|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ ЗАВТРАК 7-18 ЛЕТ**  **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **АПЕЛЬСИН** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "АПЕЛЬСИН", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "АПЕЛЬСИН", 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** | | |
| АПЕЛЬСИН | | | | | | | | 142,86 | | 100 | | 14,29 | 10 | | |
| **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.  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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,9 |  | В1, мг | 0,04 |  | Са, мг | | 34 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,2 |  | С, мг | 60 |  | Mg, мг | | 13 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 8,1 |  | А, мг | 0,01 |  | Р, мг | | 23 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 43 |  | E, мг | 0,22 |  | Fе, мг | | 0,3 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 197 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,03 |  | I, мкг | | 2 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **БАНАН** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАНАН", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 | | | | | | | | 142,9 | | 100 | | 14,29 | 10 | | |
| **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.  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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 48,69 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 11,62 |  | С, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,38 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,38 |  | E, мг | 0 |  | Fе, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **БАТОН ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАТОН ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ", 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 ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (ШКОЛА) | | | | | | | | 60 | | 60 | | 6 | 6 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 4,8 |  | В1, мг | 0,22 |  | Са, мг | | 23,4 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 1,8 |  | С, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 30,6 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 162 |  | E, мг | 0 |  | Fе, мг | | 1,2 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,13 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **БАТОН ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАТОН ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ", 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 ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (ШКОЛА) | | | | | | | | 80 | | 80 | | 8 | 8 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 6,4 |  | В1, мг | 0,3 |  | Са, мг | | 31,2 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 2,4 |  | С, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 40,8 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 216 |  | E, мг | 0 |  | Fе, мг | | 1,6 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,18 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **Батончик "ЛУНТИК" мюсли прессованные** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Батончик "ЛУНТИК" мюсли прессованные", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "Батончик "ЛУНТИК" мюсли прессованные", 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** | | |
| Батончик "ЛУНТИК" | | | | | | | | 14 | | 14 | | 1,4 | 1,4 | | |
| **Выход: 14** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0 |  | С, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 0 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 0 |  | E, мг | 0 |  | Fе, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ГРУША** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГРУША", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГРУША", 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** | | |
| ГРУША | | | | | | | | 111,11 | | 100 | | 11,11 | 10 | | |
| **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.  Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,4 |  | В1, мг | 0,02 |  | Са, мг | | 19 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,3 |  | С, мг | 5 |  | Mg, мг | | 12 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 10,3 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 16 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 47 |  | E, мг | 0,36 |  | Fе, мг | | 2 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 155 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,03 |  | I, мкг | | 1 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 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 | | | | | | | | | | | | | | 21,5 | | | 21,5 | | | 2,15 | 2,15 | | |
| ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | | 135,9 | | | 133,8 | | | 13,59 | 13,38 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,3 | | | 0,13 | 0,13 | | |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | | | | | | | | | | | | | | 9,7 | | | 9,7 | | | 0,97 | 0,97 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | | | 9,7 | | | 9,7 | | | 0,97 | 0,97 | | |
| ЯЙЦА ДИЕТИЧЕСКИЕ | | | | | | | | | | | | | | 3,9 | | | 3,3 | | | 0,39 | 0,33 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 3,9 | | | 3,9 | | | 0,39 | 0,39 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | | | | 5,8 | | | 5,8 | | | 0,58 | 0,58 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | | 5,8 | | | 5,8 | | | 0,58 | 0,58 | | |
