

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Винегрет овощной

## ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## РЕЦЕПТУРА

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	21,1	21,1
<i>или</i> Картофель свежий продовольственный	30,1	21,1
<b>Масса картофеля отварного:</b>	—	<b>20,5</b>
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	16	16
<i>или</i> Свекла столовая свежая	20	16
<b>Масса свеклы отварной:</b>	—	<b>15,2</b>
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10
<i>или</i> Морковь столовая свежая	12,5	10
<b>Масса моркови отварной:</b>	—	<b>9,95</b>
Огурцы консервированные	19	17
Горошек зеленый консервы	23	15
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	15	15
<i>или</i> Лук репчатый свежий	17,8	15
Масло подсолнечное рафинированное	10	10
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
<b>Выход:</b>	—	<b>100</b>

## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Очищенные овощи промывают в проточной воде. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Овощи отваривают (при варке свеклы добавляют лимонную кислоту).

Вареные охлажденные картофель, морковь, свеклу нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый шинкуют.

Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°C.

Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль поваренную йодированную, масло растительное и перемешивают.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного — не более 30 минут с момента приготовления.

## **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

### **Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

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

### **Микробиологические и физико-химические показатели:**

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

## **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,57	10,18	6,7

Энергетическая ценность (ккал)
129,23

# Какао на молоке

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Какао на молоке РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	2	2
Вода	55	55
Сахар	5	5
Молоко	45	45
ВЫХОД:	100	

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Какао-порошок кладут, смешивают с сахаром, добавляют часть кипятка и растирают до однородной массы. Молоко соединяют с оставшейся частью кипятка, доводят до кипения 90- 110С и проваривают 5 минут. В подготовленную смесь, помешивая, вводят разведенный какаопорошок, доводят до кипения 90-110С.

## ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
100	1,84	1,74	7,31	52,73

# Каша овсяная Геркулес

*ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Каша овсяная Геркулес*

## ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## РЕЦЕПТУРА

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию	
	От 7 до 11 лет	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа овсяная «Геркулес»	40,0	40,0
Молоко	88,0	88,0
Вода	59,0	59,0
Сахар-песок	5,0	5,0
<b>Каша рассыпчатая</b>		<b>180,0</b>
Масло сливочное	5,0	5,0
<b>Выход готового блюда</b>		<b>180,5</b>

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой и перемешивают. Затем засыпают сахар, соль, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Каши можно готовить на одном молоке, с учетом суточного рациона питания детей.

### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, кккл.	Масса, г.
от 7 до 11 лет	7,3	8,9	32,0	238	180/5

# Каша рисовая молочная

*ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Каша рисовая молочная*

## ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## РЕЦЕПТУРА

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию	
	От 7 до 11 лет	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа рисовая	38,0	38,0
Молоко	95,0	95,0
Вода	64,0	64,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Каша рассыпчатая</b>		<b>180,0</b>
Масло сливочное	5,0	5,0
<b>Выход готового блюда</b>		<b>180,5</b>

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу перебирают, промывают несколько раз, засыпают в кипящую подсоленную воду, проваривают 15-20 минут, добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

#### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккл.	Масса, г.
от 7 до 11 лет	6,6	9,2	31,9	237	180/5



# Компот из смеси сухофруктов

*ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Компот из смеси сухофруктов*

## ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## РЕЦЕПТУРА

Наименование	Норма закладки на		Норма закладки на 50	
	1 порцию, г, мл		порций, кг, л	
сырья				
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сухофрукты	14	19,5*	0,7	0,975*
Сахар-песок	15,00	15,00	0,75	0,75
Вода	170	170	8,5	8,5
Выход:		200		

- \* Масса отварных сухофруктов

## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 ч, яблоки — 20-30 мин, урюк — 18-20 мин, изюм — 5-10 мин.

Охлаждают.

Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

## **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

Органолептические показатели качества:

Не допускаются посторонние примеси, порченые плоды.

Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром.

Отвар прозрачный.

Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам.

Цвет коричневый или темно-коричневый.

Температура подачи 15 °С.

Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

## ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

### Химический состав данного напитка

	Пищевые вещества			Минер.вещества,		Витамины, мг		
	жиры,	углеводы,	энерг.ценность,	Ca	Fe	B1	B2	C
белки, г	г	г	ккал					
0,4	0	52,00	160,16	11,62	0,462	0,021	0,011	0

# Макаронны, запеченные с сыром

*ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Макаронны, запеченные с сыром*

## ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## РЕЦЕПТУРА

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 205 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Макаронные изделия	76	76
Масло сливочное	8	8
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,6	0,6
Сыр	6,6	6
Выход:	—	205

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 литров воды, 30 грамм соли). Макароны варят 20-30 минут, лапшу 20-25 минут, вермишель 10-12 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Отварные макароны заправляют маслом, перемешивают с растопленным. Массу выкладывают на смазанный маслом противень. Сверху посыпают тертым сыром и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

#### **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

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

Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

#### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергетическая ценность (ккал)
272

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_ 1 \_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 14

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г
Масло сливочное	5	5	10	10	15	15	20	20
<b>ВЫХОД:</b>	5		10		15		20	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
5	0,00	4,10	0,05	37,50	0,50	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	29,50
10	0,00	8,20	0,10	75,00	1,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	59,00
15	0,00	12,30	0,15	112,50	1,50	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	88,50
20	0,00	16,40	0,20	150,00	2,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	118,00

**Технология приготовления:**

Масло сливочное нарезают кусочками прямоугольной или другой формы.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* ровные кусочки масла с гладкими краями

*Консистенция:* мягкая, не расплывшаяся

*Цвет:* соответствует виду масла, светло-желтый

*Вкус:* сладко-сливочный, без горечи

*Запах:* свежего масла

# Салат из моркови с растительным маслом

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Салат из моркови с растительным маслом

## ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## РЕЦЕПТУРА

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	94	94
<i>или</i> Морковь столовая свежая	117,5	94
Масло подсолнечное рафинированное	7	7
<b>Выход:</b>	—	<b>100</b>

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС



Морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают мелкой, тонкой соломкой, заправляют маслом растительным, перемешивают непосредственно перед подачей.

Температура подачи:  $14\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ ), заправленного — не более 30 минут с момента приготовления.

## **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид** — Характерный данному блюду.

**Цвет** — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

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

**Микробиологические и физико-химические показатели :**

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,22	7,09	6,49

Энергетическая ценность (ккал)
95,83

# Салат из моркови с растительным маслом

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Салат из моркови с растительным маслом

## ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## РЕЦЕПТУРА

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	94	94
<i>или</i> Морковь столовая свежая	117,5	94
Масло подсолнечное рафинированное	7	7
<b>Выход:</b>	—	<b>100</b>

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают мелкой, тонкой соломкой, заправляют маслом растительным, перемешивают непосредственно перед подачей.

Температура подачи:  $14\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ ), заправленного — не более 30 минут с момента приготовления.

## **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид** — Характерный данному блюду.

**Цвет** — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

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

**Микробиологические и физико-химические показатели :**

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,22	7,09	6,49

Энергетическая ценность (ккал)
95,83

# Плов с курицей

*ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Плов с курицей*

## ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция готовой продукции, г		100 порций готовой продукции, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Курица потрошенная 1 сорта	82	73	8,2	7,3
или бройлер-цыпленок полупотрошенный 1 категории	96	69	9,6	6,9
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый	9	8	0,9	0,8
Морковь до 01.01	10	8	1,00	0,8
с 01.01	11		1,10	
Крупа рисовая	35	35	3,5	3,5
<b>Масса тушеной птицы</b>	—	50	—	5,00
Масса готового риса с овощами	—	100	—	10,0
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>150</b>		<b>15,00</b>

## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассируют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают теплой (40°C), а затем горячей водой (60-70°C).

Птицу рубят на порции (по 1 куску), обжаривают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, заливают горячим бульоном и дают закипеть (2,1л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения.

После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин. в жарочный шкаф с температурой 250-280°C.

## **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи 65°C.

## **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

Органолептические показатели качества:

- *Внешний вид* – плов уложен горкой, сверху – кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;

- *Цвет* птицы – светло-кремовый с золотистым оттенком, риса – светло-оранжевый;
- *Вкус, запах* – характерный для тушеной птицы с рисом и специями;
- *Консистенция* птицы – мягкая, сочная, риса – рассыпчатая.

