД		30		30
Выход кнели с соусом		100		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-11 лет); 12 лет и старше

Белки (г):	13	Ca (мг):	18
Жиры (г):	13	Mg (мг):	19
Углеводы (г):	5,6	Fe (мг):	1,9
Эн. ценность (ккал)	193	C (мг):	

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №311К/БМД

"Гуляш из мяса птицы, 50/50"
Дети 12 лет и старше

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Гуляш из мяса птицы, 50/50», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях, в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Гуляш из мяса птицы, 50/50», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Грудки куриные	0,063	0,062
Вода	0,302	0,302
Масло сливочное	0,001	0,001
Мука	0,003	0,003
Томатная паста	0,002	0,002
Морковь	0,002	0,002
Лук репчатый	0,002	0,002
Соль йодированная	0,000	0,000
Выход готового блюда:	-	0,100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

"Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком 2х2, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают до 30°С. Бульон сливают, процеживают.

Для приготовления соуса томатного: подготовленные лук и морковь измельчают кубиком 1х1, пассеруют на масле сливочном, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10-15 минут. Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до появления светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают теплый бульон 40-60°С (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20-30 минут. В конце варки добавляют соль. Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат в течение 7-10 минут.

Температура подачи 75°С

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые дл приготовления основного горячего блюда из мяса «Гуляш из мяса птицы», должн соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенно союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документ подтверждающие их безопасность и качеств

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №311К/БМД

"Гуляш из мяса птицы, 45/45 г."
Дети 6-11 лет

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Гуляш из мяса птицы, 45/45 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях, в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Гуляш из мяса птицы, 45/45 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 90 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Грудки куриные	0,060	0,056
Вода	0,223	0,223
Выход отварной птицы	-	*0,045*
Масло топленое	0,001	0,001
Мука	0,003	0,003
Томатная паста	0,002	0,002
Морковь	0,002	0,002
Лук репчатый	0,002	0,001
Соль йодированная	0,0004	0,0004
вода	0,049	0,049
Выход соуса томатного:	-	*0,045*
Выход готового блюда:	-	0,090

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Бульон сливают, процеживают.
Для приготовления соуса томатного: подготовленные лук и морковь измельчают, пассеруют на масле топленом, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10-15 минут. Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до появления светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20-30 минут. В конце варки добавляют соль.
Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат в течение 7-10 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Внешний вид – мясо нарезано кубиками. Соус сметанный с томатной пастой густой, однородный, отсутствуют обзывания «лужиц» жира и жидкости.
Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло серо-розовый.
Вкус и запах - приятный запах соуса и мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 62

Наименование кулинарного изделия (блюда): рагу из овощей

Номер рецептуры: 143

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	50	48	5,0	4,8
Морковь	26	24	2,6	2,4
Лук репчатый	15	13	1,5	1,3
Капуста свежая белокочанная	65	63	7,9	6,3
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Вода	38	38	3,8	3,8
Масса рагу		150		15,0
Выход		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-11 лет)

Белки (г):	2,5	Ca (мг):	49,15
Жиры (г):	4,1	Mg (мг):	29,08
Углеводы (г):	12,6	Fe (мг):	0,97
Эн. ценность (ккал)	99,17	C (мг):	15,47

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	71	69	7,1	6,9
Морковь	30	29	3,0	2,9
Лук репчатый	18	16	1,8	1,6

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
О. А. Калашников

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54-11р-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (МИНТАЙ)

Номер рецептуры: 54-11р-2020

Наименование сборника рецептур: Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (МИНТАЙ) », применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	дети с 6-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай (филе)	98,2	87,0	98,2	87,0
Вода	25,0	25,0	25,0	25,0
Морковь очищенная	25,0	25,0	25,0	25,0
Лук очищенный	14,0	14,0	14,0	14,0
Томатная паста	9,0	9,0	9,0	9,0
Масло растительное	7,5	7,5	7,5	7,5
Сахар-песок	2,5	2,5	2,5	2,5
Соль поваренная йодированная	1,0	1,0	1,0	1,0
Выход		100		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-11 лет, 12 лет и старше)

Белки (г):	9,7	Ca (мкг):	15
Жиры (г):	5,1	Mg (мкг):	38
Углеводы (г):	4,5	Fe (мкг):	0,0
Эн. ценность (ккал)	102,6	C (мкг):	1,0

Технология приготовления:

Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют, обдают кипятком. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью, петрушкой и добавляют томат-пюре.

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой и нарезают на порционные куски под углом 90 градусов.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис припущенный

Номер рецептуры: 415

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12-лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто кг
Крупа рисовая	51	51	5.1	5.1	62	62	6.2	6.2
Вода	217	217	21.7	21.7	262	262	26.2	26.2
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6	7	7	0,7	0,7
Выход		150		15,0		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	3.54	Ca (мг):	4.8
Жиры (г):	6.04	Mg (мг):	21.7
Углеводы (г):	32.4	Fe (мг):	0.5
Эн. ценность (ккал)	198	C (мг):	0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12- лет и старше)

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): салат из капусты белокочанной с морковью

Номер рецептуры: 4

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под. Ред. А.Я. Перевалова 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная свежего урожая	84	50	8,4	5,0
Морковь очищенная	8	8	0,8	0,8
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	2	2	0,6	0,6
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-11 лет)

Белки (г):	0,8	Ca (мг):	22
Жиры (г):	6,0	Mg (мг):	11
Углеводы (г):	3,6	Fe (мг):	0,5
Эн. ценность (ккал)	76	C (мг):	21,3

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная свежего урожая	106	84	12,5	7,8
Морковь очищенная	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	3	3	10,0	10,0

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 82

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы отварной с сыром.

Номер рецептуры: 55

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. А.Я Перевалова – Уральский региональный центр питания 2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	6-11 лет		12-18 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла				
До 1 января	68,4	68,4	114	114
Масса отварной очищенной свеклы		53,4		89
Сыр	8	7	11	10
Масло растительное	2	2	3	3
Выход		60		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-11 лет)

Белки (г):	1,59	Ca (мг):	48,05
Жиры (г):	5,21	Mg (мг):	14,85
Углеводы (г):	5,24	Fe (мг):	0,94
Эн. ценность (ккал)	74,73	C (мг):	4,77

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 12 лет и старше)

Белки (г):	2,65	Ca (мг):	80,09
Жиры (г):	8,69	Mg (мг):	24,75
Углеводы (г):	8,73	Fe (мг):	1,56
Эн. ценность (ккал)	124,55	C (мг):	7,95

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331М/СД

«Соус сметанный»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус сметанный», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Соус сметанный», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана	0,008	0,008	0,8	0,8	0,008	0,008	0,8	0,8
Мука	0,002	0,002	0,2	0,2	0,002	0,002	0,2	0,2
Вода	0,023	0,023	2,3	2,3	0,023	0,023	2,3	2,3
Выход		0,030		3,0		0,030		3,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания.

Пассированную муку разводят кипяченой теплой водой 70°С и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем вводят соль, сметану прокипяченную, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75°С

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Соус сметанный», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 62

Наименование кулинарного изделия (блюда): рагу из овощей

Номер рецептуры: 143

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	50	48	5,0	4,8
Морковь	26	24	2,6	2,4
Лук репчатый	15	13	1,5	1,3
Капуста свежая белокочанная	65	63	7,9	6,3
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Вода	38	38	3,8	3,8
Масса рагу		150		15,0
Выход		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-11 лет)

Белки (г):	2,5	Ca (мг):	49,15
Жиры (г):	4,1	Mg (мг):	29,08
Углеводы (г):	12,6	Fe (мг):	0,97
Эн. ценность (ккал)	99,17	C (мг):	15,47

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	71	69	7,1	6,9
Морковь	30	29	3,0	2,9
Лук репчатый	18	16	1,8	1,6

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27/2

«Салат Степной»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат Степной» применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат Степной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 14 июля 2021 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	0.029	0.027	2,900	2,700	0.047	0.045	4.700	4.500
Морковь	0.016	0.015	1,600	1,500	0.026	0.025	2.600	2.500
Лук репчатый	0.005	0.004	0,500	0,400	0.008	0.007	0.800	0.700
Горошек зелёный консервированный	0.016	0.010	1.600	1.000	0.026	0.017	2.600	1.700
Масло растительное	0.004	0.004	0,400	0,400	0.006	0.006	0.600	0.600
Выход		60		6.00		100		10.00

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Картофель, морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают, нарезают соломкой, лук репчатый шинкуют и бланшируют, добавляют консервированный зелёный горошек предварительно прокипячённый в собственном соку, заправляют растительным маслом. Отпускают по 60—100 гр., уложив на тарелку горкой.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Салат Степной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное блюдо. При температуре подачи 14°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73

«Макаронные изделия, запеченные с сыром»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Макаронные изделия, запеченные с сыром», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред.проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, издание 4-е, 2008г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Макаронные изделия, запеченные с сыром», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 14 июля 2021 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	0,074	0,074	7,40	7,40	0,082	0,082	8,20	8,20
Масса отварных макаронных изделий		0,211		21,10		0,233		0,233
Сыр	0,006	0,005	0,60	0,50	0,007	0,006	0,70	0,60
Масло сливочное	0,003	0,003	0,30	0,30	0,004	0,004	0,4	0,4
Масса полуфабриката		0,218		21,80		0,240		24,0
Масса запеченных макарон		0,195		19,50		0,215		21,50
Масло сливочное	0,006	0,006	0,60	0,60	0,007	0,007	0,70	0,70
Выход		200		20,0		220,0		220,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Макаронные изделия варят в небольшом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды и 50 г соли).

Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару. При отпуске, макаронные изделия поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Массу выкладывают на смазанный маслом противень. Сверху посыпают тертым сыром и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают порционно и поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ О. А. Калашников

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54-13гн-2020

«ЧАЙ С ЯГОДАМИ»
(СМОРОДИНА, МАЛИНА, ОБЛЕПИХА, ЕЖЕВИКА, ЧЕРНИКА, БРУСНИКА, КЛЮКВА)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Чай с ягодами», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Чай с ягодами», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 14 июля 2021 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-11 лет, 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода	180	180	18,0	18,0
СМОРОДИНА, МАЛИНА, ОБЛЕПИХА, ЕЖЕВИКА, ЧЕРНИКА, БРУСНИКА, КЛЮКВА	16,1	15	1,61	1,5
Чай черный байховый	1	1	0,1	0,1
Сахар	7	7	0,7	0,7
Выход		200		20,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Ягоды (свежие или свежемороженые) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают, добавляют ягоды и оставшийся объем кипятка, настаивают не менее 5 минут, разливают по стаканам.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Чай с ягодами», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

«Тефтели»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Тефтели», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Тефтели», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное	53	49	5,3	4,9	53	49	5,3	4,9
Вода	7	7	0,7	0,7	7	7	0,7	0,7
Крупа рисовая	5	5	0,5	0,5	5	5	0,5	0,5
Масса готового рассыпчатого риса		20		2,0		20		2,0
Лук репчатый	25	21	2,5	2,1	25	21	2,5	2,1
Масло растительное	3	3	0,3	0,3	3	3	0,3	0,3
Масса пассерованного лука		12		1,2		12		1,2
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3	3	3	0,3	0,3
Масса полуфабриката		95		9,5		95		9,5
Масса готовых тефтелей		70		7,0		70		7,0
Масло растительное	4	4	0,4	0,4	4	4	0,4	0,4
Соус сметано томатный ТТК 331 М/СД		30	3,0			30		3,0
Выход		70		7,0		70		7,0
Выход с соусом		100		10,0		100		10,0

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31

«Салат картофельный с зеленым горошком»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат картофельный с зеленым горошком», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат картофельный с зеленым горошком», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель очищеный	33,6	32,4	3,36	3,24	56	54	5,6	5,4
Зеленый горошек	18	12	1,8	1,2	30	20	3,0	2,0
Лук репчатый	6	5	0,6	0,05	10	8	1,0	0,8
Яйцо отварное	1/6	1/6	16 шт	16 шт	1/4	1/4	25 шт	25 шт
Масло растительное	4	4	0,4	0,4	6	6	0,6	0,6
Выход		60		6,0		100		10,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Картофель, нарезают мелкими кубиками, подливают небольшое количество (1/3 объема, занимаемого картофелем) кипящей воды, добавляют соль йодированную , закрывают крышкой и доводят до готовности 8-10 минут. Отвар сливают. Зеленый горошек в собственном соку доводят до кипения, охлаждают картофель и горошек, до температуры 14 градусов. Лук репчатый мелко шинкуют, бланшируют, охлаждают. Овощи соединяют, добавляют рубленное яйцо и заправляют растительным маслом.

Температура подачи не выше 14°С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Салат картофельный с зеленым горошком», должны

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27/1

«Икра овощная»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Икра овощная» применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Икра овощная», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 14 июля 2021 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла	28.71	22.5	2871,0	2250,0	47,85	37.5	4785,0	3750,0
Морковь	28.26	22.5	2826,0	2250,0	47.10	37.5	4710,0	3750,0
Лук репчатый	12.48	10.5	1248,0	1050,0	20,8	17.5	2080,0	1750,
Томатная паста	15,00	15,00	1500,0	1500,0	25,00	25,00	2500,0	2500,0
Масло растительное	4,50	4,50	450,0	450,0	7.50	7.50	750,0	750,0
Сахар	0.72	0.72	720,00	720,0	1.20	1.20	120,0	120,0
Выход		60				100		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Свеклу и морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельчённые овощи соединяют с пассированным луком, добавляют сахар, прогреваю и охлаждают. Отпускают по 60—100 гр., уложив на тарелку горкой.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Икра овощная», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 14°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

«Салат картофельный с морковью и кукурузой»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат картофельный с морковью и кукурузой», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат картофельный с морковью и кукурузой», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель очищеный	27	27	2,7	2,7	45	45	4,5	4,5
Кукуруза консервированная	10	10	1,0	1,0	17	17	1,7	1,7
Морковь очищенная	15	15	1,5	1,5	25	25	2,5	2,5
Яйцо отварное	5	5	0,5	0,5	8	8	0,8	0,8
Масло растительное	4	4	0,4	0,4	6	6	0,6	0,6
Соль йодированная	0,15	0,15	0,015	0,015	0,25	0,25	0,025	0,025
Выход		60		6,0		100		10,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Картофель, морковь варят, нарезают кубиками, подготовленные яйца нарезают тонкими ломтиками, добавляют соль, консервированную кукурузу, предварительно прокипяченную в собственном соку, заправляют растительным маслом.