| **Выход: 150/15** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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, крупу или муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.  Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.  Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.  Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку или поливают сладким соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.  Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;  • цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;  • вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;  • запах — запеченного творога с соусом;  • консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, 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 | | 24,81 | |  | | В1, мг | | 0,05 | |  | | Са, мг | | | 207,12 | | |  | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 16,69 | |  | | С, мг | | 3,72 | |  | | Mg, мг | | | 33,74 | | |  | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 39,51 | |  | | А, мг | | 0,07 | |  | | Р, мг | | | 273,28 | | |  | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 412,99 | |  | | E, мг | | 1,71 | |  | | Fе, мг | | | 1,06 | | |
|  | | | |  | |  | | Д, мкг | | 0,07 | |  | | К, мг | | | 211,91 | | |
|  | | | |  | |  | | В2, мг | | 0,28 | |  | | I, мкг | | | 1,18 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | F, мг | | | 0,03 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | Se, мг | | | 0,03 | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ 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** | | |
| МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | | 18,8 | | | 18,8 | | | 1,88 | 1,88 | | |
| ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | | 131,8 | | | 131,8 | | | 13,18 | 13,18 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,3 | | | 0,13 | 0,13 | | |
| КРУПА МАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | 9,4 | | | 9,4 | | | 0,94 | 0,94 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | | | 9,4 | | | 9,4 | | | 0,94 | 0,94 | | |
| ЯЙЦА ДИЕТИЧЕСКИЕ | | | | | | | | | | | | | | 4,1 | | | 3,6 | | | 0,41 | 0,36 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 5,8 | | | 5,8 | | | 0,58 | 0,58 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | | | | 5,8 | | | 5,8 | | | 0,58 | 0,58 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | | 5,8 | | | 5,8 | | | 0,58 | 0,58 | | |
| **Выход: 140/20** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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.  Творог протирают, крупу или муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.  Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.  Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.  Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку или поливают сладким соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.  Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;  • цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;  • вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;  • запах — запеченного творога с соусом;  • консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, 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 | | 26,64 | |  | | В1, мг | | 0,07 | |  | | Са, мг | | | 250,96 | | |  | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 19,03 | |  | | С, мг | | 0,35 | |  | | Mg, мг | | | 37,87 | | |  | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 33,22 | |  | | А, мг | | 0,10 | |  | | Р, мг | | | 305,50 | | |  | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 418,21 | |  | | E, мг | | 0,48 | |  | | Fе, мг | | | 1,09 | | |
|  | | | |  | |  | | Д, мкг | | 0,18 | |  | | К, мг | | | 260,23 | | |
|  | | | |  | |  | | В2, мг | | 0,36 | |  | | I, мкг | | | 2,56 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | F, мг | | | 0,04 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | Se, мг | | | 0,03 | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ", 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** | | |
| ИКРА КАБАЧКОВАЯ | | | | | | | | 85,8 | | 60 | | 8,58 | 6 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования ЧАСТЬ 3 СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ ЕКАТЕРИНБУРГ ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП РОСПОТРЕБНАДЗОРА ФГБОУ ВО УрГЭУ", 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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 4,2 |  | С, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 4,2 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 54 |  | E, мг | 0 |  | Fе, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 642** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КАКАО С МОЛОКОМ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАКАО С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | 100 | | 100 | | 10 | 10 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 110 | | 110 | | 11 | 11 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 20 | | 20 | | 2 | 2 | | |
| **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.  Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток 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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — напиток налит в стаканы 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 | | 3,75 |  | В1, мг | 0,03 |  | Са, мг | | 111,43 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 3,68 |  | С, мг | 0,52 |  | Mg, мг | | 27,49 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 24,32 |  | А, мг | 0,02 |  | Р, мг | | 95,58 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 146,82 |  | E, мг | 0 |  | Fе, мг | | 0,87 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 207,29 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,12 |  | I, мкг | | 9 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 190** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КАША "ДРУЖБА"** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША "ДРУЖБА"", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| ПШЕНО | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | 150 | | 150 | | 15 | 15 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 6 | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 6 | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **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.  Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшенную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — 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 | | 6,05 |  | В1, мг | 0,08 |  | Са, мг | | 158,53 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 9,82 |  | С, мг | 0,78 |  | Mg, мг | | 28,87 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 26,71 |  | А, мг | 0,04 |  | Р, мг | | 143,72 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 220,49 |  | E, мг | 0,44 |  | Fе, мг | | 0,50 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0,09 |  | К, мг | | 251,23 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,17 |  | I, мкг | | 14,09 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 187** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КАША "ЯНТАРНАЯ"** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША "ЯНТАРНАЯ"", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША "ЯНТАРНАЯ"", 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 | | | 40 | | | 4 | 4 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | | 72 | | | 72 | | | 7,2 | 7,2 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | | 48 | | | 48 | | | 4,8 | 4,8 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | | | 4,8 | | | 4,8 | | | 0,48 | 0,48 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | | 24 | | | 24 | | | 2,4 | 2,4 | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | | | | 35,2 | | | 31 | | | 3,52 | 3,1 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | 8 | | | 0,8 | 0,8 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | 8 | | | 0,8 | 0,8 | | |
| **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.  Промытое пшено заливают водой и варят 10 мин, затем добавляют горячее молоко и варят до загустения. Свежие яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают кубиками, заливают сиропом и припускают. В вязкую кашу добавляют припущенные яблоки, растопленное сливочное масло, сметану. Массу тщательно перемешивают, доводят до готовности в жарочном шкафу.  Для приготовления сиропа сахар растворяют в горячей воде, проваривают 10-12 мин и процеживают. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Готовую кашу подают в глубокой столовой тарелке. Оптимальная температура блюда 65° С.  Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид - зерна крупы хорошо набухшие, полностью разварены. Каша равномерно перемешана с яблоками, частично потерявшими форму, маслом, сметаной; полита сахарным сиропом;  • цвет — светло-желтый;  • вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла и яблок;  • запах — пшена, в сочетании с молоком и маслом;  • 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 | | 6,85 | |  | | В1, мг | | 0,16 | |  | | Са, мг | | | 97,29 | | |  | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 10,96 | |  | | С, мг | | 1,63 | |  | | Mg, мг | | | 41,33 | | |  | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 38,53 | |  | | А, мг | | 0,06 | |  | | Р, мг | | | 143,85 | | |  | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 285,22 | |  | | E, мг | | 1,42 | |  | | Fе, мг | | | 1,79 | | |  | |  |  |  |  |
|  | |  | |  | | Д, мкг | | 0,12 | |  | | К, мг | | | 285,97 | | |  | |  |  |  |  |
|  | |  | |  | | В2, мг | | 0,13 | |  | | I, мкг | | | 9,62 | | |  | |  |  |  |  |
|  | |  | |  | |  | |  | |  | | F, мг | | | 0,01 | | |  | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | Se, мг | | | 0 | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8/4** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда " КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", 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** | | |
| ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС" | | | | | | | | | | | | | | 36 | | | 36 | | | 3,6 | 3,6 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | | 80 | | | 80 | | | 8 | 8 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | | 0,4 | 0,4 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | | 10 | 10 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | | 0,05 | 0,05 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | | 0,5 | 0,5 | | |
| **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 ЧАСТЬ 3 СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ ЕКАТЕРИНБУРГ ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП РОСПОТРЕБНАДЗОРА ФГБОУ ВО УрГЭУ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  В КИПЯЩУЮ ВОДУ ВЫПАЮТ ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ И ВАРЯТ ДО ЗАГУСТЕНИЯ ,ПЕРЕОДИЧЕСКИЙ ПОМАШИВАЯ 5-10 МИНУТ.  ЗАТЕМ ДОБАВЛЯЮТ ГОРЯЧЕЕ МОЛОКО,САХАР,СОЛЬ И ВАРЯТ ЕЩЕ 5 МИНУТ.  ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ КАШИ В ПАРОКОНВЕКТОМАТЕ ВАРКУ КРУПЫ ПРОВОДЯТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 130-140 ОС 30 МИНУТ(РЕЖИМ ПАР-КОНВЕКЦИЯ),ЗАТЕМ ДОБОВЛЯЮТ ГОРЯЧЕЕ МОЛОКО И ДОВОДЯТ ДО ГОТОВНОСТИ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 100-110 С 30-40 МИНУТ.  ПРИ ОТПУСКЕ КАШУ ПОЛИВАЮТ РАСТОПЛЕННЫМ ,ДОВЕДЕННЫМ ДО КИПЕНИЯ МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ.  ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ НЕ НИЖЕ 65С, СРОК ГОДНОСТИ НЕ БОЛЕЕ 2 ЧАСА. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ВН.ЕШНИЙ ВИД-ПОВЕРХНОСТЬ БЕЗ ЗАСОХШИХ ПЛЕНОК.  ЦВЕТ-СЕРОВАТЫЙ  КОНСИСТЕНЦИЯ - ГУСТАЯ , НА ТАРЕЛКЕ СЛЕГКА РАСПЛЫВАЕТСЯ,ХЛОПЬЯ ХОРОШО РАЗВАРЕННЫ.  ЗАПАХ-СВОЙСТВЕННЫЙ ОВСЯННОЙ МОЛОЧНОЙ КАШЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ , БЕЗ ПОСТОРОННЕГО.  ВКУС- ХАРАКТЕРНЫЙ ОВСЯННОЙ КАШИ С МОЛОКОМ И МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ.,БЕЗ ПОДГОРЕЛОСТИ. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 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:*** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 206 | |  | | В1, мг | | 0,1 | |  | | Fе, мг | | | 1,2 | | |  | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 7,4 | |  | | В2, мг | | 0,1 | |  | | Са, мг | | | 103,7 | | |  | |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 6,4 | |  | | С, мг | | 0,4 | |  | | Mg, мг | | | 0 | | |