**Микробиологические и физико-химические показатели :**

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

#### **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Mg	Р	Fe
17,8	13,7	27,32	304	0,08	10,1	0,22	4,38	36,6	36	186,6	11,95



# Картофельное пюре, порция 150 г

*ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Картофельное пюре, порция 150 г*

## ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
сырья	брутто, г	нетто,г
Картофель	230	150
Молоко	24,0	22,5
Масло сливочное	6,75	6,75
Выход:		150 г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенный картофель укладывают в посуду слоем 50 см, солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см.

Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности.

Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура должна быть не менее 80 С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное.

Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100 °С 5-6 мин.

## **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**Органолептические показатели качества:**

**Консистенция** — густая, пышная, однородная масса без комочков картофеля.

**Цвет** от кремового до белого, без темных включений.

**Вкус** слегка соленый, нежный, аромат молока и масла. Не допускается запах пригоревшего молока.

**Температура подачи** 65° С.

**Микробиологические и физико-химические показатели :**

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

**ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

Химический состав данного блюда									
Пищевые вещества				Минер. вещества,			Витамины, мг		
				мг					
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C	
4,3	6,05	42,3	164,2	41,22	1,17	0,157	0,13	25,49	

# Рис отварной

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Рис отварной

## РЕЦЕПТУРА

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию	
	От 7 до 11 лет	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа рисовая	35,71	35
Вода	210	210
Масло сливочное	3	3
Соль	0,25	0,25
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду 90-110°C (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют прокипяченным маслом сливочным, перемешивают и прогревают.

## ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, кккл.
2,87	0,73	28,22	125,57

# Салат из свежих помидоров и огурцов

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Салат из свежих помидоров и огурцов

## ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	1 порция готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые/грунтовые	42,3/48,6	41,4
Огурцы свежие парниковые/грунтовые	32,4/39,6	31,5
Лук зеленый	11,7	9

<i>или лук репчатый</i>	10,8	9
<i>Масло растительное</i>	9	9
<i>Выход готовой продукции</i>	—	<b>90</b>

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком.

Перед отпуском салат поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука и без растительного масла, соответственно, уменьшив выход.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура блюда 14°C.

### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- *Внешний вид – компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены, политы маслом растительным;*

- *Цвет помидоров – красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов, огурцов очищенных – белый, лука репчатого – белый или светло-кремовый, лука зеленого – зеленый;*
- *Вкус, запах – кисловато-острый, характерный для свежих помидоров, свежих огурцов и лука с привкусом и ароматом масла растительного;*
- *Консистенция помидоров – упругая, сочная; огурцов – плотная с недоразвитыми водянистыми некожистыми семенами; лука зеленого и лука репчатого – слегка хрустящая, сочная.*

**Микробиологические и физико-химические показатели :**

**По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)**

### **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,8	9,1	2,6	95,4

# Суп молочный с крупой

*ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Суп молочный с крупой*

## ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

## РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	140	140	175	175
Вода	60	60	75	75
Крупы: рисовая, манная или кукурузная	12	12	15	15
гречневая или пшено	16	16	20	20
Сахар	1,6	1,6	2	2
Масло сливочное	2	2	2,5	2,5
ВЫХОД:	200		250	

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС



**Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.**

**После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу. Манную и мелко дробленную крупу засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.**

**Суп можно готовить на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке. При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1 : 0,38**

## **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид:** в жидкой части супа – крупа разваренная, на поверхности – сливочное масло