Температура подачи не выше 14°С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Салат картофельный с морковью и кукурузой», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17/я

«Напиток из свежих или свежемороженых ягод»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Напиток из свежих или свежемороженых ягод», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред.В.А.Тутельян,Д.Б. Никитюк – М.: ДеЛи принт, 2022 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Напиток из свежих или свежемороженых ягод», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свежие или свежемороженые ягоды (брусника, клюква, облепиха, вишня, смородина, черника)	24	23	2,4	2,3	28	27	2,8	2,7
Сахар-песок	12	12	1,2	1,2	15	15	1,5	1,5
Кислота лимонная	1	1	0,1	0,1	1	1	0,1	0,1
Вода	160	160	16,0	16,0	200	200	20,0	20,0
Выход		180		18,0		200		2,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Перед использованием свежие ягоды перебирают, промывают и погружают перед варкой в слегка подкисленную воду лимонной кислотой. Свежемороженую ягоду закладывают сразу.

Сироп приготавливают следующим образом -в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную доводят до кипения и проваривают 10-12 мин затем процеживают.

В подготовленный горячий сироп погружают плоды и варят на слабом огне не более 6-8 минут. Готовый напиток процеживают через сито, протираю ягоды и доводят до кипения. Напиток остужают.

Температура подачи 14°С.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

«Макаронные изделия отварные»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Макаронные изделия отварные», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильног и В.А Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Макаронные изделия отварные», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	52	52	5,2	5,2	62	62	6,2	6,2
Вода	0,3	0,3	30,0	30,0	0,3	0,3	30,0	30,0
Масса отварных макаронных изделий		145		14,5		174		17,4
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5	6	6	0,6	0,6
Выход		150		15,0		180		18,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) без последующей промывки. Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин без последующей промывки. При отпуске макаронные изделия поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Макаронные изделия отварные», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

«Салат из отварной свеклы с зеленым горошком»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из отварной свеклы с зеленым горошком», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. Могильный М.П: Т.А Зайцева, Уральский региональный центр питания, 2015 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из отварной свеклы с зеленым горошком», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла очищенная п/ф		30			50		5,0	
Свекла до 1января	41	41	4,1	64	64	6,4	6,4	64
Свекла с 1 января	44	44	4,4	68	68	6,8	6,8	68
Масса отварной свеклы		30			50		5,5	
Зеленый горошек консервированный		25			44		4,4	
Выход масло растительное	5	5	0,5	8	8	0,8	0,8	8
Выход		60			100		10,0	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью. Свеклу отваривают, очищают, шинкуют или нарезают мелкой соломкой. Зеленый горошек кипятят с момента закипания 5 минут и охлаждают сливают отвар, свеклу и охлажденный горошек соединяют и заправляют растительным маслом.

Температура подачи не выше 14°С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

«Омлет натуральный»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Омлет натуральный», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Омлет натуральный», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	6-11 лет, 12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца	120	120	12,0	12,0
Молоко	84	84	8,4	8,4
Масса омлетной смеси		204		20,4
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15	0,15
Масса готового омлета		198		19,8
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход		200		20,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с СанПиН.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Предварительно обработанные сырые яйца соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200° С. При отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Омлет натуральный», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77

«Напиток из плодов шиповника»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Напиток из плодов шиповника», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Напиток из плодов шиповника», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Плоды шиповника	18	18	18,0	18,0	20	20	2,0	2,0
Сахар-песок	20	20	2,0	2,0	20	20	2,0	2,0
Вода	180	180	18,0	18,0	200	200	20,0	20,0
Выход		180		18,0		200		20,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющего материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 минут и добавляют сахар. Затем оставляют на 2-4 часа. После этого отар процеживают.

Температура подачи не выше 14° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Напиток из плодов шиповника», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
О. А. Калашников

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54-6гн-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-6гн-2020

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛипринт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-11 лет, 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода	150	150	15,0	15,0
Молоко	50	50	5,0	5,0
Сахар -песок	7	7	0,7	0,7
Чай черный байховый	1	1	0,1	0,1
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-11 лет, 12 лет и старше)

Белки (г):	1,5	Ca (мкг):	57,0
Жиры (г):	1,4	Mg (мкг):	10,0
Углеводы (г):	8,6	Fe (мкг):	1,0
Эн. ценность (ккал)	52,9	C (мкг):	0,0

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар и горячее кипяченное молоко.

Чай разливают по стаканам.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с молоком и сахаром.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

«Чай с сахаром и лимоном»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Чай с сахаром и лимоном», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Чай с сахаром и лимоном», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,05	0,05	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	55	55	5,5	5,5	55	55	5,5	5,5
Чай-заварка		50		5,0		50		5,0
Сахар	16	16	1,6	1,6	20	20	2,0	2,0
Лимон свежий	8	7	0,8	0,7	8	7	0,8	0,7
Вода	129	129	12,9	12,9	127	127	12,9	12,9
Выход		200		20,0		200		20,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском.

Температура подачи не ниже 75° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Чай с сахаром и лимоном», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №94К/СД

«Салат «Мозаика», 100 г.»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат «Мозаика», 100 г.» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций, В.Р.Кучма, изд. Научный центр здоровья детей, 2016 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат «Мозаика», 100 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Зеленый горошек	0,015	0,015
Морковь очищенная	0,025	0,025
Яйцо куриное	0,010	0,010
Соль йодированная	0,000	0,000
Масло растительное	0,010	0,010
Картофель очищенный	0,040	0,040
Выход готового блюда:	-	0,100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Картофель и морковь закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают. Подготовленные овощи нарезают: картофель и морковь кубиком. У вареных яиц отделяют белок от желтка и используют только белок, который мелко рубят. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, горошек охлаждают. Овощи соединяют с мелко рубленным яичным белком, добавляют подготовленный горошек, соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Внешний вид - картофель, морковь нарезаны кубиками, яйца мелко порублены. Салат заправлен растительным маслом. Консистенция мягкая.
Цвет - свойственный продуктам, входящим в состав блюда.
Вкус и запах - вареного картофеля в сочетании с морковью, яйцами, зеленым горошком с ароматом растительного масла
Реализация блюда происходит порционно. При температуре 14-16°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда ««Салат Мозаика», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31

«Запеканка из творога со сгущённым молоком»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Запеканка из творога со сгущенным молоком », применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Запеканка из творога со сгущённым молоком», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	6-11 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог	166	160	16,6	16,0
Крупа манная или мука пшеничная	10 14	10 14	1,0 1,4	1,0 1,4
Сахар	10	10	1,0	1,0
Соль	2	2	0,2	0,2
Яйцо	1/5 шт.	8	0,8	0,8
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Сухари	6	6	0,6	0,6
Сметана	6	6	0,6	0,6
Масса готовой запеканки		170		17,0
Молоко сгущенное	40	40	4,0	4,0
Выход		210		21,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с СанПиН.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей. Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор согласно инструкции НИКА-2.

Протертый творог смешивают с мукой и предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 65/С

«Бутерброд с маслом и сыром»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Бутерброд с маслом и сыром», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Бутерброд с маслом и сыром», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон йодированный	40	40	4,0	4,0	40	40	4,0	4,0
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0	15	15	1,5	1,5
Сыр	16	15	1,6	1,5	16	15	1,6	1,5
Выход		65		6,5		70		7,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Масло сливочное предварительно зачищают и нарезают на кусочки любой формы, - сыр зачищают и нарезают прямоугольной или треугольной формы. Кусок батона намазывают маслом сливочным, сверху кладут сыр.

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде.

Температура подачи не выше 14° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Бутерброд с маслом и сыром», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
№ 29

Бефстроганов из куриного филе

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Бефстроганов из куриного филе», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления, 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	Расход сырья и полуфабрикатов			
	6-11 лет		12 и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе птицы	58	57	58	57
Лук репчатый	20	17	27	23
Масло растительное	5	5	7	7
Масса лука репчатого		8		11
Мука пшеничная	3	3	4	4
Сметана	8	8	10	10
Масса жареного мяса		45		50
Масса соуса и пассированного лука		45		50
Выход		90		100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания (Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий дл предприятий общественного питания, под ред. Ф. Л. Марчука, в 2 частях) и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №94К/СД

«Салат «Мозаика», 60 г.»
Дети 6 -11 лет

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат «Мозаика», 60 г.» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций, В.Р.Кучма, изд. Научный центр здоровья детей, 2016 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат «Мозаика», 60 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Зеленый горошек	0,006	0,006
Морковь	0,019	0,018
Яйцо куриное	0,006	0,006
Соль йодированная	0,000	0,000
Масло растительное	0,003	0,003
Картофель очищенный	0,028	0,027
Выход готового блюда:	-	0,060

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Картофель и морковь закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают. Подготовленные овощи нарезают: картофель и морковь кубиком. У вареных яиц отделяют белок от желтка и используют только белок, который мелко рубят. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, горошек охлаждают. Овощи соединяют с мелко рубленным яичным белком, добавляют подготовленный горошек, соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Внешний вид - картофель, морковь нарезаны кубиками, яйца мелко порублены. Салат заправлен растительным маслом. Консистенция мягкая.
Цвет - свойственный продуктам, входящим в состав блюда.
Вкус и запах - вареного картофеля в сочетании с морковью, яйцами, зеленым горошком с ароматом растительного масла
Реализация блюда происходит порционно. При температуре 14-16°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда ««Салат Мозаика», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы,

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

«Компот из сухофруктов»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Компот из сухофруктов», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Компот из сухофруктов», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сухофрукты	33	33	3,3	3,3	43	43	4,3	4,3
Сахар-песок	16	16	1,6	1,6	18	18	1,8	1,8
Вода	200	200	20,0	20,0	200	200	20,0	20,0
Выход		180		18,0		200		20,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, и варят до готовности.

Температура подачи не выше 14° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Компот из сухофруктов», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31

«Запеканка из творога со сгущенным молоком»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Запеканка из творога со сгущённым молоком», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Запеканка из творога со сгущенкой», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог	166	160	16,6	16,0
Крупа манная или мука пшеничная	10 14	10 14	1,0 1,4	1,0 1,4
Сахар	10	10	1,0	1,0
Яйцо	1/5 шт.	8	0,8	0,8
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Сухари	6	6	0,6	0,6
Сметана	6	6	0,6	0,6
Масса готовой запеканки		200		20,0
Молоко сгущённое	40	40	4,0	4,0
Выход		240		24,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с СанПиН.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей. Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор согласно инструкции НИКА-2.

Протертый творог смешивают с мукой и предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280° С в течение 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку со сгущённым молоком

Температура подачи не ниже 65° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Запеканка из творога со сгущенным молоком», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

6.2 Микробиологические показатели «Запеканка из творога со сгущенным молоком» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 210г:

Белки (г):	28,0	Ca (мг):	356
Жиры (г):	30,24	Mg (мг):	45,6
Углеводы (г):	28,6	Fe (мг):	1,2
Эн. ценность (ккал)	510	C (мг):	0,72

на 240г:

Белки (г):	32,0	Ca (мг):	396
Жиры (г):	33,2	Mg (мг):	50,6
Углеводы (г):	31,5	Fe (мг):	1,3
Эн. ценность (ккал)	566	C (мг):	0,80

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

6.2 Микробиологические показатели «Компот из сухофруктов» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 180г:

Белки (г):	0,73	Ca (мг):	73,74
Жиры (г):	0	Mg (мг):	9,9
Углеводы (г):	30,69	Fe (мг):	2,03
Эн. ценность (ккал)	130	C (мг):	0,66

на 200г:

Белки (г):	0,95	Ca (мг):	96
Жиры (г):	0	Mg (мг):	12,9
Углеводы (г):	37,14	Fe (мг):	2,63
Эн. ценность (ккал)	158	C (мг):	0,86

подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Салат «Мозаика», 60 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин B1, мг	Fe, мг	Витамин E, мг	Холестерин, мг
1,722	3,825	6,075	65,883	15,070	40,995	0,054	0,566	1,467	32,640

Витамин B2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин C, мг	Калий, мг	Витамин A, мкг
0,061	12,722	379,410	8,900	0,016	15,000

Ответственный за оформление ТТК
Зав. производством

Нарезанное широкими кусками филе птицы отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 3-4 см массой по 5-7 г.

Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с маслом, разогретым до температуры 150-180° С, посыпают солью и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3-4 мин. Готовят соус сметанный, в соус кладут пассированный лук, заливают им мясо и доводят до кипения.

Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи не ниже 65° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подается блюдо на порционной тарелке. Температура подачи блюда не ниже 65°С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: мясо, нарезанное брусочками длинной 3-4 см, массой 5-7 г и вместе с соусом уложено горкой.

Консистенция: мягкая, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса – светло – коричневый, соуса – оранжевый с матовым оттенком.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом сметаны, пассерованного лука.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 6-11 лет)

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал
7,4	11,5	3,3	147,6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 12 и старше)

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал
9,9	15,3	4,4	196,3

Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 14°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: форма соответствует.
Консистенция: мягкая.
Цвет: соответствует продуктам, входящим в блюдо.
Вкус: соответствует продуктам, входящим в блюдо.
Запах: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

6.2 Микробиологические показатели «Бутерброд с маслом и сыром» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 65г:

Белки (г):	8,98	Ca (мг):	206	P, мг	35,5	РЭ, мг	0,04
Жиры (г):	14,04	Mg (мг):	14,7	B1, мг	0,05		
Углеводы (г):	24,73	Fe (мг):	0,79	E, мг	0,65		
Эн. ценность (ккал)	262	C (мг):	0,15	B2, мг	0,05		

на 70г:

Белки (г):	9,12	Ca (мг):	216	P, мг	36,8	РЭ, мг	0,06
Жиры (г):	14,56	Mg (мг):	15,2	B1, мг	0,07		
Углеводы (г):	25,05	Fe (мг):	0,94	E, мг	0,75		
Эн.ценность (ккал):	282	C (мг):	0,17	B2, мг	0,09		

массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220° С в течение 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку повидлом

Температура подачи не ниже 65° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Запеканка из творога со сгущенным молоком», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

6.2 Микробиологические показатели «Запеканка из творога со сгущенным молоком », должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 210г:

Белки (г):	28,0	Ca (мг):	356
Жиры (г):	30,24	Mg (мг):	45,6
Углеводы (г):	28,6	Fe (мг):	1,2
Эн. ценность (ккал)	510	C (мг):	0,72

безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Салат «Мозаика», 100 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг
1,800	4,010	6,370	69,170	15,070	40,995	0,054	0,566	1,467	32,640

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,061	12,722	379,410	6,900	0,018	15,030

Ответственный за оформление ТТК
Зав. производством

блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимона.

6.2 Микробиологические показатели «Чай с сахаром и лимоном» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 200г:

Белки (г):	0,14	Ca (мг):	4,95	P, мг	1,63	РЭ, мг	0,0
Жиры (г):	0,03	Mg (мг):	2,8	B1, мг	0,0		
Углеводы (г):	16,15	Fe (мг):	0,49	E, мг	0,01		
Эн. ценность (ккал)	67	C (мг):	2,05	B2, мг	0,0		

на 200г:

Белки (г):	0,14	Ca (мг):	5,01	P, мг	1,63	РЭ, мг	0,0
Жиры (г):	0,03	Mg (мг):	2,8	B1, мг	0,0		
Углеводы (г):	18,14	Fe (мг):	0,49	E, мг	0,01		
Эн. ценность (ккал)	75	C (мг):	2,05	B2, мг	0,0		

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Цвет: темно-красный.