| Углеводы, г | | | | 27,2 | |  | | А, мг | | 0 | |  | | Р, мг | | | 0 | | |
|  | | | |  | |  | | E, мг | | 0 | |  | | К, мг | | | 0 | | |
|  | | | |  | |  | | Д, мкг | | 0 | |  | | I, мкг | | | 0 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | F, мг | | | 0 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | Se, мг | | | 0 | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 | | | | | | | | 49 | | 49 | | 4,9 | 4,9 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 61,9 | | 61,9 | | 6,19 | 6,19 | | |
| МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | 35 | | 35 | | 3,5 | 3,5 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 1,9 | | 1,9 | | 0,19 | 0,19 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 6,5 | | 6,5 | | 0,65 | 0,65 | | |
| **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.  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 2.3/2.4.3590-20 - 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 | | 8,45 |  | В1, мг | 0,18 |  | Са, мг | | 112,05 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 9,66 |  | С, мг | 0,14 |  | Mg, мг | | 99,67 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 47,88 |  | А, мг | 0,05 |  | Р, мг | | 202,08 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 312,26 |  | E, мг | 3,48 |  | Fе, мг | | 3,19 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0,12 |  | К, мг | | 315,27 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,21 |  | I, мкг | | 4,07 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 417** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", 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 НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| ПШЕНО | | | | | | | | 40 | | 39,6 | | 4 | 3,96 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | 80 | | 80 | | 8 | 8 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **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 ЧАСТЬ 3 СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ ЕКАТЕРИНБУРГ ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП РОСПОТРЕБНАДЗОРА ФГБОУ ВО УрГЭУ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду. Сухую смесь «Нутринор» разводят до полного растворения в 40 мл теплой кипяченой воды (40 мл воды входят в общее количество воды по рецептуре). Кашу варят под крышкой на слабом огне, до готовности. . Время варки - 15-20 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.  ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ КАШИ В ПАРОКОНВЕКТОМАТЕВАРКУ КРУПЫ ПРОВОДЯТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ130-140С 30 МИНУТ(РЕЖИМ ПАР-КОНВЕКЦИЯ),ЗАТЕМ ДОБОВЛЯЮТ ГОРЯЧЕЕ МОЛОКОИ ДОВОДЯТ ДО ГОТОВНОСТИ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 100-110 С 30-40 МИНУТ.  ПРИ ОТПУСКЕ КАШУ ПОЛИВАЮТ РАСТОПЛЕННЫМ ,ЛОВЕДЕННЫМ ДО КИПЕНИЯ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ.  ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ 65 С ,СРОЕ РЕАЛИЗАЦИИ НЕ БОЛЕЕ30 МИНУ. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы желтого цвета, частично разварившиеся  Консистенция: вязкая  Вкус: свойственный пшенной каше, молока, не имеет постороннего привкуса  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 | | 6,5 |  | В2, мг | 0,1 |  | Са, мг | | 96,8 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 31,2 |  | В1, мг | 0,1 |  | Fе, мг | | 1 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 214 |  | С, мг | 0,4 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 6,6 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | E, мг | 0 |  | К, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КАША РИСОВАЯ НА СГУЩЕННОМ МОЛОКЕ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША РИСОВАЯ НА СГУЩЕННОМ МОЛОКЕ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША РИСОВАЯ НА СГУЩЕННОМ МОЛОКЕ", 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 | | | | | | | | 44,4 | | 43,96 | | 4,44 | 4,4 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | 20 | | 20 | | 2 | 2 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 210 | | 210 | | 21 | 21 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 6 | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 4,42 |  | В1, мг | 0,04 |  | Са, мг | | 84,11 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 6,88 |  | С, мг | 0,08 |  | Mg, мг | | 28,78 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 42,37 |  | А, мг | 0,03 |  | Р, мг | | 103,06 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 249,16 |  | E, мг | 0,38 |  | Fе, мг | | 0,59 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0,10 |  | К, мг | | 118,94 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,10 |  | I, мкг | | 2,02 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,03 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41\3** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", 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 ЯЧНЕВАЯ | | | | | | | | 40 | | 39,6 | | 4 | 3,96 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | 80 | | 80 | | 8 | 8 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 100 | | 100 | | 10 | 10 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| **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 ЧАСТЬ 3 СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ ЕКАТЕРИНБУРГ ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП РОСПОТРЕБНАДЗОРА ФГБОУ ВО УрГЭУ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Ячневую крупу засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.  