|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ ОБЕД 7-11 ЛЕТ**  **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **АЗУ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "АЗУ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "АЗУ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | | **нетто** | | | **брутто** | **нетто** | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | | | | 93,6 | | | 79 | | | 9,36 | 7,9 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | 8 | | | 0,8 | 0,8 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | | 14 | | | 12 | | | 1,4 | 1,2 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | | | | 2,98 | | | 2,8 | | | 0,3 | 0,28 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | | 0,2 | 0,2 | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | | | | 24 | | | 12 | | | 2,4 | 1,2 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | | | | 147,69 | | | 96 | | | 14,77 | 9,6 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | | | 160 | | | 96 | | | 16 | 9,6 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | | 120 | | | 96 | | | 12 | 9,6 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | | | 128 | | | 96 | | | 12,8 | 9,6 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | | 137,14 | | | 96 | | | 13,71 | 9,6 | | |
| **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.  Мясо, нарезанное брусочками по 10-15 г, обжаривают, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат в течение 40-50 мин в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель и тушат еще 15-20 мин.  За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Для удобства порционирования картофель можно тушить отдельно. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.  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 — на тарелке уложено тушеное мясо в соусе в виде брусочков с огурцами и жареным картофелем;  • цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, овощей — коричневый, соуса — красноватый;  • вкус, запах — характерный для тушеного мяса с ароматом лука, и специй, умеренно соленый, острый;  • консистенция мяса — сочная, мягкая; соуса — 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:*** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 20 | |  | | А, мг | | 0,01 | |  | | Mg, мг | | | 42 | | |  | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 17,7 | |  | | E, мг | | 4,1 | |  | | Р, мг | | | 205 | | |  | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 322 | |  | | С, мг | | 7 | |  | | Са, мг | | | 26 | | |  | |  |  |  |  |
| Белки, г | | 17,8 | |  | | В1, мг | | 0,12 | |  | | Fе, мг | | | 3 | | |  | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | | Д, мкг | | 0 | |  | | К, мг | | | 0 | | |
|  | | | |  | |  | | В2, мг | | 0 | |  | | I, мкг | | | 0 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | F, мг | | | 0 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | Se, мг | | | 0 | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ", 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 | | | | | | | | 1,2 | | 1,2 | | 0,12 | 0,12 | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | 78,67 | | 66,4 | | 7,87 | 6,64 | | |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | | | | | | | | 11,3 | | 11,3 | | 1,13 | 1,13 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | 19,2 | | 19,2 | | 1,92 | 1,92 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 3,4 | | 3,4 | | 0,34 | 0,34 | | |
| **Выход: 90** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  В котлетную массу добавляют масло сливочное, формуют биточки, варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин. Отпускают с соусом молочным или сметанным. Гарниры - рис припущенный, пюре картофельное, овощи в молочном соусе. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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: биточки правильной округло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин, сбоку подлит соус и уложен гарнир.  Консистенция: биточков - мягкая, сочная, однородная, пышная, соуса - эластичная, однородная.  Цвет: поверхности и на разрезе - от светло-серого до серого.  Вкус: мясной, умеренно соленый.  Запах: вареного мяса. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 12,55 |  | В1, мг | 0,04 |  | Са, мг | | 33,06 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 13,62 |  | С, мг | 0,1 |  | Mg, мг | | 14,17 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 9,47 |  | А, мг | 0,02 |  | Р, мг | | 122,84 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 210,56 |  | E, мг | 0,45 |  | Fе, мг | | 1,49 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0,05 |  | К, мг | | 246,81 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,09 |  | I, мкг | | 6,51 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,03 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76** | | | | |  |  |
|  | **БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ** | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда " БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | |  |  |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | | |
| СВЕКЛА | |  |  |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | 54,77 | 41,08 | 5,48 | 4,11 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | 51,35 | 41,08 | 5,14 | 4,11 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | |  |  |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | 37,69 | 24,5 | 3,77 | 2,45 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | 40,83 | 24,5 | 4,08 | 2,45 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | 30,63 | 24,5 | 3,06 | 2,45 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | 32,67 | 24,5 | 3,27 | 2,45 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | 35 | 24,5 | 3,5 | 2,45 | | |
| МОРКОВЬ | |  |  |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | 8,27 | 6,2 | 0,83 | 0,62 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | 7,75 | 6,2 | 0,78 | 0,62 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | 9 | 7,56 | 0,9 | 0,76 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | 2,55 | 2,4 | 0,26 | 0,24 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | | |
| САХАР ПЕСОК | | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | 160 | 160 | 16 | 16 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 | | |