Вкус и запах: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника.

6.2 Микробиологические показатели «Напиток из плодов шиповника» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 180г:

Белки (г):	0,68	Ca (мг):	12,6
Жиры (г):	0,28	Mg (мг):	3,4
Углеводы (г):	29,62	Fe (мг):	0,66
Эн. ценность (ккал)	137	C (мг):	180

на 200г:

Белки (г):	0,68	Ca (мг):	12,6
Жиры (г):	0,28	Mg (мг):	3,4
Углеводы (г):	29,62	Fe (мг):	0,66
Эн. ценность (ккал)	137	C (мг):	200

сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели «Омлет натуральный» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 200г:

Белки (г):	16,92	Ca (мг):	167,64
Жиры (г):	17,47	Mg (мг):	26,16
Углеводы (г):	4,84	Fe (мг):	3,05
Эн. ценность (ккал)	242	C (мг):	1,09

на 250г:

Белки (г):	21,15	Ca (мг):	209,55
Жиры (г):	21,84	Mg (мг):	32,7
Углеводы (г):	6,05	Fe (мг):	3,81
Эн. ценность (ккал)	302,5	C (мг):	1,36

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Салат из отварной свеклы с зеленым горошком», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 14°С. Реализация в течении 1 часа. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: салат уложен горкой, свекла и горошек сохранили форму. Салат заправлен растительным маслом.

Консистенция: овощей — мягкая.

Цвет: малиновый с зелеными вкраплениями - горошка.

Вкус: свойственный овощам, входящим в салат.

Запах: свойственный овощам, входящим в салат.

6.2 Микробиологические показатели «Салат из отварной свеклы с зеленым горошком» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 60г:

Белки (г):	1,69	Ca (мг):	21,84	P, мг	29,27	РЭ, мг	0
Жиры (г):	6,50	Mg (мг):	16,19	B1, мг	0,04		
Углеводы (г):	5,89	Fe (мг):	0,81	E, мг	0,04		
Эн. ценность (ккал)	88,8	C (мг):	7,52	B2, мг	0,04		

на 100г:

Белки (г):	2,11	Ca (мг):	27,3	P, мг	48,78	РЭ, мг	0
Жиры (г):	8,13	Mg (мг):	20,24	B1, мг	0,06		
Углеводы (г):	7,36	Fe (мг):	1,01	E, мг	0,06		
Эн. ценность (ккал)	111	C (мг):	9,4	B2, мг	0,06		

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый или кремовый.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям с маслом сливочным, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий в сочетании с маслом сливочным.

6.2 Микробиологические показатели «Макаронные изделия отварные» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 150г:

Белки (г):	5,73	Ca (мг):	12,7
Жиры (г):	6,07	Mg (мг):	8,5
Углеводы (г):	31,98	Fe (мг):	0,85
Эн. ценность (ккал)	205	C (мг):	0

на 180г:

Белки (г):	6,88	Ca (мг):	15,24
Жиры (г):	7,28	Mg (мг):	10,2
Углеводы (г):	38,38	Fe (мг):	1,02
Эн. ценность (ккал)	246	C (мг):	0

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Напиток из свежих или свежемороженых ягод», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 14°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота – жидкая.

Цвет: присущий вареным плодам.

Вкус: кисло-сладкий

Запах: ягод-концентрированный, приятный.

6.2 Микробиологические показатели «Напиток из свежих или свежемороженых ягод» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 180г:

Белки (г):	0,73	Ca (мг):	73,74
Жиры (г):	0	Mg (мг):	9,9
Углеводы (г):	30,69	Fe (мг):	2,03
Эн. ценность (ккал)	130	C (мг):	0,66

на 200г:

Белки (г):	0,95	Ca (мг):	96
Жиры (г):	0	Mg (мг):	12,9
Углеводы (г):	37,14	Fe (мг):	2,63
Эн. ценность (ккал)	158	C (мг):	0,86

безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 14°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель, морковь, нарезаны кубиками, яйцо ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюд.

Вкус: вареного картофеля в сочетании с морковью, яйцами, кукурузой и растительным маслом.

Запах: свойственный вареному картофелю, моркови, яйцам, с ароматом растительного масла.

6.2 Микробиологические показатели «Салат картофельный с морковью и кукурузой» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 60г:

Белки (г):	1,86	Ca (мг):	12
Жиры (г):	4,14	Mg (мг):	20,4
Углеводы (г):	13,14	Fe (мг):	0,78
Эн. ценность (ккал)	97,20	C (мг):	6,12

на 100г:

Белки (г):	3,1	Ca (мг):	20
Жиры (г):	6,9	Mg (мг):	34
Углеводы (г):	21,9	Fe (мг):	1,3
Эн. ценность (ккал)	162	C (мг):	10,2

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: икра уложена горкой.
Консистенция: сочная, однородная.
Цвет: оранжево-малиновый.
Вкус: моркови и свеклы, пассированного репчатого лука и томата.
Запах: моркови и свеклы, пассированного репчатого лука и томата.

6.2 Микробиологические показатели «Икра овощная» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100г:

Белки (г):	2,19	Ca (мг):	52.88	P, мг	60,92	РЭ, мг	0,00
Жиры (г):	0,10	Mg (мг):	31.19	B1, мг	0,03		
Углеводы (г):	21,71	Fe (мг):	1.37	E, мг	0,84		
Эн. ценность (ккал)	138,00	C (мг):	4.94	B2, мг	0,04		

на 60г:

Белки (г):	1.31	Ca (мг):	31.73	P, мг	36.55	РЭ, мг	0,00
Жиры (г):	0.06	Mg (мг):	18.71	B1, мг	0,018		
Углеводы (г):	13,03	Fe (мг):	0.82	E, мг	0,50		
Эн. ценность (ккал)	82,80	C (мг):	2,96	B2, мг	0,02		

соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 14°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель, нарезаны кубиками, яйцо ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Картофель не разварившейся.

Консистенция: мягкая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюд.

Вкус: вареного картофеля в сочетании с яйцами, зеленым горошком и растительным маслом.

Запах: свойственный вареному картофелю, яйцам, с ароматом растительного масла.

6.2 Микробиологические показатели «Салат картофельный с зеленым горошком» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 60г:

Белки (г):	1,86	Ca (мг):	12
Жиры (г):	4,14	Mg (мг):	20,4
Углеводы (г):	13,14	Fe (мг):	0,78
Эн. ценность (ккал)	97,20	C (мг):	6,12

на 100г:

Белки (г):	3,1	Ca (мг):	20
Жиры (г):	6,9	Mg (мг):	34
Углеводы (г):	21,9	Fe (мг):	1,3
Эн. ценность (ккал)	162	C (мг):	10,2

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделывают тефтели в виде шариков. Шарики панируют в муке. Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).

Тефтели подают с соусом сметанным с томатом.

Температура подачи не ниже 65° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Тефтели», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: коричневый.

Вкуси запах: тушеного мяса.

6.2 Микробиологические показатели «Тефтели» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 70г:

Белки (г):	7,16	Ca (мг):	9,00
Жиры (г):	8,63	Mg (мг):	13,68
Углеводы (г):	7,2	Fe (мг):	0,63
Эн. ценность (ккал)	135	C (мг):	1,8

6.1 Органолептические показатели качества:
Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

6.2 Микробиологические показатели «Чай с ягодами» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-11 лет, 12 лет и старше)

Белки (г):	0,3	Ca (мкг):	9,0
Жиры (г):	0,1	Mg (мкг):	8,0
Углеводы (г):	2,5	Fe (мкг):	1,0
Эн. ценность (ккал)	31,4	C (мкг):	12,0

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Макаронные изделия, запеченные с сыром», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки запеченных макаронных изделий, сверху политы маслом сливочным.

Консистенция: рыхлая, сочная.

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе – белый с кремовым оттенком.

Вкус и запах: свойственный запеченным макаронам, солоноватый от сыра.

6.2 Микробиологические показатели «Макаронные изделия, запеченные с сыром» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 200г:

Белки (г):	8,98	Ca (мг):	63,41	P, мг		РЭ, мг	
Жиры (г):	7,03	Mg (мг):	13,65	B1, мг			
Углеводы (г):	38,05	Fe (мг):	1,03	E, мг			
Эн. ценность (ккал)	251,71	C (мг):	0,03	B2, мг			

на 220г:

Белки (г):	9,88	Ca (мг):	69,75	P, мг		РЭ, мг	
Жиры (г):	7,73	Mg (мг):	15,02	B1, мг			
Углеводы (г):	41,86	Fe (мг):	1,13	E, мг			
Эн. ценность (ккал)	276,88	C (мг):	0,004	B2, мг			

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель, морковь нарезаны соломкой, зелёный горошек, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: соответствует продуктам входящим в состав блюда

Вкус: варёного картофеля в сочетании с морковью, луком, зелёным горошком и растительным маслом.

Запах: свойственный варёному картофелю, моркови, зелёному горошку с ароматом растительного масла.

6.2 Микробиологические показатели «Салат Степной» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100г:

Белки (г):	2.73	Ca (мг):	19.55	P, мг	0.96	РЭ, мг	52.5
Жиры (г):	7.06	Mg (мг):	24.13	B1, мг	0.009		
Углеводы (г):	9.55	Fe (мг):	0.90	E, мг			
Эн. ценность (ккал)	112	C (мг):	8.36	B2, мг	0.009		

на 60г:

Белки (г):	1.64	Ca (мг):	11.73	P, мг	0.58	РЭ, мг	31.5
Жиры (г):	4.24	Mg (мг):	14.48	B1, мг	0.005		
Углеводы (г):	5.73	Fe (мг):	0.54	E, мг			
Эн. ценность (ккал)	67.20	C (мг):	5.02	B2, мг	0.005		

Капуста свежая белокочанная	80	76	8,0	7,6
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Вода	38	38	3,8	3,8
Масса рагу		180		18,0
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 12 лет и старше)

Белки (г):	2,5	Ca (мг):	49,15
Жиры (г):	4,1	Mg (мг):	29,08
Углеводы (г):	12,6	Fe (мг):	0,97

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют и тушат 10- 15 минут. После этого добавляют белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут. Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая, плотная.

Цвет: светло - оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, овощей.

Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса

Консистенция: вязкая, полужидкая

Цвет и вкус: светло-кремовый, вкус свежей сметаны, умеренно соленый

6.2 Микробиологические показатели «Соус сметанный» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 30г:

Белки (г):	0,47	Ca (мг):	7,04	P, мг	4,88	РЭ, мкг	8,56
Жиры (г):	1,34	Mg (мг):	0,72	B1, мг	0,002		
Углеводы (г):	1,5	Fe (мг):	0,2	E, мг	0,24		
Эн. ценность (ккал)	20,36	C (мг):	7,04	B2, мг	0,008		

Технология приготовления

Подготовленную свеклу отваривают, и измельчают на овощерезке, сыр натирают на мелкой терке. Свеклу соединяют с сыром, перемешивают и заправляют маслом растительным.

Температура подачи не выше 14°С

Срок реализации не более двух часов с момента реализации.

Требования к качеству

Внешний вид: Салат уложен горкой, свекла мелко измельчена с вкраплениями сыра, заправлена маслом растительным.

Консистенция: мягкая ,сочная.

Цвет: темно- малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный вкусу отварной свеклы в сочетании с сыром и с растительным маслом.

Запах: Отварной свеклы, сыра, с ароматом растительного масла.

Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 12 лет и старше)

Белки (г):	1,4	Ca (мг):	44
Жиры (г):	10,1	Mg (мг):	21
Углеводы (г):	6,0	Fe (мг):	0,6
Эн. ценность (ккал)	136	C (мг):	27,6

Технология приготовления

Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют добавляют к капусте соль йодированную и кислоту лимонную2%(для приготовления 100 мл 2% -ного раствора кислоты лимонной к 98 мл кипяченной охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают, после этого капусту растирают, выделяющийся сок отжимают. Морковь свежую натирают на терке или мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар-песок, масло растительное и перемешивают.

Температура подачи не выше 14° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат овощам.

Белки (г):	4.2	Ca (мг):	5.7
Жиры (г):	7.2	Mg (мг):	26.1
Углеводы (г):	38.8	Fe (мг):	0,6
Эн.ценность (ккал):	237	C (мг):	0

Технология приготовления

Рис перебирают, промывают многократно в теплой воде. Подготовленную крупу всыпают в кипящую воду (6 л воды, 40 г. соли на 1 кг. риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь, без последующей промывки. Заправляют маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения, добавляют пассированные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160° С 5 минут.

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.
Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.
Цвет: от белого до кремового.
Вкус: отварного риса .
Запах: отварного риса .

Порционные куски рыбы укладывают в смазанный маслом противень, на рыбу укладывают пассированные овощи, заливают водой на высоту рыбы, добавляют сахар, соль и запекают до готовности в духовом шкафу (пароконвектомате) - 40-45 минут.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: куски рыбы целые, не развалившиеся;

Консистенция: сочная; цвет,

Вкус и запах – соответствуют данному блюду, рыбный с овощами.

Капуста свежая белокочанная	80	76	8,0	7,6
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Вода	38	38	3,8	3,8
Масса рагу		180		18,0
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 12 лет и старше)

Белки (г):	2,5	Ca (мг):	49,15
Жиры (г):	4,1	Mg (мг):	29,08
Углеводы (г):	12,6	Fe (мг):	0,97

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют и тушат 10- 15 минут. После этого добавляют белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут. Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая, плотная.

Цвет: светло - оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, овощей.

Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Гуляш из мяса птицы», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Гуляш из мяса птицы, 45/45 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 90 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг
12,743	3,33	2,440	88,99	12,933	95,367	0,076	0,840	0,243	1,178

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,091	11,123	62,339	2,247	3,204	25,172

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – мясо нарезано кубиками, овощи так же. Соус сметанный с томатной пастой густой, однородный, отсутствуют обзывания «лужиц» жира и жидкости.
Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло серо-розовый.
Вкус и запах - приятный запах соуса и мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Гуляш из мяса птицы, 50/50» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг
14,100	3,701	2,863	88,115	14,218	105,490	0,084	0,925	0,287	1,309

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,100	12,282	68,505	2,392	3,561	27,880

Технология приготовления

Филе куриное измельчают на мясорубке ,смешивают с остывшей рисовой вязкой кашей и вновь дважды измельчают на мясорубке. Затем массу взбивают, постепенно добавляя молоко и растопленное сливочное масло. В конце взбивания добавляют йодированную соль. Кусочек хорошо взбитой кнельной массы не тонет в горячей воде. Готовую кнельную массу формуют овальной формы с круглыми краями в виде колбасок ,раскладывают в емкость смазанные растительным маслом в один ряд и варят на пару 15-20 мин или припускают с добавлением воды при закрытой крышке 10-12 мин до готовности используя пароконвектомат.
Приготовленные кнели подаются с соусом сматанным с томатом.