ПРИ ИГОТОВЛЕНИИ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ КАШИ В ПАРОКОНВЕКТОМАТЕ ВАРКУ КРУПЫ ПРОВОДЯТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 130-140 ОС 30 МИНУТ(РЕЖИМ ПАР-КОНВЕКЦИЯ),ЗАТЕМ ДОБОВЛЯЮТ ГОРЯЧЕЕ МОЛОКО И ДОВОДЯТ ДО ГОТОВНОСТИ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 100-110 С 30-40 МИНУТ.  ПРИ ОТПУСКЕ КАШУ ПОЛИВАЮТ РАСТОПЛЕННЫМ ,ДОВЕДЕННЫМ ДО КИПЕНИЯ МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ.  ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ НЕ НИЖЕ 65С, СРОК ГОДНОСТИ НЕ БОЛЕЕ 0, ЧАСА | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 2.3/2.4.3590-20 - 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 | | 6,97 |  | E, мг | 0,77 |  | Са, мг | | 152,22 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 8,13 |  | В1, мг | 0,12 |  | Mg, мг | | 34,83 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 34,7 |  | С, мг | 1,29 |  | Fе, мг | | 1,29 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 242,52 |  | А, мг | 0,05 |  | Р, мг | | 230,91 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | F, мг | 0 |
|  |  |  |  |  |  | Se, мг | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КИСЕЛЬ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КИСЕЛЬ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ", 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** | | |
| Кисель детский "Витошка" | | | | | | | | 25 | | 25 | | 2,5 | 2,5 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 24 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 395,95 |  | С, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0 |  | E, мг | 0 |  | Fе, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 32\10** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно- эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | **нетто** | | **брутто** | **нетто** | | |
| КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК | | | | | | | | 3,33 | | 3,33 | | 0,33 | 0,33 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | 100 | | 100 | | 10 | 10 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 110 | | 110 | | 11 | 11 | | |
| **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 ЧАСТЬ 3 СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ ЕКАТЕРИНБУРГ ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП РОСПОТРЕБНАДЗОРА ФГБОУ ВО УрГЭУ.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипя2ченое молоко, сахар и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку  Консистенция: жидкая  Цвет: светло-коричневый  Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока  Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели 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:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 96 |  | С, мг | 0,5 |  | Fе, мг | | 0,1 | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 3,1 |  | В2, мг | 0,1 |  | Са, мг | | 115,7 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 3,2 |  | В1, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 14,4 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | E, мг | 0 |  | К, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)", 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 НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| **Выход: 10** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования ЧАСТЬ 3 СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ ЕКАТЕРИНБУРГ ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП РОСПОТРЕБНАДЗОРА ФГБОУ ВО УрГЭУ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: кусочки прямоугольной формы  Консистенция: мягкая  Цвет: соответствует виду масла  Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов  Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 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 | | 0,05 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 1,2 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 8,25 |  | С, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 0,08 |  | А, мг | 0,07 |  | Р, мг | | 1,9 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 74,8 |  | E, мг | 0,22 |  | Fе, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0,15 |  | К, мг | | 1,5 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,01 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 432** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ С МОЛОКОМ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ 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** | | |
| ЦИКОРИЙ НАТУРАЛЬНЫЙ | | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 110 | | 110 | | 11 | 11 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 7,5 | | 7,5 | | 0,75 | 0,75 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | 100 | | 100 | | 10 | 10 | | |
| **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 ЧАСТЬ 3 СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ ЕКАТЕРИНБУРГ ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП РОСПОТРЕБНАДЗОРА ФГБОУ ВО УрГЭУ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Порошокцикорий заливают кипятком и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, и доводят до кипения.  при массовом приготовлении напитка добовляют кипяченное молоко и сахар.  допускается замена молока на сгущенное : 100 гр пастеризованного молока заменияю на 46 гр.сгущенного.  температура подачи не ниже 75 С , срок годности не более 2 часов. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Кофейный 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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки,  • цвет — светло-коричневый (кофейный);  • запах — аромат кофейного напитка ;  • вкус — приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка , умеренно сладкий;  • консистенция — хорошо концентрированная, жидкая, 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:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 94 |  | В2, мг | 0,1 |  | Са, мг | | 116,6 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 0 |  | В1, мг | 0 |  | Fе, мг | | 0,1 | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 3 |  | С, мг | 0,5 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 3,1 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | E, мг | 0 |  | К, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2\6** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ОМЛЕТ ПАРОВОЙ НАТУРАЛЬНЫЙ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ ПАРОВОЙ НАТУРАЛЬНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОМЛЕТ ПАРОВОЙ НАТУРАЛЬНЫЙ", 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** | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| ЯЙЦА ДИЕТИЧЕСКИЕ | | | | | | | | 135 | | 118,1 | | 13,5 | 11,81 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | 49,6 | | 49,6 | | 4,96 | 4,96 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 1,8 | | 1,8 | | 0,18 | 0,18 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 4,6 | | 4,6 | | 0,46 | 0,46 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования ЧАСТЬ 3 СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ ЕКАТЕРИНБУРГ ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП РОСПОТРЕБНАДЗОРА ФГБОУ ВО УрГЭУ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Обработанные яйца соединяют с молоком, солью, процеживают, взбивают, выливают на смазанный маслом противень слоем не более 2,5 см и варят на пару. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.  ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ НЕ НИЖЕ 65 С ,СРОК РЕАЛИЗАЦИИ НЕ БОЛЕЕ 2 ЧАСОВ | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: поверхность омлета однородная, полита сливочным маслом  Консистенция: пышная, сочная  Цвет: белый с желтым оттенком  Вкус: свежих вареных яиц, молока, сливочного масла  Запах: свежих вареных яиц, молока и 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 | | 15,98 |  | В1, мг | 0,07 |  | Са, мг | | 113,02 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 19,85 |  | С, мг | 0,26 |  | Mg, мг | | 18,50 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 3,12 |  | А, мг | 0,34 |  | Р, мг | | 241,44 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 255,17 |  | E, мг | 2,50 |  | Fе, мг | | 2,74 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 2,70 |  | К, мг | | 238,81 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,49 |  | I, мкг | | 28,08 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,05 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0,04 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4\6** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ОМЛЕТ С СЫРОМ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ С СЫРОМ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОМЛЕТ 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** | | |
| ЯЙЦА ДИЕТИЧЕСКИЕ | | | | | | | | 112 | | 98 | | 11,2 | 9,8 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | 40 | | 40 | | 4 | 4 | | |
| СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ) | | | | | | | | 12,6 | | 11,8 | | 1,26 | 1,18 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 1,6 | | 1,6 | | 0,16 | 0,16 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 0,9 | | 0,9 | | 0,09 | 0,09 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 4,1 | | 4,1 | | 0,41 | 0,41 | | |
| **Выход: 160** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования ЧАСТЬ 3 СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ ЕКАТЕРИНБУРГ ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП РОСПОТРЕБНАДЗОРА ФГБОУ ВО УрГЭУ.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, соединяют с тертым сыром, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.  ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ НЕ НИЖЕ 65С ,СРОК РЕАЛИЗАЦИИ НЕ БОЛЕЕ 2 ЧАСОВ | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест  Консистенция: однородная, сочная  Цвет: золотисто-желтоватый  Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сыра, сливочного масла  Запах: свежих запеченных яиц, сыра, 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 | | 15,96 |  | В1, мг | 0,06 |  | Са, мг | | 191,16 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 20,21 |  | С, мг | 0,34 |  | Mg, мг | | 19,96 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 2,53 |  | А, мг | 0,32 |  | Р, мг | | 254,36 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 256,80 |  | E, мг | 2,13 |  | Fе, мг | | 2,34 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 2,24 |  | К, мг | | 207,75 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,44 |  | I, мкг | | 23,2 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,05 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0,03 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ПОВИДЛО ПОРЦИОННО** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПОВИДЛО ПОРЦИОННО", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПОВИДЛО ПОРЦИОННО", 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** | | |
| ПОВИДЛО | | | | | | | | 34,09 | | 30 | | 3,41 | 3 | | |
| **Выход: 30** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,12 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 3,78 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0 |  | С, мг | 0,06 |  | Mg, мг | | 1,89 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 19,21 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 2,43 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 77,29 |  | E, мг | 0 |  | Fе, мг | | 0,27 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 38,7 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,01 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ", 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** | | |
| ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | 64,5 | | 60 | | 6,45 | 6 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,47 |  | В1, мг | 0,02 |  | Са, мг | | 12,42 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,06 |  | С, мг | 2,4 |  | Mg, мг | | 7,56 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 1,46 |  | А, мг | 0,01 |  | Р, мг | | 22,68 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 8,15 |  | E, мг | 0,06 |  | Fе, мг | | 0,54 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 84,6 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,02 |  | I, мкг | | 1,8 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ", 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** | | |
| ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | 86 | | 80 | | 8,6 | 8 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,62 |  | В1, мг | 0,02 |  | Са, мг | | 16,56 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,08 |  | С, мг | 3,2 |  | Mg, мг | | 10,08 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 1,94 |  | А, мг | 0,01 |  | Р, мг | | 30,24 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 10,86 |  | E, мг | 0,08 |  | Fе, мг | | 0,72 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 112,8 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,03 |  | I, мкг | | 2,4 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **СЫР (ПОРЦИЯМИ)** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЫР (ПОРЦИЯМИ)", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СЫР (ПОРЦИЯМИ)", 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** | | |
| СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ) | | | | | | | | 21,7 | | 20,4 | | 2,17 | 2,04 | | |
| **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 ЧАСТЬ 3 СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ ЕКАТЕРИНБУРГ ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП РОСПОТРЕБНАДЗОРА ФГБОУ ВО УрГЭУ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30^40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы  Консистенция: мягкая, не крошащаяся  Цвет: соответствует виду сыра  Вкус: соответствует виду сыра  Запах: соответствует виду сыра | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 5,32 |  | С, мг | 0,13 |  | Са, мг | | 199,67 | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 5,26 |  | В2, мг | 0,07 |  | Fе, мг | | 0,13 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 69,89 |  | В1, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 0 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | E, мг | 0 |  | К, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **СЫР (ПОРЦИЯМИ)** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЫР (ПОРЦИЯМИ)", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СЫР (ПОРЦИЯМИ)", 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** | | |
| СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ) | | | | | | | | 32,61 | | 30,65 | | 3,26 | 3,07 | | |
| **Выход: 30** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования ЧАСТЬ 3 СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ ЕКАТЕРИНБУРГ ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП РОСПОТРЕБНАДЗОРА ФГБОУ ВО УрГЭУ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30^40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы  Консистенция: мягкая, не крошащаяся  Цвет: соответствует виду сыра  Вкус: соответствует виду сыра  Запах: соответствует виду сыра | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 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 | | 7,9 |  | В2, мг | 0,1 |  | Fе, мг | | 0,2 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 8 |  | С, мг | 0,2 |  | Са, мг | | 300 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 105 |  | В1, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 0 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | E, мг | 0 |  | К, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 227** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ТВОРОЖНЫЙ ДЕССЕРТ (МЕКСИКАНСКИЙ ФЛАН)** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ТВОРОЖНЫЙ ДЕССЕРТ (МЕКСИКАНСКИЙ ФЛАН)", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ТВОРОЖНЫЙ ДЕССЕРТ (МЕКСИКАНСКИЙ ФЛАН)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | **нетто** | | **брутто** | **нетто** | | |
| ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | 122,8 | | 122,8 | | 12,28 | 12,28 | | |
| ЯЙЦА ДИЕТИЧЕСКИЕ | | | | | | | | 38,4 | | 33,7 | | 3,84 | 3,37 | | |
| МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | 14,5 | | 14,5 | | 1,45 | 1,45 | | |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | | | | | | | | 2,5 | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | 1,7 | | 1,7 | | 0,17 | 0,17 | | |
| **Выход: 160** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования ЧАСТЬ 3 СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ ЕКАТЕРИНБУРГ ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП РОСПОТРЕБНАДЗОРА ФГБОУ ВО УрГЭУ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Творог протирают, добовляют крахмал,молоко сгущенное, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно- эпидемиологическими правилами и нормативами,взбивают и добовляют в творожную массу.  Массу вымешивают. Затем приготовленную массу выкладывают в смазанную растительным маслом емкость (формочку или противень) слоем 30-40 мм. Готовят в парокнвектомате при температуре 160 с до образования золотистой корочки 20 -30 минут.  Суфле, приготовленное на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Порционный кусок дессерта кладут на подогретую тарелку.  Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов.  Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью;  • цвет корочки и в разрезе — от кремового до светло-кремового;  • вкус — слегка сладкий, без лишней кислотности;  • запах — творога;  • консистенция — однородная, мягкая, сочная, рыхлая, 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 | | 26,1 |  | А, мг | 0,17 |  | Са, мг | | 233,89 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 300,96 |  | В2, мг | 0,49 |  | Р, мг | | 290,48 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 16,01 |  | С, мг | 0,32 |  | Mg, мг | | 30,42 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 12,49 |  | E, мг | 0,61 |  | Fе, мг | | 1,28 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В1, мг | 0 |  | К, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ЧАЙ С ЛИМОНОМ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С ЛИМОНОМ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С 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 | | | | | | | | 0,4 | | 0,4 | | 0,04 | 0,04 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 200 | | 200 | | 20 | 20 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| ЛИМОН | | | | | | | | 8,2 | | 4,92 | | 0,82 | 0,49 | | |
