

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № БАНАН

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАНАН", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАНАН", 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
БАНАН	285,7	200	28,57	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. Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 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	В1, мг	0,1	Ca, мг	16
Жиры, г	1	С, мг	20	Mg, мг	84
Углеводы, г	42	А, мг	0,1	P, мг	56
Энергетическая ценность, ккал	192	Е, мг	0	Fe, мг	1,2

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 447

## БЛИНЧИКИ С ДЖЕМОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БЛИНЧИКИ С ДЖЕМОМ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БЛИНЧИКИ 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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	26	26	2,6	2,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	65,4	65,4	6,54	6,54
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,1	13 шт.	0,51
САХАР ПЕСОК	7,8	7,8	0,78	0,78
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	19	19	1,9	1,9
ДЖЕМ	29,05	29,05	2,91	2,91
Выход: 70/10				

### 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.

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют (50% нормы) холодную воду, всыпают муку, взбивают до получения однородной массы, добавляя оставшуюся воду. Готовое жидкое тесто (влажность 66%) процеживают. Блинчики выпекают (по 2-3 шт. на порцию) на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах диаметром 24—26 см. Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с обеих сторон. Отпускают с маслом, джемом, повидлом, медом, вареньем, сахаром, гущенным молоком.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия круглые, толщиной 1 мм, диаметром 24-26 см, хорошо пропеченные

Консистенция: пористая, эластичная

Цвет: поверхности - золотистый, равномерный, на разрезе - желтоватый

Вкус: жареного изделия из пресного теста и продуктов, входящих в блюдо

Запах: жареного изделия из пресного теста и 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	3,6	В1, мг	0	Са, мг	18,9
Жиры, г	16,1	С, мг	4,6	Mg, мг	8,7
Углеводы, г	46,1	А, мг	0,1	Р, мг	36,4
Энергетическая ценность, ккал	340,0	Е, мг	0,5	Fe, мг	0,5

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

## БОРЩ С СМЕТАНОЙ НА М/Б

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БОРЩ С СМЕТАНОЙ НА М/Б", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БОРЩ С СМЕТАНОЙ НА М/Б", 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
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	33,39	25,04	3,34	2,5
с 01.09 по 31.12	31,3	25,04	3,13	2,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	27	21,6	2,7	2,16
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	11,25	8,44	1,13	0,84
с 01.09 по 31.12	10,55	8,44	1,06	0,84
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,22	0,86	0,72
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,4	5,4	0,54	0,54
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1	0,11	0,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	16,29	10,59	1,63	1,06
с 01.03 по 31.07	17,65	10,59	1,77	1,06
с 01.08 по 31.08	13,24	10,59	1,32	1,06
с 01.09 по 31.10	14,12	10,59	1,41	1,06
с 01.11 по 31.12	15,13	10,59	1,51	1,06
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 180</b>				

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

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, лимонную кислоту. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (3 г муки на 250 г борща).

Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.

Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

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

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция свеклы, овощей — мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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	1,6	В1, мг	0	Са, мг	35,3
Жиры, г	2,9	С, мг	7,2	Mg, мг	18,2
Углеводы, г	8,2	А, мг	0,2	Р, мг	34,8
Энергетическая ценность, ккал	66,9	Е, мг	1,0	Fe, мг	1,0

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

## БОРЩ СО СМЕТАНОЙ НА К/Б

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БОРЩ СО СМЕТАНОЙ НА К/Б", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БОРЩ СО СМЕТАНОЙ НА К/Б", 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
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	38,31	28,73	3,83	2,87
с 01.09 по 31.12	35,91	28,73	3,59	2,87
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18	14,4	1,8	1,44
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	22,15	14,4	2,22	1,44
с 01.03 по 31.07	24	14,4	2,4	1,44
с 01.08 по 31.08	18	14,4	1,8	1,44
с 01.09 по 31.10	19,2	14,4	1,92	1,44
с 01.11 по 31.12	20,57	14,4	2,06	1,44
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12	9	1,2	0,9
с 01.09 по 31.12	11,25	9	1,13	0,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,22	0,86	0,72
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,4	5,4	0,54	0,54
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
<b>Выход: 180</b>				

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

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, лимонную кислоту. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (3 г муки на 250 г борща).

Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.

Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

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

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция свеклы, овощей — мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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	1,8	В1, мг	0	Ca, мг	37,3
Жиры, г	6,9	С, мг	6,5	Mg, мг	19,1
Углеводы, г	7,8	А, мг	0,2	Р, мг	39,4
Энергетическая ценность, ккал	101,4	Е, мг	2,3	Fe, мг	0,9

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 467

## БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ", 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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	38,47	38,47	3,85	3,85
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	6,7	6,7	0,67	0,67
САХАР ПЕСОК	2,9	2,9	0,29	0,29
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	11,1	11,1	1,11	1,11
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,805	2 шт.	0,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ДРОЖЖИ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,1	17,1	1,71	1,71
<b>Выход: 60</b>				

### 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.

Приготавливают булочку домашнюю из дрожжевого теста с влажностью 34% формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков перед выпечкой посыпают сахаром-песком.

Булочку домашнюю можно выпекать массой 50 г.

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

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — форма круглая, поверхность посыпана сахаром;
- цвет — от золотистого до светло-коричневого;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, сдобный, свежее выпеченной дрожжевой булочки.

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	4,8	В1, мг	0,1	Ca, мг	11,4
Жиры, г	9,5	С, мг	0	Mg, мг	7,4
Углеводы, г	38,9	А, мг	0	P, мг	39,9
Энергетическая ценность, ккал	260,1	Е, мг	2,2	Fe, мг	0,5

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

### БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

#### 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
ДЖЕМ	15	15	1,5	1,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	13,1	13,1	1,31	1,31
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
<b>Выход: 35/5</b>				

#### 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.

Хлеб намазывают маслом, а потом джемом.

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

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт джемом;
- цвет, консистенция хлеба, масла, джема — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования джема, с ароматом и привкусом хлеба, масла.

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	1,1	В1, мг	0	Са, мг	6,5
Жиры, г	5,4	С, мг	6	Mg, мг	3,8
Углеводы, г	17,6	А, мг	0	Р, мг	12,0
Энергетическая ценность, ккал	121,8	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,2



# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

## БУТЕРБРОД С МАСЛОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С МАСЛОМ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД 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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	17	17	1,7	1,7
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	23	23	2,3	2,3
<b>Выход: 35/5</b>				

### 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.

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

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

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт маслом;
- цвет, консистенция хлеба, масла — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах - характерный для использования наименования масла с ароматом и привкусом хлеба, масла.