Температура подачи не ниже 65° С.

Срок реализации не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Внешний вид: кнели должны сохранить форму, без трещин.

Консистенция: сочная, пышная, нежная.

Цвет: готового мяса кур , светлый. В разрезе однородный.

Вкус: умеренно соленый.

Запах : свеже приготовленного блюда, входящих в состав продуктов. .

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками, бланшируют, пассеруют.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски, поперек волокон порционно из расчета по 2 куска на порцию, массой по 30-40 г, мясо запекают до образования легкой румяной корочки.

Запеченное мясо и овощи кладут в электросковороду слоями, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), соль закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кусочки мяса и овощи сохраняют форму нарезки;

Консистенция - мягкая;

Вкус и запах - свойственный тушеному мясу и овощам.

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Жаркое по-домашнему с говядиной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма нарезки сохранена, блюдо уложено в тарелочку.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

Вкус: солоноватый, мяса в сочетании с овощами.

Запах: мяса в сочетании с овощами.

6.2 Микробиологические показатели «Жаркое по-домашнему с говядиной» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 200г:

Белки (г):	10,63	Ca (мг):	60,82	P, мг	123,74	РЭ, мг	0,00
Жиры (г):	16,52	Mg (мг):	32,60	B1, мг	0,09		
Углеводы (г):	13,98	Fe (мг):	1,75	E, мг	1,96		
Эн. ценность (ккал)	243	C (мг):	7,23	B2, мг	0,09		

на 250г:

Белки (г):	12,71	Ca (мг):	62,74	P, мг	144,24	РЭ, мг	0,00
Жиры (г):	17,06	Mg (мг):	36,6	B1, мг	0,13		
Углеводы (г):	15,16	Fe (мг):	2,34	E, мг	2,91		
Эн. ценность (ккал)	270	C (мг):	8,86	B2, мг	0,13		

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77

«Напиток из плодов шиповника»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Напиток из плодов шиповника», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Напиток из плодов шиповника», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Плоды шиповника	18	18	18,0	18,0	20	20	2,0	2,0
Сахар-песок	20	20	2,0	2,0	20	20	2,0	2,0
Вода	180	180	18,0	18,0	200	200	20,0	20,0
Выход		180		18,0		200		20,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющего материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 минут и добавляют сахар. Затем оставляют на 2-4 часа. После этого отар процеживают.

Температура подачи не выше 14° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Напиток из плодов шиповника», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из свежих фруктов(яблоко)

Номер рецептуры: 342

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоки свежие	44	39	4,4	3,9
Сахар-песок	15	15	1,5	1,5
Вода	160	160	16,0	16,0
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 7-11 лет)

Белки (г):	0,16	Ca (мг):	6,85
Жиры (г):	0,16	Mg (мг):	3,60
Углеводы (г):	18,89	Fe (мг):	0,92
Эн. ценность (ккал)	79	C (мг):	4,0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоки свежие	45,4	40	4,54	4,0
Сахар-песок	15	15	1,5	1,5
Вода	172	170	17,2	17,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 12 лет и старше)

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша гречневая рассыпчатая
Номер рецептуры: 171
Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» /Под ред. М.П. Могильногои В.А Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6 - 11лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	71	71	7,1	7,1
Масса каши	144	144	14,4	14,4
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход с маслом		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 12 лет и старше)

Белки (г):	8,98	Ca (мг):	26,79
Жиры (г):	6,13	Mg (мг):	142,68
Углеводы (г):	40,60	Fe (мг):	4,86
Эн. ценность (ккал)	252	C (мг):	0

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54

«Каша вязкая молочная рисовая»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша жидкая молочная рисовая», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Каша жидкая молочная рисовая», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	40	40	4,0	4,0	35	35	3,5	3,5
Молоко	137	137	13,7	13,7	180	180	18	18
Вода	25	25	2,5	2,5	30	30	3	3
Сахар	6	6	0,6	0,6	5	5	0,5	0,5
Масса каши		200		20		240		24
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0	10	10	1	1
Выход		200		20,0		250		25,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Каша жидкая молочная рисовая», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

«Тефтели»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Тефтели», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Тефтели», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное	42	38	4,2	5,1	53	49	5,3	4,9
Вода	6	6	0,6	0,3	7	7	0,7	0,7
Крупа рисовая	5	5	0,5	0,5	5	5	0,5	0,5
Масса готового рассыпчатого риса		15		1,5		20		2,0
Лук репчатый	21	18	2,1	1,8	25	21	2,5	2,1
Масло растительное	3	3	0,3	0,3	3	3	0,3	0,3
Масса пассерованного лука		9		0,9		12		1,2
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3	3	3	0,3	0,3
Масса полуфабриката		71		7,1		95		9,5
Масса готовых тефтелей		60		6,0		70		7,0
Масло растительное	3	3	0,3	0,3	4	4	0,4	0,4
Выход		60		6,0		70		7,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделывают тефтели в виде шариков. Шарики панируют в муке.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

«Рис отварной»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рис отварной», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Рис отварной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	54	54	5,4	5,4	54	54	5,4	5,4
Вода	324	324	32,4	32,4	324	324	32,4	32,4
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7	7	7	0,7	0,7
Выход		150		15,0		150		15,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду /60 л. Воды, 60 г. соли на 1 кг. риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают без последующей промывки. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным, перемешивают.

Температура подачи не ниже 65° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Рис отварной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

«Пюре картофельное»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Пюре картофельное», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Пюре картофельное», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет,12 лет и старше				7-11 лет,12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель								
С 1 сентября-31 октября	152	115	15,2	11,5	152	115	15,2	11,5
С 1 ноября-31 декабря	172	115	17,2	11,5	172	115	17,2	11,5
С 1 января-28-29 февраля	193	115	19,3	11,5	193	115	19,3	11,5
С 1 марта	219	115	21,9	11,5	219	115	21,9	11,5
Молоко	21		2,1	2,1	21		2,1	2,1
Молоко кипяченое		22		2,2		22		2,2
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4	4	4	0,4	0,4
Выход		130		13,0		130		13,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Протирают, перемешивают. При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование.

Температура подачи не ниже 65° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73

«Макаронные изделия, запеченные с сыром»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Макаронные изделия, запеченные с сыром», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред.проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, издание 4-е, 2008г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Макаронные изделия, запеченные с сыром», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет,12 и старше			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	59	59	5,9	5,9
Масса отварных макаронных изделий		158		15,8
Сыр	5	4	0,5	0,4
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Масса полуфабриката		164		16,4
Масса запеченных макарон		145		14,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		150		15,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Макаронные изделия варят в небольшом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды и 50 г соли).

Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару. При отпуске, макаронные изделия поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Массу выкладывают на смазанный маслом противень. Сверху посыпают тертым сыром и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают порционно и поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

Утверждаю

Генеральный директор ООО «РИЧ».

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

«Пюре картофельное»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Пюре картофельное», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Пюре картофельное», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель								
С 1 сентября-31 октября	175	132	17,5	13,2	205	154	20,5	15,4
С 1 ноября-31 декабря	198	132	22,3	13,2	220	154	22,0	15,4
С 1 января-28-29 февраля	223	132	22,3	13,2	237	154	23,7	15,4
С 1 марта	253	132	25,3	13,2	257	154	25,7	15,4
Молоко	24		2,4	2,8	28	28	2,8	2,8
Молоко кипяченое		23		2,3		27		2,7
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5	6	6	0,6	0,6
Выход		150		15,0		180		18,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Протирают, перемешивают. При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование.

Температура подачи не ниже 65° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Пюре картофельное», должны соответствовать требованиям ТР ТС

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

«Какао (или кофейный напиток) с молоком»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Какао (или кофейный напиток) с молоком», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Какао (или кофейный напиток) с молоком», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао	2	2	0,2	0,2	2	2	0,2	0,2
Или кофейный напиток	2	2	0,2	0,2	2	2	0,2	0,2
Молоко	180	180	18,0	18,0	180	180	18,0	18,0
Вода	30	30	3,0	3,0	30	30	3,0	3,0
Сахар	16	16	1,6	1,6	18	18	1,8	1,8
Выход		180		18,0		200		20,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Температура подачи не ниже 75° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Какао (или кофейный напиток) с молоком», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 65

«Бутерброд с маслом и сыром»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Бутерброд с маслом», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Бутерброд с маслом и сыром», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон йодированный	40	40	4,0	4,0	40	40	4,0	4,0
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0	10	10	1,0	1,0
Сыр	16	15	1,6	1,5	16	15	1,6	1,5
Выход		65		6,5		65		6,5

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Масло сливочное предварительно зачищают и нарезают на кусочки любой формы, - сыр зачищают и нарезают прямоугольной или треугольной формы. Кусок батона намазывают маслом сливочным, сверху кладут сыр.

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде.

Температура подачи не выше 14° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Бутерброд с маслом и сыром», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих овощей

Номер рецептуры: 43

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного и В.А Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная	47	22	4,7	2,2
Помидоры свежие	16	14	1,6	1,4
Огурцы свежие	17	14	1,7	1,4
Яйца	7	7	0,7	0,7
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 7-11 лет)

Белки (г):	1,55	Ca (мг):	19,9
Жиры (г):	4,43	Mg (мг):	9,09
Углеводы (г):	1,93	Fe (мг):	0,51
Эн. ценность (ккал)	53,8	C (мг):	10,3

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная	79	37	7,9	3,7
Помидоры свежие	27	23	2,7	2,3
Огурцы свежие	28	23	2,8	2,8
Яйца	12	12	1,2	1,2
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход		100		10,0

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Клащников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22К

«Подгарнировка из зеленого горошка»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Подгарнировка из зеленого горошка», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Подгарнировка из зеленого горошка», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Зеленый горошек	0,050	0,050	5,0	5,0	0,020	0,020	2,0	2,0
Выход		0,050		5,0		0,020		2,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Консервные банки перед вскрытием промывают в теплой воде с дезсредством. Проверяют целостность тары. Вскрывают, перекладывают содержимое в рабочую гастроемкость. Проверяют органолептически на соответствие продукции. После проверки перекладывают в пищеварочный котел и доводят до кипения. Перекладывают в гастроемкости, сливают жидкости, в которой дополнительно стерилизовалась продукция, охлаждают до +2-4°С. и порционируют.

Температура подачи 14-16°С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Подгарнировка из зеленого горошка», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 14-16°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Овощи не переварены. Горошек не побелел.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №245М/330М/СД

"Бефстроганов из отварной говядины, 50/50 г."
Дети 12 лет и старше

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Бефстроганов из отварной говядины, 50/50 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Бефстроганов из отварной говядины, 50/50 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мясо говядина бескостная 1 кат.	0,107	0,079
Морковь	0,003	0,002
Лук репчатый	0,003	0,002
Соль йодированная	0,001	0,001
Масса отварного мяса	-	*0,050*
Морковь	0,014	0,012
Сметана	0,013	0,013
Мука	0,004	0,004
Вода	0,035	0,035
Масса соуса	-	*0,050*
Выход готового блюда:	-	0,100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г и соединяют с протертой вареной морковью. Затем мясо заливают соусом сметанным и кипятят на слабом огне 5-10 мин. в посуде, закрытой крышкой.
Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.
Для соуса пассируют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 С, выливают ¼ часть горячей воды и вымешивают, затем в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. Температура подачи не ниже 75°С

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Внешний вид – мясо нарезано брусочками, морковь соломкой. Соус сметанный густой, однородный, отсутствуют обзывания «лужиц» жира и жидкости.
Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло серый с вкраплениями оранжевого цвета.
Вкус и запах - приятный запах соуса и мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.
Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

«Макаронные изделия отварные»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Макаронные изделия отварные», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильног и В.А Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Макаронные изделия отварные», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет;12 и старше			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	45	45	4,5	4,5
Вода	0,3	0,3	30,0	30,0
Масса отварных макаронных изделий		126		12,6
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Выход		130		13,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) без последующей промывки. Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин без последующей промывки. При отпуске макаронные изделия поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Макаронные изделия отварные», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

«Рассольник ленинградский со сметаной»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рассольник ленинградский со сметаной», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Рассольник ленинградский со сметаной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	6-11;12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	100	75	10,0	7,5
С 1 ноября-31 декабря	107	75	10,7	7,5
С 1 января-28-29 февраля	116	75	11,6	7,5
С 1 марта	125	75	12,5	7,5
Крупа перловая	5	5	0,5	0,5
Морковь				
До 1 января	12,5	10	1,3	1,0
С 1 января	13,3	10	1,4	1,0
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Огурцы соленые	26	15	2,6	1,5
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Вода	188	188	18,8	18,8
Выход супа		240		23,0
Сметана	10	10	1,0	1,0
Выход		240/10		24,0/10

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, а через 5-10 мин добавляют пассированные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

Температура подачи не ниже 75° С.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

«Икра кабачковая (промышленного производства)»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Икра кабачковая (промышленного производства)», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Икра кабачковая (промышленного производства)», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Икра кабачковая	41	40	4,1	4,0	41	40	4,1	4,0
Выход		40		4,0		40		4,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.Икру промышленного производства порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи 14° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Икра кабачковая (промышленного производства)», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 14°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: икра уложена горкой.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
№ 43

Наименование изделия: Суп картофельный гороховый с мясом птицы

Номер рецептуры: 149,150

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 7-11 лет		Дети с 12 и старше	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Филе кур охлажденное	12,5	12,0	12,5	12,0
Филе кур отварное		10		10
Морковь очищенная	3,5	3,0	5,2	5,0
Лук репчатый очищенный	2,0	1,0	3,0	2,0
Вода	250	250	280	280
Выход бульона		200		210
Варка супа				
Картофель очищенный	41,0	40,0	61,0	60,0
Горох лущеный	17,0	16,0	24,0	23,0
Морковь очищенная	8,0	7,0	12,0	10,0
Лук репчатый очищенный	9,0	8,0	15,0	14,0
Масло коровье сладкосливочное	2,0	2,0	4,0	4,0
Бульон из филе кур	140	140		210
Выход супа		200		240
Выход с мясом		200/10		240/10

Технология приготовления:

Филе кур охлажденное промывают.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 65

«Бутерброд с сыром»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Бутерброд с сыром», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Бутерброд с сыром», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон йодированный	40	40	4,0	4,0	40	40	4,0	4,0
Сыр	11	10	1,1	1,0	11	10	1,1	1,0
Выход		50		5,0		50		5,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сыр зачищают и нарезают прямоугольной или треугольной формы. На кусок батона сверху кладут сыр.