| **Выход: 200/5** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования ЧАСТЬ 3 СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ ЕКАТЕРИНБУРГ ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП РОСПОТРЕБНАДЗОРА ФГБОУ ВО УрГЭУ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает  кружочек лимона  Консистенция: жидкая  Цвет: золотисто-коричневый  Вкус: сладкий, с привкусом лимона  Запах: свойственный чаю и лимону | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 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:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 40 |  | С, мг | 0,8 |  | Са, мг | | 2,2 | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,1 |  | В1, мг | 0 |  | Fе, мг | | 0,1 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 9,9 |  | А, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0 |  | E, мг | 0 |  | Р, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 431** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 | | 1,1 | | 0,11 | 0,11 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 58,3 | | 58,3 | | 5,83 | 5,83 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 146 | | 146 | | 14,6 | 14,6 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 16,2 | | 16,2 | | 1,62 | 1,62 | | |
| ЛИМОН | | | | | | | | 8,7 | | 7,6 | | 0,87 | 0,76 | | |
| **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.  В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье, джем, повидло подают отдельно в розетке.  По второму варианту воду соединяют с сахаром (вареньем, джемом, повидлом) и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).  Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.  Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость, чая с джемом, вареньем, повидлом — непрозрачная жидкость, может быть осадок;  • цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром, повидлом, джемом, вареньем — сладкий, с привкусом и ароматом используемого повидла, джема, варенья. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 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 | | 0,28 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 16,21 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,01 |  | С, мг | 1,26 |  | Mg, мг | | 7,01 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 16,35 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 9,65 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 67,85 |  | E, мг | 0 |  | Fе, мг | | 0,88 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 40,77 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,01 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 430** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ЧАЙ С САХАРОМ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 | | 1,1 | | 0,11 | 0,11 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 58,3 | | 58,3 | | 5,83 | 5,83 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 146 | | 146 | | 14,6 | 14,6 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 16,2 | | 16,2 | | 1,62 | 1,62 | | |
| **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.  В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье, джем, повидло подают отдельно в розетке.  По второму варианту воду соединяют с сахаром (вареньем, джемом, повидлом) и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).  Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.  Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость, чая с джемом, вареньем, повидлом — непрозрачная жидкость, может быть осадок;  • цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром, повидлом, джемом, вареньем — сладкий, с привкусом и ароматом используемого повидла, джема, варенья. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 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 | | 0,21 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 13,47 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0 |  | С, мг | 0,04 |  | Mg, мг | | 6,19 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 16,13 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 8,15 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 65,35 |  | E, мг | 0 |  | Fе, мг | | 0,81 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 28,38 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,01 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ", 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 | | | | | | | | 113,6 | | 100 | | 11,36 | 10 | | |
| **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. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,4 |  | В1, мг | 0,03 |  | Са, мг | | 16 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,4 |  | С, мг | 10 |  | Mg, мг | | 8 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 9,8 |  | А, мг | 0,01 |  | Р, мг | | 11 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 47 |  | E, мг | 0,63 |  | Fе, мг | | 2,2 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 278 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,02 |  | I, мкг | | 2 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

.