

ТМК ОУ «Диксонская средняя школа»

Технико-технологические карты

7-11 лет

дополнения, разработанные

Торговым домом "Центр пищевых технологий"

г. Новосибирск пр. Карла Маркса, 30, офис 600А

Подробная информация на сайте:

www.food2000.ru

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 БУЛЬОН МЯСНОЙ С ГРЕНКАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛЬОН МЯСНОЙ С ГРЕНКАМИ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛЬОН МЯСНОЙ С ГРЕНКАМИ", 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БУЛЬОН МЯСНОЙ		160		16
ГОВЯДИНА Б/К	29,62	25	2,962	2,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,2	2,7	0,32	0,27
МОРКОВЬ	3,5	2,7	0,35	0,27
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		20		2
ГОВЯДИНА Б/К	25,33	22,8	2,533	2,28
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,38	2	0,238	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,61	4 шт.	3,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,18	0,18	0,018	0,018
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		20		2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	37,5	37,5	3,75	3,75
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,1	2	0,21	0,2
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с. ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Готовые гренки кладут в тарелку, наливают бульон, посыпают рубленой зеленью.

Бульон мясной

Предназначенные для варки бульона куски мяса нарезают массой не более 2 кг, заливают горячей водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40-60 минут до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук репчатый. Готовый бульон процеживают и доводят до кипения. При правильной варке бульон получается прозрачным и не требует осветления. Для осветления 1000 г бульона необходимо взять моркови 100 г (массой нетто) и яйца (белки) 1 шт. Очищенную морковь натирают, добавляют белки яиц. Смесь тщательно перемешивают. В охлажденный до 70 °С бульон вводят приготовленную оттяжку, перемешивают, добавляют мелкошинкованный репчатый лук, накрывают котел крышкой и доводят до кипения, после закипания с поверхности снимают жир и пену и варят бульон при слабом кипении в течение 30 минут. После окончания варки бульон настаивают 30 минут, снимают жир с поверхности, затем его процеживают.

Фрикадельки мясные

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 до отпуски на мармите в бульоне.

Гренки из пшеничного хлеба

Хлеб очищают от корок (корки хлеба используют для приготовления панировочных сухарей), нарезают кубиками (10x10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Масса нетто очищенного от корок хлеба 1575 г (1875 г брутто) на 1000 г гренок

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: гренки сохраняют форму, бульон прозрачный, на поверхности рубленая зелень

Консистенция: бульона - жидкая, гренков - хрустящая

Цвет: бульона - светло-желтый, гренков - золотистый

Вкус: бульона и гренков

Запах: продуктов, входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,7
Жиры, г	8,7
Углеводы, г	19,5
Энергетическая ценность, ккал	202,7

С, мг	1,4
-------	-----

Са, мг	25,7
Mg, мг	17,5
Fe, мг	1,5

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ", 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ДЖЕМ	10	10	1	1
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Ломтики хлеба намазывают сливочным маслом, сверху покрывают джемом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более 15 минут с момента приготовления.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Бутерброды красиво оформлены, вкус и аромат соответствует свежему маслу, джему, поверхность не заветрена.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,3	С, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	5,6			Mg, мг	0
Углеводы, г	31,7			Fe, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	186,4				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 ЗЕФИР

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗЕФИР", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗЕФИР", 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЗЕФИР	20	20	2	2
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Зефир освобождают от промышленной упаковки, укладывают на десертную тарелку.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - ясно выраженные, соответствующие данному наименованию, без посторонних привкусов и запахов; цвет - равномерный; консистенция - пышная, мягкая, легко поддающаяся разламыванию; структура - мелкопористая; форма - правильная, с рифленным рисунком и четкими гранями, с тонкокристаллической корочкой, равномерно обсыпанной сахарной пудрой или какао-порошком.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2	С, мг	0	Са, мг	29
Жиры, г	0			Fe, мг	2,1
Углеводы, г	12,8			Mg, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	52				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ", 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КЛЮКВА	30,61	30	3,06	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	186	186	18,6	18,6
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	7,5	7,5	0,75	0,75
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Клюкву перебирают, удаляют плодоножки и моют. Ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин, и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал предварительно разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: натурального плодового или ягодного сока, кисло-сладкий

Запах: свежих плодов или ягод

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2	С, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	0,1			Mg, мг	0
Углеводы, г	16,6			Fe, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	68,1				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5 КИСЕЛЬ ИЗ СМОРОДИНЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ ИЗ СМОРОДИНЫ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КИСЕЛЬ ИЗ СМОРОДИНЫ", 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ	30,93	30	3,09	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	186	186	18,6	18,6
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	7,5	7,5	0,75	0,75
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Клюкву перебирают, удаляют плодоножки и моют. Ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин, и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал предварительно разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: натурального плодового или ягодного сока, кисло-сладкий