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде.

Температура подачи не выше 14° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Бутерброд с сыром», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 14°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

«Омлет натуральный»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Омлет натуральный», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Омлет натуральный», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	7-11 лет, 12 лет и старше		
	1 порц.		100 порц.
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг
Яйца	120	120	12,0
Молоко	84	84	8,4
Масса омлетной смеси		204	
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15
Масса готового омлета		198	
Масло сливочное	2	2	0,2
Выход		200	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с СанПиН.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Предварительно обработанные сырые яйца соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200° С. При отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Омлет натуральный», должны соответствовать требованиям ТР ТС

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ О. А. Калашников

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № **54-6гн-2020**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-6гн-2020

Наименование сборника рецептур: Сборник типовых меню и рецептур блюд для организации питания детей школьного возраста в организациях с круглосуточным режимом пребывания и иными режимами функционирования, 337 с. /ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко, П.А. Вейних, Г.П. Ивлева, А.В. Сорокина, М.А. Лобкис, М.В. Семенихина, Д.Е. Юрк), Новосибирский государственный технический университет (Л.Н. Рождественская), ФГБОУ «Московский государственный университет технологии и управления им. К.Г. Разумовского» (В.А. Исаев), ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный медицинский университет» Минздрава России (Л.А. Шпагина, О.Н. Герасименко, Е.В. Михеева), Управление Роспотребнадзора по Омской области (А.С. Крига, М.Н. Бойко), Управление Роспотребнадзора по Новосибирской области (А.Ф. Щербатов, О.Н. Берсон).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 7-11 лет, 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода	150	150	15,0	15,0
Молоко	50	50	5,0	5,0
Сахар -песок	7	7	0,7	0,7
Чай черный байховый	1	1	0,1	0,1
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 7-11 лет, 12 лет и старше)

Белки (г):	1,5	Ca (мкг):	57,0
Жиры (г):	1,4	Mg (мкг):	10,0
Углеводы (г):	8,6	Fe (мкг):	1,0
Эн. ценность (ккал)	52,9	C (мкг):	0,0

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

«Суп молочный с макаронными изделиями»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп молочный с макаронными изделиями», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп молочный с макаронными изделиями», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	186	186	18,6	18,6	233	233	23,3	23,3
Вода	27	27	2,7	2,7	34	34	3,4	3,4
Макаронные изделия	16	16	1,6	1,6	20	20	2,0	2,0
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар	1	1	0,1	0,1	1	1	0,1	0,1
Выход		200		20,0		250		25,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

При отпуске заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 75° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Суп молочный с макаронными изделиями», должны

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №245М/330М/СД

"Бефстроганов из отварной говядины, 50/40 г."
Дети 6-11 лет

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Бефстроганов из отварной говядины, 45/45 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Бефстроганов из отварной говядины, 45/45 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 90 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мясо говядина бескостная 1 кат.	0,099	0,075
Морковь	0,005	0,004
Лук репчатый	0,004	0,003
Соль йодированная	0,001	0,001
Масса отварного мяса	-	*0,050*
Морковь	0,012	0,009
Сметана	0,010	0,010
Мука	0,004	0,004
Вода	0,031	0,031
Масса соуса	-	*0,040*
Выход готового блюда:	-	0,090

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г и соединяют с протертой вареной морковью. Затем мясо заливают соусом сметанным и кипятят на слабом огне 5-10 мин. в посуде, закрытой крышкой.
Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.
Для соуса пассируют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 С, выливают ¼ часть горячей воды и вымешивают, затем в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. Температура подачи не ниже 75°С

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Внешний вид – мясо нарезано брусочками, морковь соломкой. Соус сметанный густой, однородный, отсутствуют обзывания «лужиц» жира и жидкости.
Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло серый с вкраплениями оранжевого цвета.
Вкус и запах - приятный запах соуса и мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.
Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №311К/БМД

"Гуляш из мяса птицы, 45/45 г."
Дети 6-11 лет

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Гуляш из мяса птицы, 45/45 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях, в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Гуляш из мяса птицы, 45/45 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 90 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Грудки куриные	0,060	0,056
Вода	0,223	0,223
Выход отварной птицы	-	*0,045*
Масло топленое	0,001	0,001
Мука	0,003	0,003
Томатная паста	0,002	0,002
Морковь	0,002	0,002
Лук репчатый	0,002	0,001
Соль йодированная	0,0004	0,0004
вода	0,049	0,049
Выход соуса томатного:	-	*0,045*
Выход готового блюда:	-	0,090

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Бульон сливают, процеживают.
Для приготовления соуса томатного: подготовленные лук и морковь измельчают, пассеруют на масле топленом, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10-15 минут. Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до появления светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20-30 минут. В конце варки добавляют соль.
Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат в течение 7-10 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Внешний вид – мясо нарезано кубиками. Соус сметанный с томатной пастой густой, однородный, отсутствуют обзывания «лужиц» жира и жидкости.
Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло серо-розовый.
Вкус и запах - приятный запах соуса и мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО № 29

Бефстроганов из куриного филе

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Бефстроганов из куриного филе», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления, 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	Расход сырья и полуфабрикатов			
	6-11 лет		12 и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе птицы	58	57	58	57
Лук репчатый	20	17	27	23
Масло растительное	5	5	7	7
Масса лука репчатого		8		11
Мука пшеничная	3	3	4	4
Сметана	8	8	10	10
Масса жареного мяса		45		50
Масса соуса и пассированного лука		45		50
Выход		90		100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания (Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий дл предприятий общественного питания, под ред. Ф. Л. Марчука, в 2 частях) и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №311К

"Гуляш из мяса птицы, 50/50"
Дети 12 лет и старше

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Гуляш из мяса птицы, 50/50», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях, в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Гуляш из мяса птицы, 50/50», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Грудки куриные	0,063	0,062
Вода	0,302	0,302
Масло сливочное	0,001	0,001
Мука	0,003	0,003
Томатная паста	0,002	0,002
Морковь	0,002	0,002
Лук репчатый	0,002	0,002
Соль йодированная	0,000	0,000
Выход готового блюда:	-	0,100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

"Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком 2х2, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают до 30°С. Бульон сливают, процеживают.

Для приготовления соуса томатного: подготовленные лук и морковь измельчают кубиком 1х1, пассеруют на масле сливочном, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10-15 минут. Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до появления светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают теплый бульон 40-60°С (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20-30 минут. В конце варки добавляют соль. Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат в течение 7-10 минут.

Температура подачи 75°С

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Гуляш из мяса птицы», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №294/М/СД

«Котлеты рубленные (из мяса птицы), 60 г.»
Дети 7-11 лет

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Котлеты рубленные (из мяса птицы), 60 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Котлеты рубленные (из мяса птицы), 60 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Грудки куриные	0,067	0,043
Хлеб ржано-пшеничный	0,010	0,010
Вода	0,014	0,014
Масло растительное	0,002	0,002
Сухари панировочные	0,006	0,006
Выход готового блюда:	-	0,060

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают несколько раз через мясорубку и выбивают.
Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формуют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Внешний вид – мясо птицы рубленное. Структура однородная.
Форма изделий овалообразная, приплюснутая в середине.
Цвет - характерный для изделия, подвергшегося процедуре жарения. Корочка румяная насыщено оранжево-коричневого цвета.
Вкус и запах - приятный запах мяса птицы, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.
Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Котлеты рубленные из птицы», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
№ 37

Голень куриная запеченная

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана для организации горячего питания детей в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение, распространяется на блюдо (изделие), вырабатываемое и реализуемое в детских дошкольных образовательных учреждениях.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления, 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, г	нетто, г
Голень куриная	101	100
Масло растительное для смазки листа	4	4
Выход		70

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Куриная голень промывается под проточной водой, зачищается основание голени от жёлтых чешуек, удаляются остатки мелкие костной ткани.

Подготовленную голень птицы укладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу до готовности. Время приготовления 40-60 минут при температуре 180-200 °С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подается блюдо на порционной тарелке. Температура подачи блюда не ниже 65°С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: порционные кусочки мяса птицы.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: на разрезе - белый мяса птицы, корочки - золотистый.
Вкус: умеренно соленый, свойственный жареной птицы.
Запах: свойственный мясу птицы.

Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА ДЛЯ ДВУХ ВОЗРАСТОВ

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
О. А. Калашников

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54-16з-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): ВИНЕГРЕТ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Номер рецептуры: 54-16з-2020

Наименование сборника рецептур: Сборник типовых меню и рецептур блюд для организации питания детей школьного возраста в организациях с круглосуточным режимом пребывания и иными режимами функционирования, 337 с. /ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко, П.А. Вейних, Г.П. Ивлева, А.В. Сорокина, М.А. Лобкис, М.В. Семенихина, Д.Е. Юрк), Новосибирский государственный технический университет (Л.Н. Рождественская), ФГБОУ «Московский государственный университет технологии и управления им. К.Г. Разумовского» (В.А. Исаев), ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный медицинский университет» Минздрава России (Л.А. Шпагина, О.Н. Герасименко, Е.В. Михеева), Управление Роспотребнадзора по Омской области (А.С. Крига, М.Н. Бойко), Управление Роспотребнадзора по Новосибирской области (А.Ф. Щербатов, О.Н. Берсон).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	дети с 7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель очищенный	15	15	20,2	20,2
Свекла очищенная	12	10	15	15
Морковь очищенная	6	5	10	10
Огурец соленый	25	20	37,5	30
Лук репчатый очищенный	12	12	15	15
Масло растительное	8	8	10	10
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,2	0,2
Выход		60		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-11 лет, 12 лет и старше)

Белки (г):	1,0	Ca (мкг):	19,0
Жиры (г):	7,1	Mg (мкг):	12,0
Углеводы (г):	6,0	Fe (мкг):	0,0
Эн. ценность (ккал)	91,8	C (мкг):	1,0

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № б/н ссж

«Чай из шиповника»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Чай из шиповника», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Чай из шиповника», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай сухой	0,002	0,002	0,02	0,02	0,002	0,002	0,02	0,02
Шиповник сухой	0,003	0,003	0,3	0,3	0,005	0,005	0,5	0,5
Сахар	0,010	0,010	1,0	1,0	0,012	0,012	1,2	1,2
Вода	0,180	0,180	1,8	1,8	0,200	0,200	2,0	2,0
Выход		0,180		1,8		0,200		2,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Шиповник перебирают, ошпаривают. Закладывают в котел и доводят до кипения при закрытой крышке, варят 20 минут. Добавляют сахар и настаивают. Заваривают чай и вводят в отвар шиповника через мелкий дуршлаг. Готовый отвар доводят еще раз до кипения, процеживают. Разливают по стаканам.

Температура подачи 75°С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Чай из шиповника», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: соответствует чаю из шиповника.

Цвет: характерный для рецептурных компонентов, темно коричневая жидкость.

Вкус и запах: приятный аромат чая из шиповника и сахаром, вкус характерный для рецептурных компонентов с небольшой кислинкой, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Чай из шиповника» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 200г:

Белки (г):	0,17	Ca (мг):	3,0
Жиры (г):	0,07	Mg (мг):	0,85
Углеводы (г):	14,39	Fe (мг):	0,19
Эн. ценность (ккал)	60,08	C (мг):	50,0

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, обрезают, запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают на овощерезке на кубики.

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками.

Морковь перебирают, моют, чистят, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками. Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками 1х6 мм, отжимают.

Лук репчатый перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и нарезают на мелкие кубики, бланшируют.

Все овощи, за исключением свеклы соединяют, заправляют растительным маслом и солью.

Свеклу заправляют растительным маслом отдельно, затем соединяют с остальными овощами, хорошо перемешивают.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - овощи аккуратно нарезаны;

Консистенция - вареные овощи - мягкие, сырые - слегка хрустящие;

Цвет - соответствует виду овощей;

Вкус и запах соответствуют виду овощей.

Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы , гр.	Энер. ценность, ккал
12,40	9,17	0,04	261,8

Ответственный
Зав производством_____

ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"

6.2 Микробиологические показатели «Котлеты рубленные (из мяса птицы), 60 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 60 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин B1, мг	Fe, мг	Витамин E, мг	Холестерин, мг
11,785	8,800	9,787	145,776	14,290	84,980	0,069	1,088	1,253	34,400

Витамин B2, мг	Ca, мг	PЭ, мкг	Витамин C, мг	Витамин A, мкг
0,079	10,180	17,200	0,860	30,100

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – мясо нарезано кубиками, овощи так же. Соус сметанный с томатной пастой густой, однородный, отсутствуют обзывания «лужиц» жира и жидкости.
Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло серо-розовый.
Вкус и запах - приятный запах соуса и мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Гуляш из мяса птицы, 50/50» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг
14,100	3,701	2,663	88,115	14,216	105,490	0,084	0,925	0,267	1,309

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,100	12,282	68,506	2,392	3,561	27,880

Нарезанное широкими кусками филе птицы отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 3-4 см массой по 5-7 г.

Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с маслом, разогретым до температуры 150-180° С, посыпают солью и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3-4 мин. Готовят соус сметанный, в соус кладут пассированный лук, заливают им мясо и доводят до кипения.

Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи не ниже 65° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подается блюдо на порционной тарелке. Температура подачи блюда не ниже 65°С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: мясо, нарезанное брусочками длинной 3-4 см, массой 5-7 г и вместе с соусом уложено горкой.

Консистенция: мягкая, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса – светло – коричневый, соуса – оранжевый с матовым оттенком.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом сметаны, пассерованного лука.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 6-11 лет)

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал
7,4	11,5	3,3	147,6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 12 и старше)

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал
9,9	15,3	4,4	196,3

Ответственный

Зав производством_____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукт

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Гуляш из мяса птицы», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Гуляш из мяса птицы, 45/45 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 90 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг
12,743	3,33	2,440	88,99	12,933	95,397	0,078	0,840	0,243	1,178

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,091	11,123	62,339	2,247	3,204	25,172

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Бефстроганов из отварной говядины», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Бефстроганов из отварной говядины, 45/45 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 90 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин B1, мг	Fe, мг	Витамин E, мг	Холестерин, мг
14,581	13,775	3,875	198,050	22,460	155,960	0,097	2,165	0,436	66,080

Витамин B2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин C, мг	Калий, мг	Витамин A, мкг
0,131	25,120	232,840	0,798	4,970	12,000

соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

6.2 Микробиологические показатели «Суп молочный с макаронными изделиями» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 200г:

Белки (г):	6,85	Ca (мг):	227,53
Жиры (г):	7,47	Mg (мг):	28,69
Углеводы (г):	20,33	Fe (мг):	0,36
Эн. ценность (ккал)	174,67	C (мг):	1,21

на 250г:

Белки (г):	8,56	Ca (мг):	284,41
Жиры (г):	9,34	Mg (мг):	35,86
Углеводы (г):	25,4	Fe (мг):	0,45
Эн. ценность (ккал)	218,34	C (мг):	1,51

оставшийся объем кипятка, сахар и горячее кипяченное молоко.
Чай разливают по стаканам.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с молоком и сахаром.