| **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 кипящий бульон или воду закладывают нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, лимонную кислоту. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (3 г муки на 250 г борща).  ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ 75С .СРОК 2 ЧАСА | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | |  |
| Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварной птицей (мясом) и прокипяченной сметаной или без нее. Оптимальная температура подачи 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 — на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;  • цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;  • вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;  • консистенция свеклы, овощей — мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | |  |  |
| Белки, г | 2,2 |  | В1, мг | 0,1 |  | Fе, мг | 1,3 | |  |
| Жиры, г | 5,5 |  | С, мг | 6,8 |  | Са, мг | 37,3 | |  |
| Углеводы, г | 14,7 |  | В2, мг | 0,1 |  | Mg, мг | 0 | |  |
| Энергетическая ценность, ккал | 121 |  | 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 № 259** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно- эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | **нетто** | | **брутто** | **нетто** | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | 138,9 | | 117,3 | | 13,89 | 11,73 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | 183,23 | | 119,1 | | 18,32 | 11,91 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | 198,5 | | 119,1 | | 19,85 | 11,91 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | 148,88 | | 119,1 | | 14,89 | 11,91 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | 158,8 | | 119,1 | | 15,88 | 11,91 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | 170,14 | | 119,1 | | 17,01 | 11,91 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | 11,9 | | 10 | | 1,19 | 1 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 5,5 | | 5,5 | | 0,55 | 0,55 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | 9,1 | | 9,1 | | 0,91 | 0,91 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре (для второй возрастной группы), соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым тушилось мясо. | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки  Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей - мягкая  Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу  Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо  Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 23,97 |  | В1, мг | 0,17 |  | Са, мг | | 24,69 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 23,10 |  | С, мг | 10,88 |  | Mg, мг | | 50,33 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 20,71 |  | А, мг | 0,04 |  | Р, мг | | 250,38 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 386,72 |  | E, мг | 0,93 |  | Fе, мг | | 3,87 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0,08 |  | К, мг | | 1138,19 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,21 |  | I, мкг | | 14,71 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,10 | |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ 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 ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА | | | | | | | | | | | | | | 68,2 | | | 68,2 | | | 6,82 | 6,82 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | | 102,2 | | | 102,2 | | | 10,22 | 10,22 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | 1,5 | | | 1,5 | | | 0,15 | 0,15 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 7,4 | | | 7,4 | | | 0,74 | 0,74 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.  Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.  Рассыпчатые каши из рисовой крупы и пшена можно готовить в большом количестве воды (откидным способом). Для этого подготовленную крупу засыпают в подсоленную кипящую воду (6 л воды и 60 г соли на 1 кг крупы) и варят: рисовую крупу — до готовности, пшено — 5-10 мин. Готовый рис откидывают и выкладывают в посуду, добавляют растопленное и прокипяченное масло сливочное, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом.  С проваренного пшена сливают воду, добавляют масло сливочное, перемешивают и доводят до готовности обычным способом: при варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф; при варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным или посыпают сахаром, можно отпускать с маслом сливочным и сахаром, соответственно увеличив предусмотренную в рецептуре норму выхода блюда.  Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.  Оптимальная температура блюда 65° С.  Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;  • цвет — свойственный данному виду крупы;  • вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;  • запах — свойственный данному виду крупы;  • консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |  |  |  |  |
| Белки, г | | 8,37 | |  | | В1, мг | | 0,22 | |  | | Са, мг | | | 22,15 | | |  | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 8,11 | |  | | С, мг | | 0 | |  | | Mg, мг | | | 123,98 | | |  | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 37,83 | |  | | А, мг | | 0,03 | |  | | Р, мг | | | 185,07 | | |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 257,45 | |  | | E, мг | | 4,70 | |  | | Fе, мг | | | 4,34 | | |
|  | | | |  | |  | | Д, мкг | | 0,11 | |  | | К, мг | | | 260,72 | | |
|  | | | |  | |  | | В2, мг | | 0,13 | |  | | I, мкг | | | 2,25 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | F, мг | | | 0,02 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | Se, мг | | | 0 | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4\10** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ИЗЮМА** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ИЗЮМА", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ИЗЮМА", 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** | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 210 | | 210 | | 21 | 21 | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | 45,5 | | 40,04 | | 4,55 | 4 | | |
| ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ) | | | | | | | | 5,1 | | 5,1 | | 0,51 | 0,51 | | |