Запах: свежих плодов или ягод

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,3	С, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	0,1			Mg, мг	0
Углеводы, г	15,6			Fe, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	64,5				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6 КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК В АССОРТИМЕНТЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК В АССОРТИМЕНТЕ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК В АССОРТИМЕНТЕ", 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК В АССОРТИМЕНТЕ	200	200	20	20
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов напиток наливают непосредственно в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Кисломолочный напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	10	С, мг	2,01	Fe, мг	0
Жиры, г	0,2			Ca, мг	253,19
Белки, г	3,5			Mg, мг	30,14
Энергетическая ценность, ккал	55,8				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7
КОМПОТ ИЗ КУРАГИ**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ КУРАГИ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ КУРАГИ", 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	209,7	209,7	20,97	20,97
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

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

Курагу варят 10-15 минут.

Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 14°С.

Срок реализации не более часа с момента приготовления.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

Цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;

Вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов;

Запах — типичный для вареных в сиропе плодов;

Консистенция — жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,8	С, мг	0,18	Са, мг	28,44
Жиры, г	1,1			Mg, мг	14,67
Углеводы, г	15,3			Fe, мг	0,45
Энергетическая ценность, ккал	64,7				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8 КОНФЕТЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОНФЕТЫ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОНФЕТЫ", 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КОНФЕТЫ ФРУКТОВО-ПОМАДНЫЕ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Конфеты подают поштучно

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,2	С, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	4,3			Mg, мг	0
Углеводы, г	13,6			Fe, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	97,9				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9 ОВОЩИ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОВОЩИ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОВОЩНАЯ СМЕСЬ СВЕЖЕМОРОЖЕНАЯ	180	180	18	18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Свежемороженную овощную смесь помещают в подсоленную воду не подвергая дефростации. Варят до готовности (мягкости). Готовые овощи откидывают на дуршлаг, заправляют сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают овощи в качестве гарнира для вторых блюд.
 Рекомендуемая температура подачи - не менее 65.
 Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
 Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Консистенция: овощи не переваренные, целые, без хрусткости.
 Цвет: свойственным овощам, входящим в смесь.
 Вкус и запах: свойственный овощам, входящим в смесь.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0
Жиры, г	4,4
Углеводы, г	15,3
Энергетическая ценность, ккал	100,8

С, мг	0
-------	---

Ca, мг	0
Mg, мг	0
Fe, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10
ОМЛЕТ С КУКУРУЗОЙ**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ С КУКУРУЗОЙ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОМЛЕТ С КУКУРУЗОЙ", 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,2 шт.	48,3	120 шт.	4,83
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	48	48	4,8	4,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	33,14	23,2	3,31	2,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 120				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.

", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, в яичную смесь добавляют молоко, йодированную соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Консервированную кукурузу доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают и вводят в омлетную смесь. Затем выливают в разогретую посуду, смазанную маслом, слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С 8-10 мин до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт и соединять с общей массой. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Перед подачей нарезают на порции, посыпают мелко нарезанной зеленью.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета равномерно зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: нежная, пористая, кукуруза распределена равномерно

Цвет: золотисто-желтоватый с наличием кукурузы

Вкус: свежих запеченных яиц и кукурузы

Запах: свежих запеченных яиц и кукурузы

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	9	С, мг	1,44	Са, мг	89,6
Углеводы, г	18			Fe, мг	1,44
Энергетическая ценность, ккал	185			Mg, мг	0
Белки, г	8				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ И СЕЛЬДЬЮ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ И СЕЛЬДЬЮ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ И СЕЛЬДЬЮ", 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ ФИЛЕ	33,71	30	3,37	3
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	14,77	14,77	1,48	1,48
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	31,05	20,18	3,11	2,02
с 01.03 по 31.07	33,63	20,18	3,36	2,02
с 01.08 по 31.08	25,23	20,18	2,52	2,02
с 01.09 по 31.10	26,91	20,18	2,69	2,02
с 01.11 по 31.12	28,83	20,18	2,88	2,02
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,6	10,2	1,36	1,02
с 01.09 по 31.12	12,75	10,2	1,28	1,02
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	3,75	3	0,38	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 50/30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные картофель и морковь отваривают, очищают от кожицы нарезают мелкими ломтиками. Огурцы соленые очищают и нарезают ломтиками, добавляют картофель и морковь, заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Отходы для очищенных соленых огурцов - 20%.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: отварного картофеля - мягкая, овощей - упругая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный квашеной капусте и отварным овощам