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	1,8	В1, мг	0	Са, мг	6,4
Жиры, г	14,7	С, мг	0	Mg, мг	3
Углеводы, г	11,9	А, мг	0,1	Р, мг	18,2
Энергетическая ценность, ккал	187,5	Е, мг	0,4	Fe, мг	0,2

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

## БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование 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	5	5	0,5	0,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
СЫР РОССИЙСКИЙ	6,6	6	0,66	0,6
<b>Выход: 35/5</b>				

### 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.

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: сыра и хлеба

Вкус: сыра и хлеба

Запах: свойственный свежим 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	2,9	В1, мг	0	Са, мг	57,2
Жиры, г	6,5	С, мг	0	Mg, мг	4,7
Углеводы, г	10,3	А, мг	0	Р, мг	44
Энергетическая ценность, ккал	111,6	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,3

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ С ТВОРОГОМ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ С ТВОРОГОМ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ С ТВОРОГОМ", 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 5,0% ЖИРНОСТИ	112,9	112,9	11,29	11,29
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	20,2	20,2	2,02	2,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,14 шт.	5,635	14 шт.	0,56
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	22	22	2,2	2,2
<b>Выход: 200/30</b>				

## 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 вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4—5 мин. Отпускают с маслом или сахаром.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 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	22,6	В1, мг	0	Са, мг	166,2
Жиры, г	28,5	С, мг	0,2	Mg, мг	24,3
Углеводы, г	17,2	А, мг	0,2	Р, мг	227,7
Энергетическая ценность, ккал	418,8	Е, мг	0,6	Fe, мг	0,7

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ВАФЛИ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВАФЛИ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ВАФЛИ", 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
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

## 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.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 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	0,6	В1, мг	0	Ca, мг	3,2
Жиры, г	0,7	С, мг	0	Mg, мг	2
Углеводы, г	15,5	А, мг	0	P, мг	7,2
Энергетическая ценность, ккал	70,8	Е, мг	0	Fe, мг	0,3

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51

## ВИНЕГРЕТ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВИНЕГРЕТ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ВИНЕГРЕТ", 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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	19,2	12,48	1,92	1,25
с 01.03 по 31.07	20,8	12,48	2,08	1,25
с 01.08 по 31.08	15,6	12,48	1,56	1,25
с 01.09 по 31.10	16,64	12,48	1,66	1,25
с 01.11 по 31.12	17,83	12,48	1,78	1,25
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10	10	1	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,9	7,48	0,89	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
<b>Выход: 50</b>				

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

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

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

Винегрет укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15°C.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — овощи нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, лук нашинкован; винегрет заправлен растительным маслом и уложен горкой;
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — острый, умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом заправки;
- консистенция капусты, огурцов — хрустящая; картофеля, свеклы, моркови — мягкая.

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	0,7	В1, мг	0	Са, мг	12,0
Жиры, г	3,1	С, мг	2,1	Mg, мг	9,4

Углеводы, г	4,1
Энергетическая ценность, ккал	48,1

А, мг	0,2
Е, мг	1,3

Р, мг	20,3
Fe, мг	0,5

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

## ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ", 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
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	60	60	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
<b>Выход: 130</b>				

### 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.

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

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

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным, можно отпустить с маслом сливочным и сахаром, соответственно увеличив предусмотренную в рецептуре норму выхода блюда.

Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

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	7,4	В1, мг	0,2	Ca, мг	19,1
Жиры, г	4,7	С, мг	0	Mg, мг	109,1
Углеводы, г	33,3	А, мг	0	P, мг	162,4
Энергетическая ценность, ккал	204,7	Е, мг	4,1	Fe, мг	3,8

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ЙОГУРТ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЙОГУРТ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЙОГУРТ", 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
ЙОГУРТ 3,2% ЖИРНОСТИ СЛАДКИЙ	200	200	20	20
<b>Выход: 200</b>				

## 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 йогурт наливают непосредственно в стаканы.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - 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	10	В1, мг	0,1	Ca, мг	238
Жиры, г	6,4	С, мг	1,2	Mg, мг	28
Углеводы, г	17	А, мг	0,1	P, мг	192
Энергетическая ценность, ккал	174	Е, мг	0	Fe, мг	0,2



# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ЙОГУРТ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЙОГУРТ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЙОГУРТ", 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
ЙОГУРТ 3,2% ЖИРНОСТИ СЛАДКИЙ	250	250	25	25
<b>Выход: 250</b>				

## 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 йогурт наливают непосредственно в стаканы.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - 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	12,5	В1, мг	0,1	Са, мг	297,5
Жиры, г	8	С, мг	1,5	Mg, мг	35
Углеводы, г	21,3	А, мг	0,1	Р, мг	240
Энергетическая ценность, ккал	217,5	Е, мг	0	Fe, мг	0,3

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 272

## КАКАО С МОЛОКОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАКАО С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	110	110	11	11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	80	8	8
<b>Выход: 180</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2014 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании выливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

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

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть +60...+65°C.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый;
- запах — шоколадный, с ароматом кипяченого молока;
- вкус — приятный, шоколадный, умеренно сладкий;
- консистенция — хорошо концентрированная, жидкая.

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	3,6	В1, мг	0	Са, мг	117,8
Жиры, г	3,7	С, мг	0,6	Мg, мг	20,7
Углеводы, г	10,1	А, мг	0	Р, мг	91,0
Энергетическая ценность, ккал	89,0	Е, мг	0	Fe, мг	0,5

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № КАРАМЕЛЬ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАРАМЕЛЬ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАРАМЕЛЬ", 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
КАРАМЕЛЬ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКОЙ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

## 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.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 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	0	В1, мг	0	Ca, мг	2
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	1,4
Углеводы, г	18,5	А, мг	0	P, мг	1,2
Энергетическая ценность, ккал	74,2	Е, мг	0	Fe, мг	0,4

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 190

## КАША "ДРУЖБА"

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША "ДРУЖБА"", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША "ДРУЖБА"", 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
КРУПА РИСОВАЯ	8,1	8,02	0,81	0,8
ПШЕНО	8,1	8,02	0,81	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51,8	51,8	5,18	5,18
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,9	4,9	0,49	0,49
САХАР ПЕСОК	0,9	0,9	0,09	0,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 180</b>				

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

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар, масло сливочное и варят, периодически помешивая, до готовности.

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

Оптимальная температура блюда +60...+65°C.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна полностью разварены;
- цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- консистенция — нежная.

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	4,3	В1, мг	0	Са, мг	108,7
Жиры, г	7,3	С, мг	0,5	Mg, мг	21,4
Углеводы, г	16,6	А, мг	0	Р, мг	100,7
Энергетическая ценность, ккал	150,6	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,4

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

## КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ", 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
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	34,1	33,76	3,41	3,38
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75,7	75,7	7,57	7,57
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	75	75	7,5	7,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0,08	0,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,9	1,9	0,19	0,19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 180</b>				

### 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.

Гречневую крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой или воду), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности.

Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

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

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

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	6,3	В1, мг	0,1	Са, мг	89,5
Жиры, г	5,0	С, мг	0,4	Mg, мг	70,1
Углеводы, г	22,9	А, мг	0	Р, мг	145,6
Энергетическая ценность, ккал	161,5	Е, мг	2,2	Fe, мг	2,3

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

## КАША КУКУРУЗНАЯ ВЯЗКАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША КУКУРУЗНАЯ ВЯЗКАЯ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША КУКУРУЗНАЯ ВЯЗКАЯ", 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
КУКУРУЗА	11,15	11,15	1,12	1,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	58,1	58,1	5,81	5,81
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1	0,11	0,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 180</b>				

### 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.

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

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

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

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	3,9	В1, мг	0	Са, мг	110,5
Жиры, г	7,6	С, мг	0,8	Мg, мг	22,3
Углеводы, г	12,2	А, мг	0	Р, мг	103,5
Энергетическая ценность, ккал	133,9	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,5

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 416

## КАША МАННАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША МАННАЯ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША МАННАЯ", 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
КРУПА МАННАЯ	34,4	34,4	3,44	3,44
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	40,4	40,4	4,04	4,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105,4	105,4	10,54	10,54
СУХАЯ СМЕСЬ "НУТРИНОР"	5,1	5,1	0,51	0,51
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,1	4,1	0,41	0,41
САХАР ПЕСОК	0,7	0,7	0,07	0,07
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 180</b>				