021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели «Омлет натуральный» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 200г:

Белки (г):	16,92	Ca (мг):	167,64
Жиры (г):	17,47	Mg (мг):	26,16
Углеводы (г):	4,84	Fe (мг):	3,05
Эн. ценность (ккал)	242	C (мг):	1,09

на 250г:

Белки (г):	21,15	Ca (мг):	209,55
Жиры (г):	21,84	Mg (мг):	32,7
Углеводы (г):	6,05	Fe (мг):	3,81
Эн. ценность (ккал)	302,5	C (мг):	1,36

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: форма соответствует.
Консистенция: мягкая.
Цвет: соответствует продуктам, входящим в блюдо.
Вкус: соответствует продуктам, входящим в блюдо.
Запах: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

6.2 Микробиологические показатели «Бутерброд с сыром» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 50г:

Белки (г):	8,98	Ca (мг):	206	P, мг	35,5	РЭ, мг	0,04
Жиры (г):	14,04	Mg (мг):	14,7	B1, мг	0,05		
Углеводы (г):	24,73	Fe (мг):	0,79	E, мг	0,65		
Эн. ценность (ккал)	262	C (мг):	0,15	B2, мг	0,05		

на 50г:

Белки (г):	8,98	Ca (мг):	206	P, мг	35,5	РЭ, мг	0,04
Жиры (г):	14,04	Mg (мг):	14,7	B1, мг	0,05		
Углеводы (г):	24,73	Fe (мг):	0,79	E, мг	0,65		
Эн.ценность (ккал):	262	C (мг):	0,15	B2, мг	0,05		

Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное филе куриное закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 45 минут. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют, лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, заливают небольшим количеством бульона, подвергаю кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа . Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленный кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассированные морковь и лук и варят до готовности.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +70…+75° С.

Срок реализации не более 2 часов.

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,18	1,89	10,27	70,00	2,75

Химический состав данного блюда (с 12 и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,97	3,15	17,12	116,67	4,58

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) в виде целых, неразваренных зерен.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; горох – лущеный – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло – желтый (горчичный).

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный гороху.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукт

Консистенция: мягкая.
Цвет: оранжевый.
Вкус: кабачков.
Запах: кабачков.

6.2 Микробиологические показатели «Икра кабачковая (промышленного производства)» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 40г:

Белки (г):	0,48	Ca (мг):	12,8	P, мг	12,0	РЭ, мг	0,00
Жиры (г):	1,88	Mg (мг):	5,2	B1, мг	0,01		
Углеводы (г):	3,08	Fe (мг):	0,32	E, мг	0,84		
Эн. ценность (ккал)	31,2	C (мг):	3,84	B2, мг	0,01		

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Рассольник ленинградский со сметаной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой.

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

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

Вкус и запах: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

6.2 Микробиологические показатели «Рассольник ленинградский со сметаной» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 200г:

Белки (г):	1,61	Ca (мг):	23,32
Жиры (г):	4,07	Mg (мг):	19,34
Углеводы (г):	9,58	Fe (мг):	0,74
Эн. ценность (ккал)	85,80	C (мг):	6,71

на 250г:

Белки (г):	2,32	Ca (мг):	24,06
Жиры (г):	4,11	Mg (мг):	26,94
Углеводы (г):	20,45	Fe (мг):	1,02
Эн. ценность (ккал)	120	C (мг):	7,78

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый или кремовый.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям с маслом сливочным, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий в сочетании с маслом сливочным.

6.2 Микробиологические показатели «Макаронные изделия отварные» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 130г:

Белки (г):	4,96	Ca (мг):	11,00
Жиры (г):	5,26	Mg (мг):	7,37
Углеводы (г):	27,72	Fe (мг):	0,74
Эн. ценность (ккал)	177,67	C (мг):	0

на 160г:

Белки (г):	6,12	Ca (мг):	13,55
Жиры (г):	6,47	Mg (мг):	9,06
Углеводы (г):	34,12	Fe (мг):	0,85
Эн. ценность (ккал)	218,67	C (мг):	0

допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Бефстроганов из отварной говядины», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Бефстроганов из отварной говядины, 50/50 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг
14,581	13,775	3,875	198,050	22,450	155,960	0,087	2,165	0,436	66,060

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,131	26,120	232,840	0,795	4,970	12,000

Ответственный за оформление ТТК

Цвет: характерный для консервированной продукции.

Вкус и запах: приятный вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Подгарнировка из зеленого горошка» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 50г:

Белки (г):	0,62	Ca (мг):	4,0
Жиры (г):	0,04	Mg (мг):	4,2
Углеводы (г):	1,3	Fe (мг):	0,14
Эн. ценность (ккал)	8,0	C (мг):	2,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 12 лет и старше)

Белки (г):	2,59	Ca (мг):	33,0
Жиры (г):	7,38	Mg (мг):	15,0
Углеводы (г):	3,23	Fe (мг):	0,8
Эн. ценность (ккал)	89	C (мг):	17,2

Технология приготовления

Белокочанную капусту шинкуют и припускают. Помидоры и огурцы нарезают ломтиками, яйца мелко рубят и все перемешивают. При отпуске салат заправляют маслом растительным

Требования к качеству

Внешний вид: Помидоры и огурцы нарезаны ломтиками, смешаны с капустой белокочанной. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: Капусты- мягкая, сырых помидоров и огурцов-сочная, упругая.

Цвет: Свойственный продуктам ,входящим в состав салата .

Вкус: Припущенной белокочанной капусты в сочетании с помидорами, огурцами и яйцами.

Запах: свойственный овощам, входящим в состав салата, с ароматом растительного масла.

Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 14°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: форма соответствует.
Консистенция: мягкая.
Цвет: соответствует продуктам, входящим в блюдо.
Вкус: соответствует продуктам, входящим в блюдо.
Запах: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

6.2 Микробиологические показатели «Бутерброд с маслом и сыром» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 65г:

Белки (г):	8,98	Ca (мг):	206	P, мг	35,5	РЭ, мг	0,04
Жиры (г):	14,04	Mg (мг):	14,7	B1, мг	0,05		
Углеводы (г):	24,73	Fe (мг):	0,79	E, мг	0,65		
Эн. ценность (ккал)	262	C (мг):	0,15	B2, мг	0,05		

на 65г:

Белки (г):	8,98	Ca (мг):	206	P, мг	35,5	РЭ, мг	0,04
Жиры (г):	14,04	Mg (мг):	14,7	B1, мг	0,05		
Углеводы (г):	24,73	Fe (мг):	0,79	E, мг	0,65		
Эн.ценность (ккал):	262	C (мг):	0,15	B2, мг	0,05		

температуре подачи 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

6.2 Микробиологические показатели «Какао (или кофейный напиток) с молоком» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 180г:

Белки (г):	5,53	Ca (мг):	219,10
Жиры (г):	6,06	Mg (мг):	33,7
Углеводы (г):	24,63	Fe (мг):	0,6
Эн. ценность (ккал)	174	C (мг):	2,34

на 200г:

Белки (г):	5,53	Ca (мг):	219,10
Жиры (г):	6,06	Mg (мг):	33,7
Углеводы (г):	26,62	Fe (мг):	0,6
Эн. ценность (ккал)	182	C (мг):	2,34

021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели «Пюре картофельное» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 150г:

Белки (г):	3,76	Ca (мг):	46,71
Жиры (г):	5,58	Mg (мг):	33,49
Углеводы (г):	30	Fe (мг):	1,2
Эн. ценность (ккал)	155,26	C (мг):	21,69

на 180г:

Белки (г):	3,76	Ca (мг):	46,71
Жиры (г):	5,58	Mg (мг):	33,49
Углеводы (г):	30	Fe (мг):	1,2
Эн. ценность (ккал)	185,26	C (мг):	21,69

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Макаронные изделия, запеченные с сыром», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки запеченных макаронных изделий, сверху политы маслом сливочным.

Консистенция: рыхлая, сочная.

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе – белый с кремовым оттенком.

Вкус и запах: свойственный запеченным макаронам, солоноватый от сыра.

6.2 Микробиологические показатели «Макаронные изделия, запеченные с сыром» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 150г:

Белки (г):	7,18	Ca (мг):	50,73	P, мг		РЭ, мг	
Жиры (г):	5,62	Mg (мг):	10,92	B1, мг			
Углеводы (г):	30,44	Fe (мг):	0,85	E, мг			
Эн. ценность (ккал)	201,37	C (мг):	0,02	B2, мг			

на 200г:

Белки (г):	8,98	Ca (мг):	63,41	P, мг		РЭ, мг	
Жиры (г):	7,03	Mg (мг):	13,65	B1, мг			
Углеводы (г):	38,05	Fe (мг):	1,03	E, мг			
Эн. ценность (ккал)	251,71	C (мг):	0,03	B2, мг			

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Пюре картофельное», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели «Пюре картофельное» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 130г:

Белки (г):	3,25	Ca (мг):	40,48
Жиры (г):	4,84	Mg (мг):	29,02
Углеводы (г):	26	Fe (мг):	1,04
Эн. ценность (ккал)	134,5	C (мг):	17,8

на 160г:

Белки (г):	4,01	Ca (мг):	49,82
Жиры (г):	5,95	Mg (мг):	35,72
Углеводы (г):	32	Fe (мг):	1,28
Эн. ценность (ккал)	197,61	C (мг):	23,14

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: белый.

Вкус: отварного риса в сочетании с маслом сливочным, солоноватый.

Запах: отварного риса в сочетании со сливочным маслом.

6.2 Микробиологические показатели «Рис отварной» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 150г:

Белки (г):	3,69	Ca (мг):	1,38	P, мг	67,20	РЭ, мг	0,03
Жиры (г):	5,48	Mg (мг):	19,17	B1, мг	0,03		
Углеводы (г):	30,04	Fe (мг):	0,52	E, мг	0,27		
Эн. ценность (ккал)	209	C (мг):	0	B2, мг	0,03		

На 150 г:

Белки (г):	3,69	Ca (мг):	1,38	P, мг	67,20	РЭ, мг	0,03
Жиры (г):	5,48	Mg (мг):	19,17	B1, мг	0,03		
Углеводы (г):	30,04	Fe (мг):	0,52	E, мг	0,27		
Эн. ценность (ккал)	209	C (мг):	0	B2, мг	0,03		

Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).

Температура подачи не ниже 65° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Тефтели», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: коричневый.

Вкуси запах: тушеного мяса.

6.2 Микробиологические показатели «Тефтели» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 60г:

Белки (г):	7,16	Ca (мг):	9,00
Жиры (г):	8,63	Mg (мг):	13,68
Углеводы (г):	7,2	Fe (мг):	0,63
Эн. ценность (ккал)	135	C (мг):	1,8

на 80г:

Белки (г):	11,94	Ca (мг):	15,01
Жиры (г):	14,39	Mg (мг):	22,8
Углеводы (г):	12	Fe (мг):	1,05
Эн. ценность (ккал)	225	C (мг):	3,01

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный виду каши.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: свойственный виду каши в сочетании с молоком и маслом.

6.2 Микробиологические показатели «Каша жидкая молочная рисовая» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 200г:

Белки (г):	6,25	Ca (мг):	178,4
Жиры (г):	8,28	Mg (мг):	35,56
Углеводы (г):	34,83	Fe (мг):	0,43
Эн. ценность (ккал)	245	C (мг):	1,91

на 250г:

Белки (г):	7,81	Ca (мг):	223
Жиры (г):	10,35	Mg (мг):	44,45
Углеводы (г):	43,53	Fe (мг):	0,53
Эн. ценность (ккал)	306	C (мг):	2,38

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы.

Белки (г):	0,16	Ca (мг):	6,85
Жиры (г):	0,16	Mg (мг):	3,60
Углеводы (г):	18,89	Fe (мг):	0,92
Эн. ценность (ккал)	79	C (мг):	4,0

Технология приготовления

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении более 5-6 минут.

Для сахарного сироп: в горячей воде растворят сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают.

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом яблок .

Запах: яблок .

Срок реализации не более одного часа с момента приготовления

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Цвет: темно-красный.

Вкус и запах: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника.

6.2 Микробиологические показатели «Напиток из плодов шиповника» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 180г:

Белки (г):	0,68	Ca (мг):	12,6
Жиры (г):	0,28	Mg (мг):	3,4
Углеводы (г):	29,62	Fe (мг):	0,66
Эн. ценность (ккал)	137	C (мг):	180

на 200г:

Белки (г):	0,68	Ca (мг):	12,6
Жиры (г):	0,28	Mg (мг):	3,4
Углеводы (г):	29,62	Fe (мг):	0,66
Эн. ценность (ккал)	137	C (мг):	200

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71М

«Подгарнировка из огурцов свежих»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Подгарнировка из огурцов свежих», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Подгарнировка из зеленого горошка», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы свежие	0,02	0,02	2,0	2,0	0,02	0,02	2,0	2,0
Выход		0,02		2,0		0,02		2,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Перед применением огурцы необходимо обработать согласно инструкции по обработки овощей. Овощи (огурцы) тщательно промывают и удаляют место прикрепления плодоножки и соцветия. Режутся кружочками шириной 0,5-1см.

Температура подачи 14-16°С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Подгарнировка из огурцов свежих», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 14-16°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы нарезаны в соответствие с технологическими требованиями. Кружочки 0,5-1 см ровные однообразные. Сами овощи не мятые, не старые, не заветренные.

Цвет: характерный для данного продукта.

Вкус и запах: соответствует свежим огурцам.