Запах: свойственный входящим продуктам

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,7
Жиры, г	5,7
Углеводы, г	4,3
Энергетическая ценность, ккал	83,3

С, мг	0
-------	---

Са, мг	0
Mg, мг	0
Fe, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЕЛЬДЬЮ**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЕЛЬДЬЮ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЕЛЬДЬЮ", 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ		50		5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,1	8,5	1,01	0,85
КАРТОФЕЛЬ	53,7	42,8	5,37	4,28
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
РЫБА СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ НЕРАЗДЕЛАННАЯ	62,5	30	6,25	3
Выход: 80				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛли принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Сельдь разделяют на филе (мякоть) и нарезают наискось тонкими кусочками. Готовый картофельный салат укладывают горкой, сверху кладут кусочки сельди.

Салат картофельный

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком или репчатым луком. Салат заправляют растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофельный салат уложен горкой, заправлен растительным маслом, сверху уложены кусочки филе сельди.

Консистенция: картофеля вареного - мягкая, сырых овощей - упругая, хрустящая, сельди - нежная.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: умеренно соленый, свойственный овощам и сельди.

Запах: приятный, свойственный входящим в состав продуктам.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

<i>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</i>					
Белки, г	4,1	С, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	6,3			Mg, мг	0
Углеводы, г	14,5			Fe, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	131,1				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13
СУП КУРИНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КУРИНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БУЛЬОН ИЗ КУР		140		14
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	24,86	17,4	2,486	1,74
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	111,4	111,4	11,14	11,14
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,2	2	0,22	0,2
МОРКОВЬ	2,4	2	0,24	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	1,8	5 шт.	3,913
МОРКОВЬ	3,3	2,5	0,33	0,25
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	138,46	90	13,85	9
с 01.03 по 31.07	150	90	15	9
с 01.08 по 31.08	112,5	90	11,25	9
с 01.09 по 31.10	120	90	12	9
с 01.11 по 31.12	128,57	90	12,86	9
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Бульон из кур

Подготовленные тушки кур заправляют «в кармашек», заливают горячей водой, доводят до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40-60 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные овощи. Готовый бульон процеживают. Доводят до кипения. Для осветления бульона используют оттяжку из моркови. Бульон охлаждают до 50-60 °С, вводят оттяжку, хорошо перемешивают и варят при слабом кипении 1-1,5 ч, затем процеживают. Из тушки курицы или индейки выделяют мякоть без кожи и костей, порционируют. Подготовленные кусочки вареной курицы или индейки заливают бульоном, доводят до кипения, хранят на мармите до отпуска. Бульон из кур или индеек отпускают с кусочком вареной курицы или индейки, или с гречками, или с манной крупой, или с макаронными изделиями.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,5
Жиры, г	5,2
Углеводы, г	14,2
Энергетическая ценность, ккал	117,6

С, мг	0
-------	---

Са, мг	0
Mg, мг	0
Fe, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14 СЫРНИКИ С ИЗЮМОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЫРНИКИ С ИЗЮМОМ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	65,6	65,6	6,56	6,56
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	20,6	20,6	2,06	2,06
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
КРУПА МАННАЯ	5,6	5,6	0,56	0,56
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	5	12 шт.	0,5
САХАР ПЕСОК	7,5	7,5	0,75	0,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	11,3	11,3	1,13	1,13
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОУС МОЛОЧНЫЙ (для подачи к блюду) №326		50		5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25,7	25,7	2,57	2,57
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,9	2,9	0,29	0,29
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25,7	25,7	2,57	2,57
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 100/50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛли принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Виноград сушеный (изюм) перебирают, промывают в проточной воде и замачивают на 30 минут.

В протертый творог добавляют 2/3 муки, манную крупу, яйца, сахар, соль, ванилин (предварительно растворив его в горячей воде (1 г ванилина на 50-75 г воды)), подготовленный изюм.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, ломтики панируют в муке, формуют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин.

Соус молочный (для подачи к блюду) №326

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно обжарена; политы соусом.

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый.

Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый.

Запах: запеченного творога с морковью.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,3
Жиры, г	7,7
Углеводы, г	37,6
Энергетическая ценность, ккал	256,9

С, мг	0
-------	---

Са, мг	0
Mg, мг	0
Fe, мг	0