### 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.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 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	4,6	В1, мг	0	Са, мг	52,6
Жиры, г	4,9	С, мг	0,2	Mg, мг	11,2
Углеводы, г	26,1	А, мг	0	Р, мг	56,2
Энергетическая ценность, ккал	165,8	Е, мг	1,0	Fe, мг	0,3

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

## КАША ПЕРЛОВАЯ ВЯЗКАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПЕРЛОВАЯ ВЯЗКАЯ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ПЕРЛОВАЯ ВЯЗКАЯ", 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
ПШЕНО	40,2	39,8	4,02	3,98
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	98,7	98,7	9,87	9,87
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	92,9	92,9	9,29	9,29
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0,08	0,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,8	5,8	0,58	0,58
<b>Выход: 180</b>				

### 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.

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

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

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

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	7,1	В1, мг	0,2	Ca, мг	112,3
Жиры, г	8,7	С, мг	0,5	Mg, мг	41,2
Углеводы, г	32,3	А, мг	0	P, мг	151,9
Энергетическая ценность, ккал	235,1	Е, мг	1,1	Fe, мг	1,2



# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

## КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ", 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
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	30,4	30,1	3,04	3,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	70	70	7	7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0,08	0,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,4	3,4	0,34	0,34
<b>Выход: 180</b>				

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

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности. При отпуске посыпают сахаром.

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

Оптимальная температура блюда +60...+65°C.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

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	6,2	В1, мг	0,1	Ca, мг	118,3
Жиры, г	6,2	С, мг	0,5	Mg, мг	28,3
Углеводы, г	25,2	А, мг	0	P, мг	143,7
Энергетическая ценность, ккал	181,9	Е, мг	0,1	Fe, мг	1,3

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 411

## КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	45	39,6	4,5	3,96
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	17,2	17,2
САХАР ПЕСОК	24	24	2,4	2,4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
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.

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, непрерывно помешивая, доводят до кипения, добавляют сахар, кислоту лимонную.

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

Готовый кисель охлаждают до 12-14° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — соответствующий цвету ягод или плодов, из которых приготовлен концентрат;
- вкус — кисло-сладкий, с привкусом плодов или ягод;
- запах — плодов или ягод, из которых приготовлен концентрат;
- консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

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	В1, мг	0	Са, мг	13,1
Жиры, г	0,2	С, мг	1,6	Mg, мг	4,4
Углеводы, г	27,1	А, мг	0	Р, мг	4
Энергетическая ценность, ккал	110,9	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,8

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 401

## КОМПОТ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ", 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
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	45	45	4,5	4,5
САХАР ПЕСОК	12,9	12,9	1,29	1,29
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	182,7	182,7	18,27	18,27
<b>Выход: 180</b>				

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

Сушеные ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

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

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12 -14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид —ягоды 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	В1, мг	0	Са, мг	7,7
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	1,6
Углеводы, г	12,5	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	50	Е, мг	0	Fe, мг	0

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 401

## КОМПОТ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ", 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
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	55,6	55,6	5,56	5,56
САХАР ПЕСОК	17,8	17,8	1,78	1,78
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	225,6	225,6	22,56	22,56
<b>Выход: 200</b>				

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

Сушеные ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

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

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12 -14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид —ягоды 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	В1, мг	0	Са, мг	9,6
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	2,1
Углеводы, г	17,3	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	68,9	Е, мг	0	Fe, мг	0

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 140

## КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	13,1	13,1	1,31	1,31
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	18,4	18,4	1,84	1,84
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7	0,7	0,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
ГОВЯДИНА Б/К	51,1	45,99	5,11	4,6
<b>Выход: 70</b>				

### 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.

Морковь нарезают тонкой соломкой или пропускают через овощерезку, затем ее припускают с маслом в молоке, или в молоке с добавлением воды. Перед окончанием припускания всыпают тонкой стружкой манную крупу, хорошо размешивают и доводят до готовности. Полученную массу охлаждают до 40-50 °С, добавляют соль, яйца, протертый творог, перемешивают, формируют котлеты (по 2-3 шт. на порцию), панируют в сухарях или муке, укладывают на смазанный маслом лист и запекают в жарочном шкафу до готовности. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом молочным или сметанным.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма овально-приплюснутая с одним заостренным концом, поверхность без трещин

Консистенция: мягкая, корочки — хрустящая

Цвет: поверхности светло-коричневый, на разрезе желто-оранжевый

Вкус: свойственный моркови и творогу

Запах: свойственный запеченным моркови и творогу

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	10,7	В1, мг	0	Ca, мг	27,9
Жиры, г	9,8	С, мг	0,1	Mg, мг	18,1
Углеводы, г	11,6	А, мг	0	P, мг	112,9
Энергетическая ценность, ккал	176,2	Е, мг	0,3	Fe, мг	1,6

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

## КУРИНОЕ МЯСО С ПОДЛИВОЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КУРИНОЕ МЯСО С ПОДЛИВОЙ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КУРИНОЕ МЯСО С ПОДЛИВОЙ", 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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,6	14,6	1,46	1,46
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	30,77	30,77	3,08	3,08
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	15,51	11,63	1,55	1,16
с 01.09 по 31.12	14,54	11,63	1,45	1,16
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08	1,2	1,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 70</b>				

### 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.

Мякоть отварных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, в массу вводят добавляют молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом, варят на пару. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом. Гарниры - рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре из моркови или свеклы.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов

Консистенция: сочная, мягкая, нежная

Цвет: кремово-желтый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим 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	2,2	В1, мг	0	Са, мг	9,9
Жиры, г	6,5	С, мг	0,6	Mg, мг	5,9
Углеводы, г	4,3	А, мг	0,2	Р, мг	14,4
Энергетическая ценность, ккал	84,0	Е, мг	2,2	Fe, мг	0,2

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

## КУРИНОЕ ФИЛЕ С ПОДЛИВОЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КУРИНОЕ ФИЛЕ С ПОДЛИВОЙ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КУРИНОЕ ФИЛЕ С ПОДЛИВОЙ", 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
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	35,69	35,69	3,57	3,57
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	24,43	15,88	2,44	1,59
с 01.03 по 31.07	26,47	15,88	2,65	1,59
с 01.08 по 31.08	19,85	15,88	1,99	1,59
с 01.09 по 31.10	21,17	15,88	2,12	1,59
с 01.11 по 31.12	22,69	15,88	2,27	1,59
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	6,11	4,58	0,61	0,46
с 01.09 по 31.12	5,73	4,58	0,57	0,46
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,1	3,44	0,41	0,34
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 60</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 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	5	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	7,1	С, мг	0	Мg, мг	0
Углеводы, г	3,3	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	96,9	Е, мг	0	Fe, мг	0

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209

## МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ", 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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	55,2	55,2	5,52	5,52
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7	7	0,7	0,7
<b>Выход: 130</b>				

### 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.

Отваренные в подсоленной кипящей воде макаронные изделия заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

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

Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — макароны сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, заправлены растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом;
- цвет — светло-кремовый с сероватым оттенком;
- вкус — вареных макарон со сливочным маслом;
- запах — сливочного масла;

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	5,9	В1, мг	0,1	Са, мг	10,2
Жиры, г	6,3	С, мг	0	Mg, мг	7,9
Углеводы, г	37,8	А, мг	0,1	Р, мг	44,2
Энергетическая ценность, ккал	231,8	Е, мг	1,4	Fe, мг	1



# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 452

## ОЛАДЬИ С СМЕТАНОЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОЛАДЬИ С СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОЛАДЬИ С СМЕТАНОЙ", 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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	24,5	24,5	2,45	2,45
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,208	3 шт.	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,1	23,1	2,31	2,31
ДРОЖЖИ	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	6,1	6,1	0,61	0,61
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	16,4	16,4	1,64	1,64
<b>Выход: 60</b>				