6.2 Микробиологические показатели «Подгарнировка из огурцов свежих горошка» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 20г:

Белки (г):	0,14	Ca (мг):	3,4
Жиры (г):	0,02	Mg (мг):	2,8
Углеводы (г):	0,38	Fe (мг):	0,1
Эн. ценность (ккал)	2,2	C (мг):	1,4

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлеты или биточки рыбные

Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 1-3 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Из филе, выпускаемого промышленностью:				
Рыба-филе	55	53	5,5	5,3
Хлеб пшеничный	15	15	1,5	1,4
Молоко или вода	20	20	2	2,0
Яйца	1/8 шт.	5	0,5	0,5
Сухари	7	7	0,7	0,7
Масса полуфабриката		100		10
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса жареных изделий		70		7,0
Выход		70		7,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети 1-3 лет)

Белки (г):	16,75	Ca (мг):	120,37
Жиры (г):	7,98	Mg (мг):	56,1
Углеводы (г):	68,2	Fe (мг):	1,09
Эн. ценность (ккал)	196,8	C (мг):	0,54

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, яйцом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях. Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы, аккуратно уложены.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбы.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 74

«Котлеты, биточки, шницели мясные»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Котлеты, биточки, шницели мясные», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Котлеты, биточки, шницели мясные», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории								
Мясо жилованное	59	53	5,9	5,3	59	53	5,9	5,3
Или мясо на кости								
Хлеб пшеничный	13	13	1,3	1,3	13	13	1,3	1,3
Вода или молоко	17	17	1,7	1,7	17	17	1,7	1,7
Сухари	7	7	0,7	0,7	7	7	0,7	0,7
Масса полуфабриката		89		8,9		89		8,9
Масло растительное	4	4	0,4	0,4	4	4	0,4	0,4
Масса готовых изделий		70		7,0		70		7,0
Соус сметанный с томатом ТТК 331М/СД		30		3,0		30		3,0
Выход		70		7,0		70		7,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в воде или молоке, добавляют соль и перемешивают. Из готовой котлетной массы раздельывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом – котлеты или изделия овально-приплюснутой формы – биточки, или плоско-овальной формы

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

«Напиток из сухофруктов»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Напиток из сухофруктов», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Напиток из сухофруктов», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сухофрукты	43	43	4,3	4,3	43	43	4,3	4,3
Сахар-песок	18	18	1,8	1,8	18	18	1,8	1,8
Вода	200	200	20,0	20,0	200	200	20,0	20,0
Выход		200		2,0		200		20,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, и варят до готовности.

Температура подачи не выше 14° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «напиток из сухофруктов», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

«Суп картофельный с мясными фрикадельками»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с мясными фрикадельками», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с мясными фрикадельками», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель								
С 1 сентября-31 октября	106	80	10,6	8,0	122	92	12,2	9,2
С 1 ноября-31 декабря	116	80	11,6	8,0	132	92	13,2	9,2
С 1 января-28-29 февраля	126	80	12,6	8,0	142	92	14,2	9,2
С 1 марта	138	80	13,8	8,0	154	92	15,4	9,2
Морковь								
До 1 января	10	8	1,0	0,8	11	9	1,1	0,9
С 1 января	11	8	1,1	0,8	12	9	1,2	0,9
Лук репчатый	9	8	0,9	0,8	11	9	1,1	0,9
Томатное пюре	2	2	0,2	0,2	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4	4	4	0,4	0,4
Вода	140	140	14,0	14,0	161	161	16,1	16,1
Выход		200		20,0		230		23,0

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

«Суп картофельный с крупой на курином бульоне»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с крупой», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс,-2015 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с крупой», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель								
С 1 сентября-31 октября	106	60	10,6	6,0	132	82	13,2	8,2
С 1 ноября-31 декабря	116	60	11,6	6,0	143	82	14,3	8,2
С 1 января-28-29 февраля	126	60	12,6	6,0	154	82	15,4	8,2
С 1 марта	138	60	13,8	6,0	167	82	16,7	8,2
Морковь								
До 1 января	10	8	1,0	0,8	12	11	1,2	1,1
С 1 января	11	8	1,1	0,8	13	11	1,3	1,1
Лук репчатый	9	8	0,9	0,8	12	11	1,2	1,1
Крупа (овсяная, или рисовая)	4	4	0,4	0,4	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4	5	5	0,5	0,5
Вода	150	150	15,0	15,0	203	203	20,3	20,3
Выход		230		23,0		250		25,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331М/СД

«Соус сметанный»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус сметанный», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Соус сметанный», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана	0,008	0,008	0,8	0,8	0,008	0,008	0,8	0,8
Мука	0,002	0,002	0,2	0,2	0,002	0,002	0,2	0,2
Вода	0,023	0,023	2,3	2,3	0,023	0,023	2,3	2,3
Выход		0,030		3,0		0,030		3,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания.

Пассированную муку разводят кипяченой теплой водой 70°С и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем вводят соль, сметану прокипяченную, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75°С

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Соус сметанный», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 106

Наименование изделия: Сложный гарнир (рис отварной, овощи тушеные)

Номер рецептуры: 60

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Сложный гарнир», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 и старше	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	46,3	46,3	60,0	60,0
Вода питьевая	86	86	110	110
Масса готовой каши		122		144
Масло сливочное несоленое	5,0	5,0	7,0	7,0
Соль йодированная	1,0	1,0	1,0	1,0
Морковь	28,0	23,0	36,0	24,0
до 01.01 х/о-20%	28	23,0	36,0	24,0
с 01.01 х/о-25%	30,0	23,0	39,0	24,0
или				
Масса припущенной моркови		20		25
Лук репчатый	7	6	9	8
Масса припущенного лука		3,0		4,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0	4,0	4
Выход		150		180

Химический состав на 1 порцию (с 7-11,12 и старше лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,33	5,61	24,38	166,83	11,95

Химический состав на 1 порцию (с 12 и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №294/М/СД

«Котлеты рубленные (из мяса птицы), 70 г.»
Дети 12 и старше лет

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Котлеты рубленные (из мяса птицы), 70 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Котлеты рубленные (из мяса птицы), 70 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 70 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Грудки куриные	0,088	0,047
Хлеб ржано-пшеничный	0,014	0,014
Вода	0,014	0,014
Масло растительное	0,002	0,002
Сухари панировочные	0,08	0,008
Выход готового блюда:	-	0,070

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают несколько раз через мясорубку и выбивают.
Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формуют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Внешний вид – мясо птицы рубленное. Структура однородная.
Форма изделий овалообразная, приплюснутая в середине.
Цвет - характерный для изделия, подвергшегося процедуре жарения. Корочка румяная насыщено оранжево-коричневого цвета.
Вкус и запах - приятный запах мяса птицы, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.
Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Котлеты рубленные из птицы» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331М/СД

«Соус сметанный с томатом»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус сметанный с томатом», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Соус сметанный с томатом», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана	0,008	0,008	0,8	0,8	0,008	0,008	0,8	0,8
Мука	0,002	0,002	0,2	0,2	0,002	0,002	0,2	0,2
Вода	0,023	0,023	2,3	2,3	0,023	0,023	2,3	2,3
Томатная паста	0,003	0,003	0,3	0,3	0,003	0,003	0,3	0,3
Выход	-	0,030		3,0	-	0,030		3,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. Пассированную муку разводят кипяченой теплой водой 70°С и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем вводят соль, сметану прокипяченную, процеживают и доводят до кипения

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

Температура подачи не ниже 75°С

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Соус сметанный с томатом», должны соответствовать

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная вязкая Геркулес

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного и В.А Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 7-11 лет, дети 12-лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа Геркулес	44	44	4,4	4,4
Молоко	100	100	10,0	10,0
Вода	60	60	6,0	6,0
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масса каши		196		19,6
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети 7-11 лет, дети с 12 лет и старше)

Белки (г):	13,56	Ca (мг):	237,97
Жиры (г):	20,16	Mg (мг):	108,07
Углеводы (г):	60,24	Fe (мг):	3,13
Эн. ценность (ккал)	477	C (мг):	1,44

Технология приготовления

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и всыпают хлопья геркулес. Доводят до кипения,отставляют на край плиты .Варят при слабом кипении в течении 15-20 минут при переодическом помешивании.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша жидкая молочная пшенная

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Пшено	50	50	5,0	5,0
Вода	60	60	6,0	6,0
Молоко	100	100	10,0	10,0
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масса каши		195		19,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 7-11 лет)

Белки (г):	7,51	Ca (мг):	138,10
Жиры (г):	11,72	Mg (мг):	47,6
Углеводы (г):	37,05	Fe (мг):	1,23
Эн. ценность (ккал)	285	C (мг):	1,17

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Пшено	75	75	7,5	7,5
Вода	90	90	9,0	9,0
Молоко	150	150	15,0	15,0
Сахар	9	9	0,9	0,9
Масса каши		244		24,4
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход		250		25,0

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
О. А. Калашников

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
№ 38

Наименование изделия: Яйцо отварное

Номер рецептуры:306

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 6-11 лет		Дети с 12 и старше лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца (в шт.)	1шт.	40	1 шт.	40
Выход		40		40

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую-10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Температура подачи не ниже +15° С.

Химический состав данного блюда (40 гр.)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

«Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	59	47	5,9	4,7	63	50	6,3	5,0
Картофель								
С 1 сентября-31 октября	38	28	3,8	2,8	41	30	4,1	3,0
С 1 ноября-31 декабря	40	28	4,0	2,8	43	30	4,3	3,0
С 1 января-28-29 февраля	44	28	4,4	2,8	47	30	4,7	3,0
С 1 марта	47	28	4,7	2,8	50	30	5,0	3,0
Морковь								
До 1 января	15	12	1,5	1,2	16	13	1,6	1,3
С 1 января	16	12	1,6	1,2	17	13	1,7	1,3
Лук репчатый	12	9	1,2	0,9	13	10	1,3	1,0
Томатное пюре	2	2	0,2	0,2	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4	4	4	0,4	0,4
Вода	190	190	19,0	19,0	200	200	20,0	20,0
Выход супа		200		20,0		240		23,0
Сметана	5	5	0,5	0,5	10	10	1,0	1,0
Выход		200/5		20,0/0,5		240/10		24,0/1,0

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
О. А. Калашников

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54-9м-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

Номер рецептуры: 54-9м-2020

Наименование сборника рецептур: Сборник типовых меню и рецептур блюд для организации питания детей школьного возраста в организациях с круглосуточным режимом пребывания и иными режимами функционирования, 337 с. /ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко, П.А. Вейних, Г.П. Ивлева, А.В. Сорокина, М.А. Лобкис, М.В. Семенихина, Д.Е. Юрк), Новосибирский государственный технический университет (Л.Н. Рождественская), ФГБОУ «Московский государственный университет технологии и управления им. К.Г. Разумовского» (В.А. Исаев), ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный медицинский университет» Минздрава России (Л.А. Шпагина, О.Н. Герасименко, Е.В. Михеева), Управление Роспотребнадзора по Омской области (А.С. Крига, М.Н. Бойко), Управление Роспотребнадзора по Новосибирской области (А.Ф. Щербатов, О.Н. Берсон).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 кат	114,1	101	11,41	10,1
Картофель очищенный	103,8	103,8	14,12	10,38
Лук очищенный	13,8	13,8	1,38	1,38
Томат-пюре	6,5	6,5	0,65	0,65
Масло сливочное	6,5	6,5	0,65	0,65
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Лавровый лист	0,025	0,025	0,0025	0,0025
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 7-11 лет)

Белки (г):	20,4	Ca (мкг):	24
Жиры (г):	15,8	Mg (мкг):	41
Углеводы (г):	20,6	Fe (мкг):	3
Эн. ценность (ккал)	306,3	C (мкг):	10

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 66

«Жаркое по-домашнему»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Жаркое по-домашнему», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Жаркое по-домашнему», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории								
Мясо жилованное	141	127	14,1	12,7	141	127	14,1	12,7
Или мясо на кости	172	127	17,2	12,7	172	127	17,2	12,7
Картофель								
С 1 сентября-31 октября	166	125	16,6	12,5	166	125	16,6	12,5
С 1 ноября-31 декабря	178	125	17,8	12,5	178	125	17,8	12,5
С 1 января-28-29 февраля	192	125	19,2	12,5	192	125	19,2	12,5
С 1 марта	208	125	20,8	12,5	208	125	20,8	12,5
Лук репчатый	22	18	2,2	1,8	22	18	2,2	1,8
Масло растительное	8	8	0,8	0,8	8	8	0,8	0,8
Томат-пюре	8	8	0,8	0,8	8	8	0,8	0,8
Масса тушеного мяса		81		8,1		81		8,1
Масса готовых овощей		168		16,8		168		16,8
Выход		250		25,0		250		25,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

«Чай с сахаром и лимоном»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Чай с сахаром и лимоном», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Чай с сахаром и лимоном», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,05	0,05	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	55	55	5,5	5,5	55	55	5,5	5,5
Чай-заварка		50		5,0		50		5,0
Сахар	16	16	1,6	1,6	20	20	2,0	2,0
Лимон свежий	8	7	0,8	0,7	8	7	0,8	0,7
Вода	129	129	12,9	12,9	127	127	12,9	12,9
Выход		200		20,0		200		20,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском.

Температура подачи не ниже 75° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Чай с сахаром и лимоном», должны соответствовать требованиям

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
О. А. Калашников

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 84

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих помидоров

Номер рецептуры: 24

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд м кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидоры свежие	70	60	102	92
Зелень	2	2	2	2
Масло растительное	4	4	6	6
Выход		60		100

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,54	3,63	1,82	42	5,65

Химический состав данного блюда (12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,90	6,06	3,04	70	9,43

Технология приготовления

Овощи, следует тщательно промыть проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Подготовленные помидоры режут тонкими ломтиками. Помидоры посыпают солью и зеленью. Перед отпуском салат заправляют растительным маслом.

Температур подачи не ниже +15°С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным. Форма нарезки овощей сохранена

Консистенция: мягкая.

Цвет: помидоров – красный.

Вкус: свежих помидоров и зелени в сочетании с растительным маслом. Солоноватый

Запах: свежих помидоров и зелени сочетании с растительным маслом.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 65

«Бутерброд с маслом»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Бутерброд с маслом», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Бутерброд с маслом», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон йодированный	40	40	4,0	4,0	50	50	5,0	5,0
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0	10	10	1,0	1,0
Выход		50		5,0		60		6,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Масло сливочное предварительно зачищают и нарезают на кусочки любой формы. Кусок батона намазывают маслом сливочным. Температура подачи не выше 14°С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Бутерброд с маслом», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 14°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: форма соответствует.
Консистенция: мягкая.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
_____ Калашников О. А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 65

«Бутерброд с маслом»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Бутерброд с маслом», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Бутерброд с маслом», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон йодированный	40	40	4,0	4,0	40	40	4,0	4,0
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0	10	10	1,0	1,0
Выход		50		5,0		50		5,0

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Масло сливочное предварительно зачищают и нарезают на кусочки любой формы. Кусок батона намазывают маслом сливочным. Температура подачи не выше 14°С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Бутерброд с маслом», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 14°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: форма соответствует.
Консистенция: мягкая.