**Консистенция:** в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа

**Цвет:** супа – молочно-белый, сливочного масла — желтый

**Вкус:** сладковатый, молока и сливочного масла

**Запах:** кипяченого молока, свойственный входящим в блюдо продуктам

**Микробиологические и физико-химические показатели:**

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
С рисовой крупой											
200	4,82	1,02	16,83	132,4	158,82	23,06	137,46	0,25	0,06	0,91	30,60
250	6,03	1,28	21,04	165,50	198,53	28,83	171,83	0,31	0,08	1,14	38,25
С манной крупой											
200	5,21	5,08	16,42	132,20	160,14	19,60	130,04	0,25	0,07	0,91	30,60
250	6,51	6,35	20,53	165,25	200,18	24,50	162,55	0,31	0,09	1,14	38,25
С кукурузной крупой											
200	4,97	5,10	16,50	131,80	161,68	28,90	154,66	0,55	0,09	0,91	30,60
250	6,21	6,38	20,63	164,75	202,10	36,13	193,33	0,69	0,11	1,14	38,25
С гречневой крупой											
200	5,97	5,48	17,08	141,60	160,88	46,46	165,66	1,13	0,11	0,91	30,60
250	7,46	6,85	21,35	177,00	201,10	58,08	207,08	1,41	0,14	1,14	38,25
С пшеном											
200	5,80	5,48	18,57	146,80	161,92	29,62	155,78	0,54	0,11	0,91	30,60
250	7,25	6,85	23,21	183,50	202,40	37,03	194,73	0,68	0,14	1,14	38,25

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2\_\_\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: 15

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г
Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий)	5,3	5	10,6	10	15,9	15	21,2	20
<b>ВЫХОД:</b>	5		10		15		20	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
5	1,16	1,48	0,00	18,20	44,00	1,75	25,00	0,05	0,00	0,04	13,00
10	2,32	2,95	0,00	36,40	88,00	3,50	50,00	0,10	0,00	0,07	26,00
15	3,48	4,43	0,00	54,60	132,0	5,25	75,00	0,15	0,01	0,11	39,00
20	4,64	5,90	0,00	72,80	176,0	7,00	100,0	0,20	0,01	0,14	52,00

**Технология приготовления:**

Сыр зачищают от корок, нарезают на порционные куски прямоугольной или иной формы.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* сыр прямоугольной или треугольной формы

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:* соответствует виду сыра, светло-желтый

*Вкус:* соответствует виду сыра, без горечи

*Запах:* свойственный свежему сыру

# Сырники из творога

*ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Сырники из творога*

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Сырники из творога вырабатываемое объектом общественного питания.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных 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		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Творог	115	115	
Мука пшеничная	20	20	

Яйца	1/2шт	17,00	
Сахар-песок	12	12	
Масло растительное	10	10	
Сметана	10	10,0	
Выход:		120/10	

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйца, соль.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см по 3 шт на порцию.

Сырники обжаривают на плите с обеих сторон до слабой золотистой корочки, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин при температуре 180 °С.

Отпускают по 3 шт на порцию, поливая сметаной.

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### **6.1 Органолептические показатели качества:**

**Форма круглая, приплюснутая, без трещин.**

**Сметаной полита 1/3 часть сырника.**

**Консистенция нежная, без комочков невымешанной муки или творога.**

**Вкус соответствует входящим продуктам.**

**Не допускаются посторонние запахи и привкус.**

**Температура подачи 55 °С.**

### **6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :**

**По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)**

## **7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

Химический состав данного блюда									
Пищевые вещества				Минер.вещества,			Витамины, мг		
				мг					
белки, г	жиры, г	углеводы,	энерг.ценность,	Ca	Fe	B1	B2	C	
		г	ккал						
25,19	12,53	27,01	316,59	142,97	0,609	0,074	0,3	0,58	

# Чай с лимоном

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Чай с лимоном

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Чай с лимоном вырабатываемое объектом общественного питания.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных 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	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный	0,35	0,35
или Чай черный в пакетах	0,5 шт	0,5 шт
Вода	104	104
Сахар-песок	5	5
Лимоны	2,3	2
<b>Выход:</b>		<b>100</b>



#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций, заливают кипятком 90-110°C на 1/3 объема чайника или посуды, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°C. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком и настаивают в течение 5 минут. Подготовленные лимоны нарезают на порции.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование, лимон опускают чашку.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

**Внешний вид — Характерный данному блюду.**

**Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.**

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

#### **6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :**

**По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)**

#### **7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

	Пищевая ценность			Энергетическая ценность (ккал):	Витамин С, (мг.)
	Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):		
	0,02	0,00	5,06	20,63	0,80