### 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 тесто для оладий (рец. №448) добавляют протертый творог и выпекают на разогретых (чугунных) сковородах, толстостенных противнях (по 2-3 шт. на порцию). Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм. Отпускают с пропеченным маслом, джемом, повидлом или вареньем.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: две-три оладьи на порцию, равномерно обжаренные

Консистенция: мягкая, упругая

Цвет: золотистый

Вкус: характерный для изделий из дрожжевого теста и творога

Запах: жареных оладий

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	3,2	В1, мг	0	Ca, мг	19,8
Жиры, г	13,5	С, мг	0	Mg, мг	5,3
Углеводы, г	23,1	А, мг	0	P, мг	32,7
Энергетическая ценность, ккал	226,9	Е, мг	2,3	Fe, мг	0,2

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПЕЧЕНЬЕ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЕЧЕНЬЕ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЕЧЕНЬЕ", 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
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

## 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.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 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	1,5	В1, мг	0	Ca, мг	5,8
Жиры, г	2	С, мг	0	Mg, мг	4
Углеводы, г	14,9	А, мг	0	P, мг	18
Энергетическая ценность, ккал	83,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,4

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

## ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ", 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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	76,8	76,8	7,68	7,68
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,12	0,12
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	9,71	9,71	0,97	0,97
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,025	10 шт.	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
ДРОЖЖИ	2,3	2,3	0,23	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31	31	3,1	3,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,14	0,14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,805	2 шт.	0,08
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	27,89	18,13	2,79	1,81
с 01.03 по 31.07	30,22	18,13	3,02	1,81
с 01.08 по 31.08	22,66	18,13	2,27	1,81
с 01.09 по 31.10	24,17	18,13	2,42	1,81
с 01.11 по 31.12	25,9	18,13	2,59	1,81
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,7	5,63	0,67	0,56
<b>Выход: 60</b>				

### 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.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Прилежание. В случае использовании жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

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

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — изделия в виде лодочки, полумесяца и т. д.; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежесвепеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекишенного теста недопустим;
- вкус — свежесвепеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

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	9,7	В1, мг	0,1	Са, мг	25,3
Жиры, г	14,4	С, мг	1,6	Mg, мг	18,3
Углеводы, г	57,8	А, мг	0	Р, мг	91,3
Энергетическая ценность, ккал	396,6	Е, мг	4,1	Fe, мг	1,2

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 311

## ПЛОВ С КУРИЦЕЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЛОВ С КУРИЦЕЙ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЛОВ С КУРИЦЕЙ", 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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	37,5	27	3,75	2,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,5	5,5	0,55	0,55
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16,88	12,66	1,69	1,27
с 01.09 по 31.12	15,83	12,66	1,58	1,27
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08	1,2	1,01
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,1	6,1	0,61	0,61
КРУПА РИСОВАЯ	43,1	42,67	4,31	4,27
<b>Выход: 150</b>				

### 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.

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают сначала теплой (40° С), а затем горячей водой (60-70° С). Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Птицу рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, пассерованную томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (2,1 л 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° С.

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

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. 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.

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	8,3	В1, мг	0	Са, мг	17,4
Жиры, г	9,7	С, мг	1,9	Mg, мг	32,0
Углеводы, г	33,6	А, мг	0,2	P, мг	113,7
Энергетическая ценность, ккал	254,4	Е, мг	0,6	Fe, мг	1,1

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265

## ПЛОВ С МЯСОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЛОВ С МЯСОМ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	65	58,5	6,5	5,85
КРУПА РИСОВАЯ	34	33,66	3,4	3,37
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7	5,88	0,7	0,59
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 150</b>				

### 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.

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают 10-15 мин, добавляют пассерованные с томатной пастой морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (80 г на порцию), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности 20-25 мин. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин.

Плов можно готовить без томатной пасты.

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

Отпускают плов, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — плов уложен на тарелке горкой, мясо, рис и овощи равномерно распределены;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, риса — светло-розовый;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и риса, с ароматом лука, моркови и специй, умеренно соленый;
- консистенция — мягкая, рассыпчатая.

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	13,1	В1, мг	0	Ca, мг	12,5
Жиры, г	12,9	С, мг	0,4	Mg, мг	28,7
Углеводы, г	25,2	А, мг	0,2	P, мг	140,6
Энергетическая ценность, ккал	268,6	Е, мг	2,0	Fe, мг	1,8

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 301

## ПТИЦА ТУШЕНАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПТИЦА ТУШЕНАЯ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПТИЦА ТУШЕНАЯ", 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
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,2	2,2	0,22	0,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,9	21,9	2,19	2,19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	46,7	33,62	4,67	3,36
<b>Выход: 70</b>				

### 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 тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, добавляют бульон куриный (10% к массе соуса), соединяют с соусом, доводят до кипения и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении. Филе птицы (полуфабрикат) нарезают на порционные куски, припускают до готовности. Бульон от припускания используют для приготовления соуса. Соус соединяют с припущенным филе, доводят до кипения и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении. Отпускают с соусом, в котором тушилась птица. Гарниры - рис отварной или припущенный, картофель отварной, картофельное пюре.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо сохранило форму, залито соусом, сбоку гарнир

Консистенция: сочная, нежная

Цвет: сероватый - для мякоти ножки, белый - филе, соуса сметанного - белый, соуса сметанного с томатом - светло-оранжевый

Вкус: умеренно соленый

Запах: свойственный мясу птицы и соусу

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	6,2	В1, мг	0	Са, мг	10,5
Жиры, г	7	С, мг	0,2	Mg, мг	6,4
Углеводы, г	1,7	А, мг	0	Р, мг	54,3
Энергетическая ценность, ккал	94,7	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,5

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

## ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", 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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	158,86	103,26	15,89	10,33
с 01.03 по 31.07	172,1	103,26	17,21	10,33
с 01.08 по 31.08	129,08	103,26	12,91	10,33
с 01.09 по 31.10	137,68	103,26	13,77	10,33
с 01.11 по 31.12	147,51	103,26	14,75	10,33
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	19,5	19,5	1,95	1,95
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 130</b>				

### 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.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

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

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

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	2,6	В1, мг	0,1	Са, мг	30,8
Жиры, г	5,9	С, мг	8,4	Mg, мг	23,6
Углеводы, г	17,2	А, мг	0	Р, мг	69,1
Энергетическая ценность, ккал	132,0	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,9



# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73

## РАССОЛЬНИК ПЕРЛОВОЙ НА К/Б

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК ПЕРЛОВОЙ НА К/Б", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАССОЛЬНИК ПЕРЛОВОЙ НА К/Б", 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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	83,08	54	8,31	5,4
с 01.03 по 31.07	90	54	9	5,4
с 01.08 по 31.08	67,5	54	6,75	5,4
с 01.09 по 31.10	72	54	7,2	5,4
с 01.11 по 31.12	77,14	54	7,71	5,4
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	3,6	3,56	0,36	0,36
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,22	0,86	0,72
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	8,8	8,8	0,88	0,88
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,67	6,5	0,87	0,65
с 01.09 по 31.12	8,13	6,5	0,81	0,65
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
<b>Выход: 180</b>				

### 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 дольками или брусочками, доводят до кипения, добавляют припущенный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

ромбиками или соломкой, картофель - дольками или брусочками, лук - соломкой  
Консистенция: овощей - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