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
Калашников О. А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): борщ с капустой и картофелем со сметаной

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла				
До 1 января	45	39	4,5	3,9
С 1 января	50	39	5,0	3,9
Капуста свежая	24	19	2,4	1,9
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	24	19	2,4	1,9
С 1 ноября-31 декабря	26	19	2,6	1,9
С 1 января-28-29 февраля	28	19	2,8	1,9
С 1 марта	31	19	3,1	1,9
Морковь				
До 1 января	15	11	1,5	1,1
С 1 января	16	11	1,6	1,1
Лук репчатый	12	9	1,2	0,9
Томатное пюре	4	4	0,4	0,4
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Сахар	1	1	0,1	0,1
Вода	180	180	18,0	18,0
Выход супа		200		20,0

Утверждаю
Генеральный директор ООО «РИЧ»
О. А. Калашников

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54-13гн-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С ЯГОДАМИ (СМОРОДИНА, МАЛИНА, ОБЛЕПИХА, ЕЖЕВИКА, ЧЕРНИКА, БРУСНИКА, КЛЮКВА)

Номер рецептуры: 54-13гн-2020

Наименование сборника рецептур: Сборник типовых меню и рецептур блюд для организации питания детей школьного возраста в организациях с круглосуточным режимом пребывания и иными режимами функционирования, 337 с. /ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко, П.А. Вейних, Г.П. Ивлева, А.В. Сорокина, М.А. Лобкис, М.В. Семенихина, Д.Е. Юрк), Новосибирский государственный технический университет (Л.Н. Рождественская), ФГБОУ «Московский государственный университет технологии и управления им. К.Г. Разумовского» (В.А. Исаев), ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный медицинский университет» Минздрава России (Л.А. Шпагина, О.Н. Герасименко, Е.В. Михеева), Управление Роспотребнадзора по Омской области (А.С. Крига, М.Н. Бойко), Управление Роспотребнадзора по Новосибирской области (А.Ф. Щербатов, О.Н. Берсон).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 7-11 лет, 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода	180	180	18,0	18,0
Смородина	16,1	15	1,61	1,5
Чай черный байховый	1	1	0,1	0,1
Сахар	7	7	0,7	0,7
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 7-11 лет, 12 лет и старше)

Белки (г):	0,3	Ca (мкг):	9,0
Жиры (г):	0,1	Mg (мкг):	8,0
Углеводы (г):	2,5	Fe (мкг):	1,0
Эн. ценность (ккал)	31,4	C (мкг):	12,0

Технология приготовления:

Ягоды (свежие или свежемороженые) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают, добавляют ягоды и оставшийся объем кипятка, настаивают не менее 5 минут, разливают по стаканам.

Характеристика блюда на выходе:

Выход супа		240		23,0
Сметана	10	10	1,0	1,0
Выход супа со сметаной		240/10		230/10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 12 лет и старше)

Белки (г):	1,62	Ca (мг):	29,88
Жиры (г):	3,89	Mg (мг):	22,63
Углеводы (г):	9,2	Fe (мг):	1,05
Эн. ценность (ккал)	92	C (мг):	5,97

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассированные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, сметану и кипятят.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель – брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 кат	142,7	126,2	14,27	12,62
Картофель	129,8	129,8	12,98	12,98
Лук очищенный	17,2	17,2	1,72	1,72
Томат-пюре	8,1	8,1	0,81	0,81
Масло сливочное	8,1	8,1	0,81	0,81
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Лавровый лист	0,03	0,03	0,003	0,003
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 7-11 лет)

Белки (г):	25,5	Ca (мкг):	30
Жиры (г):	19,8	Mg (мкг):	51
Углеводы (г):	25,7	Fe (мкг):	4,0
Эн. ценность (ккал)	382,7	C (мкг):	12,0

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками, бланшируют, пассеруют.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски, поперек волокон порционно из расчета по 2 куска на порцию, массой по 30-40 г, мясо запекают до образования легкой румяной корочки.

Запеченное мясо и овощи кладут в электросковороду слоями, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), соль закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кусочки мяса и овощи сохраняют форму нарезки;

Консистенция - мягкая;

Вкус и запах - свойственный тушеному мясу и овощам.

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре, затем кипяченную сметану и кипятят. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Температура подачи не ниже 75° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели «Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 200г:

Белки (г):	1,81	Ca (мг):	37,44
Жиры (г):	3,77	Mg (мг):	21,49
Углеводы (г):	7,73	Fe (мг):	0,76
Эн. ценность (ккал)	81	C (мг):	17,71

на 250г:

Белки (г):	1,91	Ca (мг):	39,42
Жиры (г):	3,97	Mg (мг):	22,63
Углеводы (г):	8,14	Fe (мг):	0,81
Эн. ценность (ккал)	85	C (мг):	18,65

5,1	4,6	0,30	63	0

Химический состав данного блюда (20 гр, ½ шт)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,55	2,30	0,15	31,50	0

Требования к качеству

Внешний вид: кругло - овальной формы, без трещин на поверхности.
Консистенция: умеренно плотная.
Цвет: желтка - желтый, белка - белый.
Вкус: отварного свежего яйца, приятный
Запах: слабовыраженный сероводорода.

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 12 лет и старше)

Белки (г):	11,26	Ca (мг):	207
Жиры (г):	17,58	Mg (мг):	71,4
Углеводы (г):	55,57	Fe (мг):	1,84
Эн. ценность (ккал)	427	C (мг):	1,75

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна крупы - мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: каши в сочетании с молоком и маслом.

Температура подачи 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: геркулесовой каши в сочетании с молоком и маслом.

требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: однородная масса
Консистенция: вязкая, полужидкая
Цвет: светло-оранжевый
Вкус: умеренно соленый, с привкусом томата и свежей сметаны
Запах: свежей сметаны с томатом

6.2 Микробиологические показатели «Соус сметанный с томатом» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 30г:

Белки (г):	0,60	Ca (мг):	7,2	P, мг	8,34	РЭ, мг	7,50
Жиры (г):	1,27	Mg (мг):	2,18	B1, мг	0,02		
Углеводы (г):	2,1	Fe (мг):	0,08	E, мг	0,08		
Эн. ценность (ккал)	22,61	C (мг):	1,38	B2, мг	0,02		

6.2 Микробиологические показатели «Котлеты рубленные (из мяса птицы), 70 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 70 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг
11,785	6,800	9,787	146,776	14,290	84,960	0,069	1,086	1,253	34,400

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Витамин А, мкг
0,079	10,180	17,200	0,860	30,100

5,47	7,09	30,81	210,8	15,10

Технология приготовления

Подготовленный рис кладут в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Подготовленные морковь и репчатый лук нарезанный кубиком
припустить в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла. В готовую рисовую кашу добавить прокипяченное сливочное масло, припущенные овощи перемешать. Подавать в качестве гарнира к блюдам из мяса, рыбы и птицы.

Ответственный
Зав производством_____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукт

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса

Консистенция: вязкая, полужидкая

Цвет и вкус: светло-кремовый, вкус свежей сметаны, умеренно соленый

6.2 Микробиологические показатели «Соус сметанный» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 30г:

Белки (г):	0,47	Ca (мг):	7,04	P, мг	4,88	РЭ, мкг	8,56
Жиры (г):	1,34	Mg (мг):	0,72	B1, мг	0,002		
Углеводы (г):	1,5	Fe (мг):	0,2	E, мг	0,24		
Эн. ценность (ккал)	20,36	C (мг):	7,04	B2, мг	0,008		

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками слегка пассируют или припускают. Нарезанный кубиками картофель. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

Температура подачи не ниже 75° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Суп картофельный с крупой», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки.

Консистенция: картофель и овощи мягкие; крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассированных овощей.

Запах: овощей, вареной крупы.

6.2 Микробиологические показатели «Суп картофельный с крупой» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 230г:

Белки (г):	1,57	Ca (мг):	21,36	P, мг	97,32	РЭ, мкг	164,35
Жиры (г):	2,17	Mg (мг):	18,22	B1, мг	0,19		
Углеводы (г):	9,69	Fe (мг):	0,70	E, мг	0,54		
Эн. ценность (ккал)	67	C (мг):	6,0	B2, мг	0,7		

на 250г:

Белки (г):	1,97	Ca (мг):	26,70	P, мг	121,65	РЭ, мкг	205,44
Жиры (г):	2,71	Mg (мг):	22,77	B1, мг	0,24		
Углеводы (г):	12,11	Fe (мг):	0,87	E, мг	0,68		
Эн. ценность (ккал)	86	C (мг):	8,25	B2, мг	0,87		

Фрикадельки мясные готовые		15		1,5		20		2,0
Выход		200/15		20,0/15		230/20		23,0/20

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассированное томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

Температура подачи не ниже 75° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

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: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассированных овощей.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассированных овощей и картофеля.

6.2 Микробиологические показатели «Суп картофельный с мясными фрикадельками» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 250г:

Белки (г):	6,15	Ca (мг):	21,78	P, мг	70,6	РЭ, мкг	0,0
Жиры (г):	5,96	Mg (мг):	33,56	B1, мг	0,135		
Углеводы (г):	14,09	Fe (мг):	1,34	E, мг	1,62		
Эн. ценность (ккал)	153	C (мг):	10,39	B2, мг	0,0		

Консистенция: напитка - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

6.2 Микробиологические показатели «Напиток из сухофруктов» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 180г:

Белки (г):	0,73	Ca (мг):	73,74
Жиры (г):	0	Mg (мг):	9,9
Углеводы (г):	30,69	Fe (мг):	2,03
Эн. ценность (ккал)	130	C (мг):	0,66

на 200г:

Белки (г):	0,95	Ca (мг):	96
Жиры (г):	0	Mg (мг):	12,9
Углеводы (г):	37,14	Fe (мг):	2,63
Эн. ценность (ккал)	158	C (мг):	0,86

толщиной 1 см – шницели, панируют в сухарях. Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин)

Температура подачи не ниже 65° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Котлеты, биточки, шницели мясные», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: соответствующая форма, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе – светло-серый.

Вкус и запах: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

6.2 Микробиологические показатели «Котлеты, биточки, шницели мясные» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 70г:

Белки (г):	11,89	Ca (мг):	29,6	P, мг	115,12	РЭ, мг	0,008
Жиры (г):	9,87	Mg (мг):	20	B1, мг	0,06		
Углеводы (г):	12,19	Fe (мг):	1,0	E, мг	2,44		
Эн. ценность (ккал)	184	C (мг):	0,24	B2, мг	0,06		

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 3-7 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Из филе, выпускаемого промышленностью:				
Рыба-филе	55,3	52,7	5,53	5,3
Хлеб пшеничный	15,3	15,3	1,53	1,53
Молоко или вода	21	21	2,1	2,1
Яйца	1/8 шт.	5	0,5	0,5
Сухари	9	9	0,9	0,9
Масса полуфабриката		103		10,3
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Масса жареных изделий		80		8,0
Выход		80		8,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети 3-7 лет)

Белки (г):	16,75	Ca (мг):	120,37
Жиры (г):	7,98	Mg (мг):	56,1
Углеводы (г):	68,2	Fe (мг):	1,09
Эн. ценность (ккал)	196,8	C (мг):	0,54

Технология приготовления

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.14 СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимона.

6.2 Микробиологические показатели «Чай с сахаром и лимоном» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 200г:

Белки (г):	0,14	Ca (мг):	4,95	P, мг	1,63	РЭ, мг	0,0
Жиры (г):	0,03	Mg (мг):	2,8	B1, мг	0,0		
Углеводы (г):	16,15	Fe (мг):	0,49	E, мг	0,01		
Эн. ценность (ккал)	67	C (мг):	2,05	B2, мг	0,0		

на 200г:

Белки (г):	0,14	Ca (мг):	5,01	P, мг	1,63	РЭ, мг	0,0
Жиры (г):	0,03	Mg (мг):	2,8	B1, мг	0,0		
Углеводы (г):	18,14	Fe (мг):	0,49	E, мг	0,01		
Эн. ценность (ккал)	75	C (мг):	2,05	B2, мг	0,0		

Мясо нарезают ломтиками, картофель и лук кубиками. Затем мясо тушат, лук бланшируют и пассеруют. Мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное томатное пюре соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности.

Температура подачи не ниже 65° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Жаркое по-домашнему», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 65°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма нарезки сохранена, блюдо уложено в тарелочку.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

Вкус: солоноватый, мяса в сочетании с овощами.

Запах: мяса в сочетании с овощами.

6.2 Микробиологические показатели «Жаркое по-домашнему» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 250г:

Белки (г):	12,71	Ca (мг):	62,74	P, мг	144,24	РЭ, мг	0,00
Жиры (г):	17,06	Mg (мг):	36,6	B1, мг	0,13		
Углеводы (г):	15,16	Fe (мг):	2,34	E, мг	2,91		
Эн. ценность (ккал)	270	C (мг):	8,86	B2, мг	0,13		

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

Сметана	10	10	1	1
Выход супа со сметаной		200/10		20,0/1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 7-11 лет)

Белки (г):	1,56	Ca (мг):	28,38
Жиры (г):	3,69	Mg (мг):	20,9
Углеводы (г):	8,7	Fe (мг):	0,99
Эн. ценность (ккал)	88	C (мг):	5,67

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла				
До 1 января	50	40	5,0	4,0
С 1 января	53	40	5,3	4,0
Капуста свежая	25	20	2,5	2,0
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	26	20	2,6	2,0
С 1 ноября-31 декабря	28	20	2,8	2,0
С 1 января-28-29 февраля	30	20	3,0	2,0
С 1 марта	33	20	3,3	2,0
Морковь				
До 1 января	16	13	1,6	1,3
С 1 января	17	13	1,7	1,3
Лук репчатый	13	10	1,3	1,0
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Сахар	2	2	0,2	,2
Вода	200	200	20,0	20,0

Цвет: соответствует продуктам, входящим в блюдо.
Вкус: соответствует продуктам, входящим в блюдо.
Запах: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

6.2 Микробиологические показатели «Бутерброд с маслом» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 43г:

Белки (г):	7,13	Ca (мг):	176,1	P, мг	25,15	РЭ, мг	0,03
Жиры (г):	11,6	Mg (мг):	11,15	B1, мг	0,04		
Углеводы (г):	17,32	Fe (мг):	0,59	E, мг	0,60		
Эн. ценность (ккал)	203	C (мг):	0,13	B2, мг	0,04		

на 60г:

Белки (г):	8,98	Ca (мг):	206	P, мг	35,5	РЭ, мг	0,04
Жиры (г):	14,04	Mg (мг):	14,7	B1, мг	0,05		
Углеводы (г):	24,73	Fe (мг):	0,79	E, мг	0,65		
Эн.ценность (ккал):	262	C (мг):	0,15	B2, мг	0,05		

Цвет: соответствует продуктам, входящим в блюдо.
Вкус: соответствует продуктам, входящим в блюдо.
Запах: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

6.2 Микробиологические показатели «Бутерброд с маслом» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на 43г:

Белки (г):	7,13	Ca (мг):	176,1	P, мг	25,15	РЭ, мг	0,03
Жиры (г):	11,6	Mg (мг):	11,15	B1, мг	0,04		
Углеводы (г):	17,32	Fe (мг):	0,59	E, мг	0,60		
Эн. ценность (ккал)	203	C (мг):	0,13	B2, мг	0,04		

на 60г:

Белки (г):	8,98	Ca (мг):	206	P, мг	35,5	РЭ, мг	0,04
Жиры (г):	14,04	Mg (мг):	14,7	B1, мг	0,05		
Углеводы (г):	24,73	Fe (мг):	0,79	E, мг	0,65		
Эн.ценность (ккал):	262	C (мг):	0,15	B2, мг	0,05		