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

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов входящих в рассольник

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	1,7	В1, мг	0,1	Са, мг	21,5
Жиры, г	3,9	С, мг	4,9	Mg, мг	18,3

Углеводы, г	11,9
Энергетическая ценность, ккал	90,7

А, мг	0,2
Е, мг	1,8

Р, мг	48,2
Fe, мг	0,9

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73

## РАССОЛЬНИК

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	119	77,35	11,9	7,74
с 01.03 по 31.07	128,92	77,35	12,89	7,74
с 01.08 по 31.08	96,69	77,35	9,67	7,74
с 01.09 по 31.10	103,13	77,35	10,31	7,74
с 01.11 по 31.12	110,5	77,35	11,05	7,74
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	5,6	5,54	0,56	0,55
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,88	10,41	1,39	1,04
с 01.09 по 31.12	13,01	10,41	1,3	1,04
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,7	5,63	0,67	0,56
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	18,9	18,9	1,89	1,89
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	211,1	211,1	21,11	21,11
<b>Выход: 200</b>				

### 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 дольками или брусочками, доводят до кипения, добавляют припущенный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

ромбиками или соломкой, картофель - дольками или брусочками, лук - соломкой

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

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

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов входящих в рассольник

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	2,4	В1, мг	0,1	Са, мг	27,6
Жиры, г	5,3	С, мг	7,0	Mg, мг	26,5
Углеводы, г	17,3	А, мг	0,2	Р, мг	68,8

Энергетическая ценность, ккал	126,6
-------------------------------	-------

Е, мг	2,5
-------	-----

Fe, мг	1,1
--------	-----

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 242

## РЫБА ТУШЕНАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РЫБА ТУШЕНАЯ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РЫБА ТУШЕНАЯ", 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 ТРЕСКА ФИЛЕ	41,4	39,84	4,14	3,98
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,3	16,3	1,63	1,63
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
<b>Выход: 70</b>				

### 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.

Филе рыбы нарезают порционными кусками, укладывают в кастрюлю, заливают водой на 3-5 см выше поверхности филе, добавляют лук репчатый, морковь, когда жидкость закипит, удаляют пену и варят до готовности. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным. Гарниры - картофель в молоке, пюре картофельное, овощи отварные, капуста тушеная.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: филе рыбы

уложено на тарелку, сбоку гарнир

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание рыбной мякоти

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый

Вкус: рыбы в сочетании с соусом или маслом, приятный, умеренно соленый

Запах: рыбы с ароматом соуса или масла

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	6,2	В1, мг	0	Са, мг	11,0
Жиры, г	8,0	С, мг	0,2	Mg, мг	11,1
Углеводы, г	0	А, мг	0	Р, мг	75,8
Энергетическая ценность, ккал	96,4	Е, мг	3,8	Fe, мг	0,2

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

## САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЗЕЛ. ГОРОШ.

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЗЕЛ. ГОРОШ.", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЗЕЛ. ГОРОШ.", 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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	64	48	6,4	4,8
с 01.09 по 31.12	60	48	6	4,8
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	12,9	8,39	1,29	0,84
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
<b>Выход: 50</b>				

### 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.

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар или мед и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови с сахаром или медом

Запах: свойственный входящим в блюдо 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	0,9	В1, мг	0	Са, мг	25,2
Жиры, г	2,9	С, мг	1,3	Mg, мг	18,1
Углеводы, г	3,7	А, мг	1	Р, мг	29,0
Энергетическая ценность, ккал	45,8	Е, мг	1,7	Fe, мг	0,6

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

## САЛАТ ИЗ МОРКОВНЫЙ С ЗЕЛ. ГОРОШ.

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ МОРКОВНЫЙ С ЗЕЛ. ГОРОШ.", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ МОРКОВНЫЙ С ЗЕЛ. ГОРОШ.", 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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	64	48	6,4	4,8
с 01.09 по 31.12	60	48	6	4,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	4,6	2,99	0,46	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
<b>Выход: 50</b>				

### 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.

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар или мед и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови с сахаром или медом

Запах: свойственный входящим в блюдо 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	0,7	В1, мг	0	Са, мг	24,0
Жиры, г	6,3	С, мг	1,1	Mg, мг	17,0
Углеводы, г	3,4	А, мг	1	Р, мг	25,9
Энергетическая ценность, ккал	74,1	Е, мг	3,0	Fe, мг	0,5

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

## САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ", 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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	59	47,2	5,9	4,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,5	6,3	0,75	0,63
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
<b>Выход: 60</b>				

### 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.

Свежие нарезанные кружочками огурцы перед отпуском поливают маслом растительным. При отпуске салата можно добавить зеленый лук (10-15 г) и яйцо — 1/2 - 1/4 шт. на порцию, в этом случае соответственно увеличивается выход. Салат можно отпускать без растительного масла, а только с зеленым луком (10 г лука на 100 г салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.

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

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — огурцы нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно разложены или уложены горкой, политы маслом растительным;
- цвет очищенного огурца — белый;
- вкус, запах — характерный для свежего огурца с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция огурцов — плотная, с недоразвитыми водянистыми нежесткими семенами.

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	0,9	В1, мг	0	Са, мг	26,7
Жиры, г	5,8	С, мг	21,8	Mg, мг	8,6
Углеводы, г	2,7	А, мг	0	Р, мг	18,9
Энергетическая ценность, ккал	68,1	Е, мг	2,5	Fe, мг	0,6



# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ", 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
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	25,3	25,04	2,53	2,5
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	18,8	18,61	1,88	1,86
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	5,96	0,71	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
<b>Выход: 50</b>				

## 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.

Морковь нарезают соломкой, припускают. Яблоки очищают, нарезают соломкой и припускают. Очищенные огурцы и подготовленные помидоры нарезают мелкими ломтиками и соединяют с морковью и яблоками, добавляют промытый и нарезанный салат. Продукты перемешивают. Салат перед отпуском заправляют растительным маслом и солью.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: морковь, яблоки и салат нарезаны мелкой соломкой, огурцы и помидоры

- ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: моркови и яблок - плотноватая, помидоров, огурцов, салата - плотная, хрустящая

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свойственный входящим в блюдо 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	0,5	В1, мг	0	Са, мг	8,7
Жиры, г	2,2	С, мг	3,5	Mg, мг	7,5
Углеводы, г	2,0	А, мг	0	Р, мг	16,1
Энергетическая ценность, ккал	29,8	Е, мг	1,0	Fe, мг	0,6

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ", 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
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	32,4	32,07	3,24	3,21
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	26,4	26,13	2,64	2,61
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6,05	0,72	0,61
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
<b>Выход: 60</b>				

## 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 свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый очищают, моют, мелко шинкуют, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход. Выход порции определяется возрастной группой.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой. Заправлены растительным маслом

Консистенция: помидоров и огурцов - упругая, лука - сочная

Цвет: помидоров - красный, розовый, а также желтый (для желтоплодных сортов);

огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных - белый

Вкус: продуктов, входящих в состав салата, умеренно соленый

Запах: свежих помидоров, огурцов и лука в сочетании с растительным маслом

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	0,7	В1, мг	0	Ca, мг	11,2
Жиры, г	2,7	С, мг	4,4	Mg, мг	9,8
Углеводы, г	2,4	A, мг	0,1	P, мг	20,7
Энергетическая ценность, ккал	37,1	E, мг	1,2	Fe, мг	0,7

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

## САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ", 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
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	25,3	25,04	2,53	2,5
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	18,8	18,61	1,88	1,86
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	5,96	0,71	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,3	6,3	0,63	0,63
<b>Выход: 50</b>				

### 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.

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый — кольцами. Помидоры и огурцы укладывают попеременно и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука, а также без растительного масла, соответственно уменьшив выход.

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

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. 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;
- 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 репчатого — слегка хрустящая, сочная.

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	0,5	В1, мг	0	Ca, мг	9,6
Жиры, г	6,4	С, мг	8,8	Mg, мг	8,4
Углеводы, г	2,0	А, мг	0	P, мг	17,9
Энергетическая ценность, ккал	67,6	Е, мг	2,7	Fe, мг	0,6

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

## САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ", 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
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	62	46,5	6,2	4,65
с 01.09 по 31.12	58,13	46,5	5,81	4,65
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,9	4,9	0,49	0,49
ЧЕСНОК	0,1	0,09	0,01	0,01
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 50</b>				

### 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. Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного масла

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	0,7	В1, мг	0	Са, мг	17,3
Жиры, г	4,8	С, мг	1,9	Mg, мг	9,3
Углеводы, г	4	А, мг	0	Р, мг	18,6
Энергетическая ценность, ккал	61,8	Е, мг	2,2	Fe, мг	0,6

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

## СОК ЯБЛОЧНЫЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК ЯБЛОЧНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100	10	10
<b>Выход: 100</b>				

### 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.

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

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

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 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах — приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

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	0,5	В1, мг	0,01	Са, мг	7
Жиры, г	0,1	С, мг	2	Mg, мг	4
Углеводы, г	9,9	Е, мг	0,1	Р, мг	7
Энергетическая ценность, ккал	43	А, мг	0	Fe, мг	1,4

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

## СОК

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОК", 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
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100	10	10
<b>Выход: 100</b>				

### 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.

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

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

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 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах — приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

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	0,5	В1, мг	0,01	Са, мг	7
Жиры, г	0,1	С, мг	2	Mg, мг	4
Углеводы, г	9,9	Е, мг	0,1	Р, мг	7
Энергетическая ценность, ккал	43	А, мг	0	Fe, мг	1,4

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 403

## СУП ГОРОХОВЫЙ НА К/Б

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП ГОРОХОВЫЙ НА К/Б", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП ГОРОХОВЫЙ НА К/Б", 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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	51,43	33,43	5,14	3,34
с 01.03 по 31.07	55,72	33,43	5,57	3,34
с 01.08 по 31.08	41,79	33,43	4,18	3,34
с 01.09 по 31.10	44,57	33,43	4,46	3,34
с 01.11 по 31.12	47,76	33,43	4,78	3,34
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	14,4	14,33	1,44	1,43
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,22	0,86	0,72
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9	6,75	0,9	0,68
с 01.09 по 31.12	8,44	6,75	0,84	0,68
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129,6	129,6	12,96	12,96
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
<b>Выход: 180</b>				

### 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.

При приготовлении слизистых супов вместо обычной крупы используют муку для детского и диетического питания - рисовую, овсяную, гречневую, злаковую. Муку смешивают с сухой смесью «Нутринор», постепенно, небольшой струей засыпают в кипящую воду при постоянном помешивании, солят, варят до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкая часть - однородная, на поверхности масло растительное

Консистенция: однородная, не содержит крупных частиц

Цвет: серовато-коричневый, масла желтый

Вкус: слегка соленый, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

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	4,1	В1, мг	0,1	Са, мг	26,7
Жиры, г	4,3	С, мг	3,1	Mg, мг	22,7
Углеводы, г	13,0	А, мг	0,2	Р, мг	54,9

Энергетическая ценность, ккал	107,9
-------------------------------	-------

Е, мг	1,4
-------	-----

Fe, мг	1,4
--------	-----



# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104

## СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ НА М/Б

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ НА М/Б", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ НА М/Б", 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
ФАСОЛЬ	34,6	34,6	3,46	3,46
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,6	13,94	1,66	1,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,6	3,42	0,36	0,34
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171,4	171,4	17,14	17,14
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	22,57	14,67	2,26	1,47
с 01.03 по 31.07	24,45	14,67	2,45	1,47
с 01.08 по 31.08	18,34	14,67	1,83	1,47
с 01.09 по 31.10	19,56	14,67	1,96	1,47
с 01.11 по 31.12	20,96	14,67	2,1	1,47
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
<b>Выход: 180</b>				

### 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.

Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду на 5-8 ч, затем варят в той же воде без соли в закрытой посуде до размягчения. Отвар сливают. Фасоль протирают, разводят отваром, добавляют мелко нарезанный пассерованный репчатый лук, заправляют лимонной кислотой, мелко нарезанной зеленью, солью и доводят до кипения. При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью.

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

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид - на поверхности жидкой части блески масла. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей - натуральный, жира на поверхности - желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых компонентов, с ароматом и привкусом пассерованного лука репчатого, зелени, умеренно соленый;
- консистенция фасоли - пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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	7,7	В1, мг	0,2	Са, мг	68,2
Жиры, г	3,6	С, мг	6,6	Mg, мг	41,1
Углеводы, г	19,5	А, мг	0	Р, мг	168,3

Энергетическая ценность, ккал	143,5
-------------------------------	-------

Е, мг	0,2
-------	-----

Fe, мг	2,1
--------	-----

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92

## СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА М/Б

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА М/Б", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА М/Б", 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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	116,34	75,62	11,63	7,56
с 01.03 по 31.07	126,03	75,62	12,6	7,56
с 01.08 по 31.08	94,53	75,62	9,45	7,56
с 01.09 по 31.10	100,83	75,62	10,08	7,56
с 01.11 по 31.12	108,03	75,62	10,8	7,56
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9	6,75	0,9	0,68
с 01.09 по 31.12	8,44	6,75	0,84	0,68
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,22	0,86	0,72
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	126	126	12,6	12,6
<b>Выход: 180</b>				

### 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.

Картофель и "овощи нарезают кубиками. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

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

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий слой масла. В жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-серый, прозрачный, овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — приятный, картофеля, пассерованных овощей, умеренно соленый;
- консистенция корневого, картофеля и лука — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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	1,7	В1, мг	0,1	Са, мг	17,2
Жиры, г	1,8	С, мг	6,4	Mg, мг	20,1
Углеводы, г	13,0	А, мг	0,2	Р, мг	46,8
Энергетическая ценность, ккал	74,8	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,9

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92

### СУП МОЛОЧНЫЙ ГРЕЧНЕВЫЙ

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП МОЛОЧНЫЙ ГРЕЧНЕВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

#### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП МОЛОЧНЫЙ ГРЕЧНЕВЫЙ", 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
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6	6
САХАР ПЕСОК	1,6	1,6	0,16	0,16
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	9	8,91	0,9	0,89
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
<b>Выход: 200</b>				

#### 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 кипящее молоко с водой тонкой струйкой высыплют подготовленную манную крупу, помешивают и варят 5-10 минут до готовности. Перед окончанием варки в суп добавляют соль и сахар, сливочное масло.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 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	5,4	В1, мг	0,1	Са, мг	160,6
Жиры, г	7,4	С, мг	0,8	Mg, мг	33,5
Углеводы, г	13,4	А, мг	0	Р, мг	133,1
Энергетическая ценность, ккал	141,8	Е, мг	0,7	Fe, мг	0,7

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92

## СУП МОЛОЧНЫЙ ГРЕЧНЕВЫЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП МОЛОЧНЫЙ ГРЕЧНЕВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП МОЛОЧНЫЙ ГРЕЧНЕВЫЙ", 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
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,5% ЖИРНОСТИ	219,8	219,8	21,98	21,98
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75	75	7,5	7,5
САХАР ПЕСОК	6,1	6,1	0,61	0,61
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	22	22	2,2	2,2
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	17,9	17,72	1,79	1,77
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
<b>Выход: 250</b>				

### 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 кипящее молоко с водой тонкой струйкой высыплют подготовленную манную крупу, помешивают и варят 5-10 минут до готовности. Перед окончанием варки в суп добавляют соль и сахар, сливочное масло.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 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	8,4	В1, мг	0,1	Са, мг	236,7
Жиры, г	25,8	С, мг	0,5	Mg, мг	57,3
Углеводы, г	25,9	А, мг	0,2	Р, мг	209,6
Энергетическая ценность, ккал	364,2	Е, мг	1,7	Fe, мг	1,3

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 90

## СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ", 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
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6	6
КРУПА РИСОВАЯ	8	7,92	0,8	0,79
САХАР ПЕСОК	1,62	1,62	0,16	0,16
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	12	12	1,2	1,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 200</b>				

### 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.

Рис перебирают, промывают и варят в подсоленной воде до полного разваривания. Затем рис протирают вместе с отваром, добавляют в него горячее кипяченое молоко, соль, сахар, масло сливочное и доводят до кипения.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная пюреобразная масса

Консистенция: густых сливок, однородная

Цвет: белого цвета

Вкус: вареного риса и молока

Запах: продуктов, входящих в суп

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	5,0	В1, мг	0,1	Са, мг	157,7
Жиры, г	14,4	С, мг	0,8	Mg, мг	20,9
Углеводы, г	14,3	А, мг	0,1	P, мг	120,7
Энергетическая ценность, ккал	206,3	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,3

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 90

## СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ", 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
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	187,5	187,5	18,75	18,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75	75	7,5	7,5
КРУПА РИСОВАЯ	12,1	11,98	1,21	1,2
САХАР ПЕСОК	4,1	4,1	0,41	0,41
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	14,6	14,6	1,46	1,46
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
<b>Выход: 250</b>				

### 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.

Рис перебирают, промывают и варят в подсоленной воде до полного разваривания. Затем рис протирают вместе с отваром, добавляют в него горячее кипяченое молоко, соль, сахар, масло сливочное и доводят до кипения.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная пюреобразная масса

Консистенция: густых сливок, однородная

Цвет: белого цвета

Вкус: вареного риса и молока

Запах: продуктов, входящих в суп

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	6,1	В1, мг	0,1	Са, мг	197,3
Жиры, г	17,5	С, мг	1	Mg, мг	27,1
Углеводы, г	21,2	А, мг	0,2	Р, мг	153,5
Энергетическая ценность, ккал	269,6	Е, мг	0,4	Fe, мг	0,3

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 93

## СУП МОЛОЧНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП МОЛОЧНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП МОЛОЧНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ", 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
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	130	130	13	13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	84	84	8,4	8,4
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	16	16	1,6	1,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
САХАР ПЕСОК	1,6	1,6	0,16	0,16
<b>Выход: 200</b>				

### 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.

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны -15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель5—7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности - сливочное масло

Консистенция: макаронных изделий - мягкая

Цвет: супа - молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в суп

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	5,5	В1, мг	0,1	Са, мг	139,7
Жиры, г	12,4	С, мг	0,7	Mg, мг	17,6
Углеводы, г	18,6	А, мг	0,1	Р, мг	107,6
Энергетическая ценность, ккал	207,0	Е, мг	0,5	Fe, мг	0,4



# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

## СУП МОЛОЧНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП МОЛОЧНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП МОЛОЧНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ", 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
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	187,5	187,5	18,75	18,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	18,8	18,8	1,88	1,88
САХАР ПЕСОК	6,4	6,4	0,64	0,64
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 250</b>				

### 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.

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

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

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. При отпуске заправляют прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет молочно-белый, сливочного масла — желтый;
- вкус, запах — молочно-мучнистый, сладковатый, умеренно соленый с привкусом сливочного масла;
- консистенция макаронных изделий — хорошо набухшие, мягкие, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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	5,6	В1, мг	0,1	Ca, мг	199,7
Жиры, г	20,8	С, мг	1	Mg, мг	22,5
Углеводы, г	16,6	A, мг	0,2	P, мг	140,3
Энергетическая ценность, ккал	278,4	E, мг	0,5	Fe, мг	0,3

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 105

## СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ НА К/Б

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ НА К/Б", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ НА К/Б", 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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	10,42	10,42	1,04	1,04
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	57,14	37,14	5,71	3,71
с 01.03 по 31.07	61,9	37,14	6,19	3,71
с 01.08 по 31.08	46,43	37,14	4,64	3,71
с 01.09 по 31.10	49,52	37,14	4,95	3,71
с 01.11 по 31.12	53,06	37,14	5,31	3,71
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8,06	0,96	0,81
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,4	2,4	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	170,4	170,4	17,04	17,04
<b>Выход: 200</b>				

### 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.

В кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 мин, затем добавляют пассерованные овощи, томатную пасту и варят суп до готовности. Перед окончанием варки кладут соль.

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

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Форма нарезки овощей соответствует виду используемых макаронных изделий. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных овощей, специй, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая; макаронные изделия не переварены, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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	2,1	В1, мг	0	Са, мг	18,7
Жиры, г	4,2	С, мг	3,9	Mg, мг	15,4

Углеводы, г	14,7
Энергетическая ценность, ккал	106,1

А, мг	0,2
Е, мг	0,3

Р, мг	37,7
Fe, мг	0,9

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219

## СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ", 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 5,0% ЖИРНОСТИ	69	69	6,9	6,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,9	4,9	0,49	0,49
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,61	4 шт.	0,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7	7	0,7	0,7
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	7,56	7,56	0,76	0,76
<b>Выход: 60/5</b>				

### 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.

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на лист толщиной 1,5 см, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин.

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

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 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 (иногда с рисунком), равномерно обжарена, с соусом, с маслом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — светло-кремовый или желтоватый;
- вкус — сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом, или маслом, или вареньем;
- консистенция — мягкая, умеренно-плотная, пышная.

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	12,9	В1, мг	0	Са, мг	103,3
Жиры, г	14,6	С, мг	0,1	Mg, мг	14,1
Углеводы, г	5,6	А, мг	0	Р, мг	131,7
Энергетическая ценность, ккал	207,5	Е, мг	2,9	Fe, мг	0,2

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 287

## ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С ПОДЛИВОЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С ПОДЛИВОЙ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С ПОДЛИВОЙ", 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
ГОВЯДИНА Б/К	49,3	44,37	4,93	4,44
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7	7	0,7	0,7
КРУПА РИСОВАЯ	5,9	5,84	0,59	0,58
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,3	12,85	1,53	1,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,7	2,7	0,27	0,27
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
<b>Выход: 70</b>				

### 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.

Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный припущенный лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 3—4 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели. Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 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	9,0	В1, мг	0	Са, мг	8,9
Жиры, г	11,5	С, мг	0,5	Мg, мг	12,5
Углеводы, г	7,1	А, мг	0	Р, мг	84,3
Энергетическая ценность, ккал	166,3	Е, мг	0,4	Fe, мг	1,2

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ", 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
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
Выход: 40				

## 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.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 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	3,1	В1, мг	0,1	Ca, мг	9,2
Жиры, г	0,2	С, мг	0	Mg, мг	13,2
Углеводы, г	20,1	А, мг	0	P, мг	33,6
Энергетическая ценность, ккал	94,7	Е, мг	0,8	Fe, мг	0,8

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ", 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
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	45	45	4,5	4,5
<b>Выход: 45</b>				

## 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.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 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	3,4	В1, мг	0,1	Ca, мг	10,4
Жиры, г	0,3	С, мг	0	Mg, мг	14,9
Углеводы, г	22,6	А, мг	0	P, мг	37,8
Энергетическая ценность, ккал	106,6	Е, мг	0,9	Fe, мг	0,9

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ", 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
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	5	5
<b>Выход: 50</b>				

## 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.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 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	3,8	В1, мг	0,1	Ca, мг	11,5
Жиры, г	0,3	С, мг	0	Mg, мг	16,5
Углеводы, г	25,1	А, мг	0	P, мг	42
Энергетическая ценность, ккал	118,4	Е, мг	1	Fe, мг	1



# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 391

## ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ", 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
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
ЛИМОН	8	4,8	0,8	0,48
Выход: 185/15/7				

### 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.

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

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	В1, мг	0	Са, мг	14,2
Жиры, г	0	С, мг	0,8	Mg, мг	6,3
Углеводы, г	15,1	А, мг	0	Р, мг	8,4
Энергетическая ценность, ккал	62,1	Е, мг	0	Fe, мг	0,7

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 266

## ЧАЙ С САХАРОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29,5	29,5	2,95	2,95
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	77,6	77,6	7,76	7,76
САХАР ПЕСОК	4,95	4,95	0,5	0,5
Выход: 100/10				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания (№ рец.№10 сб.шк.2004г.). 2014 год. Уфа", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения..

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

Отпускают горячим +60...+65°C.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид- стакан с жидкостью золотисто-коричневого цвета.

Консистенция - жидкая.

Цвет - золотисто-коричневый.

Вкус и запах - чуть терпкий, сладкий, свойственный чаю.

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	0,1	В1, мг	0	Ca, мг	7,2
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	3,3
Углеводы, г	5,1	А, мг	0	P, мг	4,4
Энергетическая ценность, ккал	20,7	Е, мг	0	Fe, мг	0,5

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 266

## ЧАЙ С САХАРОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
САХАР ПЕСОК	9,8	9,8	0,98	0,98
Выход: 180/15				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания (№ рец.№10 сб.шк.2004г.). 2014 год. Уфа", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения..

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

Отпускают горячим +60...+65°C.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид- стакан с жидкостью золотисто-коричневого цвета.

Консистенция - жидкая.

Цвет - золотисто-коричневый.

Вкус и запах - чуть терпкий, сладкий, свойственный чаю.

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	В1, мг	0	Са, мг	12,4
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	5,8
Углеводы, г	9,9	А, мг	0	Р, мг	7,4
Энергетическая ценность, ккал	40,3	Е, мг	0	Fe, мг	0,7

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 433

## ЧАЙ С САХАРОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
<b>Выход: 185/15</b>				

### 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.

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

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

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый;
- запах — шоколадный, с ароматом кипяченого молока;
- вкус — приятный, шоколадный, умеренно сладкий;
- консистенция — хорошо концентрированная, жидкая.

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	В1, мг	0	Са, мг	12,4
Жиры, г	0	С, мг	0	Мg, мг	5,8
Углеводы, г	10,1	А, мг	0	Р, мг	7,4
Энергетическая ценность, ккал	41,1	Е, мг	0	Fe, мг	0,7

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

## ЩИ СО СМЕТАНОЙ НА К/Б

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЩИ СО СМЕТАНОЙ НА К/Б", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЩИ СО СМЕТАНОЙ НА К/Б", 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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	58	46,4	5,8	4,64
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,91	6,68	0,89	0,67
с 01.09 по 31.12	8,35	6,68	0,84	0,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,5	7,14	0,85	0,71
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,6	0,6	0,06	0,06
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7	7	0,7	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	16,91	10,99	1,69	1,1
с 01.03 по 31.07	18,32	10,99	1,83	1,1
с 01.08 по 31.08	13,74	10,99	1,37	1,1
с 01.09 по 31.10	14,65	10,99	1,47	1,1
с 01.11 по 31.12	15,7	10,99	1,57	1,1
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
<b>Выход: 180</b>				

### 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.

Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль.

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

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — капуста, коренья, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных кореньев, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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	1,6
Жиры, г	7,5
Углеводы, г	6,1
Энергетическая ценность, ккал	100,4

В1, мг	0
С, мг	9,8
А, мг	0,3
Е, мг	0,2

Са, мг	43,7
Mg, мг	14,8
Р, мг	33,5
Fe, мг	0,8

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

## ЩИ СО СМЕТАНОЙ НА М/Б

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЩИ СО СМЕТАНОЙ НА М/Б", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЩИ СО СМЕТАНОЙ НА М/Б", 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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	43	34,4	4,3	3,44
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	30,86	20,06	3,09	2,01
с 01.03 по 31.07	33,43	20,06	3,34	2,01
с 01.08 по 31.08	25,08	20,06	2,51	2,01
с 01.09 по 31.10	26,75	20,06	2,68	2,01
с 01.11 по 31.12	28,66	20,06	2,87	2,01
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	11,25	8,44	1,13	0,84
с 01.09 по 31.12	10,55	8,44	1,06	0,84
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,5	7,14	0,85	0,71
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
<b>Выход: 180</b>				

### 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.

Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль.

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

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — капуста, коренья, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных кореньев, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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	1,6	В1, мг	0	Са, мг	36,4
----------	-----	--------	---	--------	------

Жиры, г	3,1
Углеводы, г	6,6
Энергетическая ценность, ккал	61,0

С, мг	8,6
А, мг	0,2
Е, мг	0,1

Mg, мг	15,6
P, мг	33,9
Fe, мг	0,7



# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 423

## ЯБЛОКИ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯБЛОКИ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЯБЛОКИ", 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
ЯБЛОКИ	120	106,2	12	10,62
Выход: 100				

### 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.

Из яблок, не очищая от кожицы, удаляют семенные гнезда; образовавшееся отверстие заполняют сахаром. Затем их кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220° С 15-20 мин (в зависимости от сорта яблок).

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

Отпускают яблоки горячими или холодными, посыпая рафинадной пудрой.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — яблоки с удаленной сердцевинной, имеют хорошо заколерованную поверхность без трещин; могут быть посыпаны рафинадной пудрой;
- цвет поверхности - золотисто-коричневый, на разрезе - желтоватый;
- вкус — от кисло-сладкого до сладкого, свойственный запеченным яблокам;
- запах — запеченных яблок;
- консистенция — мякоть яблок сочная, кожица немного плотная.

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	0,4
Жиры, г	0,4
Углеводы, г	10,1
Энергетическая ценность, ккал	48,4

В1, мг	0
С, мг	4,2
А, мг	0
Е, мг	0,7

Са, мг	15,3
Mg, мг	7,7
Р, мг	10,5
Fe, мг	2,1

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213

## ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №3 "Сказка" с.Бачи-Юрт Курчалоевского района".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ", 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.)	0,99 шт.	39,85	99 шт.	3,99
<b>Выход: 40</b>				

### 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.

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Подают яйца очищенными по 1 и 1/2 шт. на порцию.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок - белый, желток - желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

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	4,9	В1, мг	0	Ca, мг	19,7
Жиры, г	4,5	С, мг	0	Mg, мг	4,3
Углеводы, г	0,3	А, мг	0,1	P, мг	68,9
Энергетическая ценность, ккал	60,7	Е, мг	0,8	Fe, мг	0,9