| 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 ЧАСТЬ 3 СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ ЕКАТЕРИНБУРГ ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП РОСПОТРЕБНАДЗОРА ФГБОУ ВО УрГЭУ  ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Из сливы, алычи удаляют косточки. Чтобы яблоки не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 6-8 мин. В горячий сахарный сироп закладывают ИЗЮМ и только доводят до кипения. Затем процеживают сироп. Быстро разваривающиеся сорта яблок не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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: яблоки нарезаны дольками (ломтиками), сливы, или алыча - на половинки.  Плоды сохраняют форму, залиты прозрачным сиропом  Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая  Цвет: присущий вареным плодам в сиропе  Вкус: сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодов  Запах: типичный для вареных плодов | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 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 | 0,02 |  | Са, мг | | 18,31 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,19 |  | С, мг | 1,6 |  | Mg, мг | | 6,70 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 26,42 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 9,88 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 109,57 |  | E, мг | 0,25 |  | Fе, мг | | 0,93 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 154,87 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,01 |  | I, мкг | | 0,8 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 239** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КОТЛЕТА РЫБНАЯ "ЛАДА"** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТА РЫБНАЯ "ЛАДА"", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТА РЫБНАЯ "ЛАДА"", 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** | | |
| МИНТАЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ (ПОТРАШЕННЫЙ Б\ГОЛОВЫ) | | | | | | | | | | | | | | 102,5 | | | 82 | | | 10,25 | 8,2 | | |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | 9 | | | 0,9 | 0,9 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | | 23,4 | | | 23,4 | | | 2,34 | 2,34 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | 9 | | | 0,9 | 0,9 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 4,5 | | | 4,5 | | | 0,45 | 0,45 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | 3,6 | | | 3,6 | | | 0,36 | 0,36 | | |
| ЧЕСНОК | | | | | | | | | | | | | | 1,2 | | | 1 | | | 0,12 | 0,1 | | |
| ЯЙЦА ДИЕТИЧЕСКИЕ | | | | | | | | | | | | | | 5,2 | | | 4,5 | | | 0,52 | 0,45 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | 9 | | | 0,9 | 0,9 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | | 9,9 | | | 8,4 | | | 0,99 | 0,84 | | |
| **Выход: 90** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области,г.Екатеринбург: , 2003. ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-1Q мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку  соус или поливают прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С  Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом. Соусы — томатный, сметанный.  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 — биточки — кругло-приплюснутой, котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, рядом — гарнир, соус;  • цвет корочки — золотистый, в разрезе изделие характерны для данного вида рыбы, от розоватого для горбуши до светло-серого для других видов рыбы;  • вкус — приятный, жареной рыбной котлетной массы, характерный для определенного вида рыбы, специй, умеренно соленый;  • запах — характерный для определенного вида рыбы, приятный с ароматом специй;  • консистенция — сочная, рыхлая, 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 | | 1,95 | |  | | В1, мг | | 0,02 | |  | | Са, мг | | | 27,12 | | |  | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 12,11 | |  | | С, мг | | 0,38 | |  | | Mg, мг | | | 11,08 | | |  | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 13,26 | |  | | А, мг | | 0,05 | |  | | Р, мг | | | 51,94 | | |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 169,60 | |  | | E, мг | | 2,20 | |  | | Fе, мг | | | 0,95 | | |
|  | | | |  | |  | | Д, мкг | | 0,24 | |  | | К, мг | | | 56,39 | | |
|  | | | |  | |  | | В2, мг | | 0,04 | |  | | I, мкг | | | 1,15 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | F, мг | | | 0 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | Se, мг | | | 0 | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 38** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КОТЛЕТА "ЗДОРОВЬЕ"** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТА "ЗДОРОВЬЕ"", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТА "ЗДОРОВЬЕ"", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно- эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | | **нетто** | | | **брутто** | **нетто** | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | | | | 78,9 | | | 66,6 | | | 7,89 | 6,66 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | | 6,4 | | | 5,4 | | | 0,64 | 0,54 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | | 14,4 | | | 10,8 | | | 1,44 | 1,08 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | | 13,5 | | | 10,8 | | | 1,35 | 1,08 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | | 12,6 | | | 12,6 | | | 1,26 | 1,26 | | |
| ЯЙЦА ДИЕТИЧЕСКИЕ | | | | | | | | | | | | | | 8,3 | | | 7,3 | | | 0,83 | 0,73 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | 0,9 | | | 0,9 | | | 0,09 | 0,09 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | 9 | | | 0,9 | 0,9 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | 9 | | | 0,9 | 0,9 | | |
| **Выход: 90** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по использованию блюд повышенной пищевой и биологической ценности 2012, г. СПб", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Котлетное мясо говядины нарезают на куски, измельчают на мясорубке, добавляют морковь и репчатый лук и вновь пропускают через мясорубку. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу перемешивают, добавляют соль, молоко и яйца, предварительно обработанные в соответствии с санитарными правилами и взбивают. Формуют изделия в виде котлет и панируют в сухарях.. Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с маслом растительным, нагретым до температуры 150-160°С, и обжаривают 3-5мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°С (8мин). Температура внутри изделия должна быть не ниже 85° С.  Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены. Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске на тарелку укладывают котлету и рядом гарнир. 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 – мясное изделие: котлета – овально - приплюснутой формы с заострённым концом, с масляной тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон. Рядом уложен гарнир.  цвет поверхности изделия – светло - коричневый, в разрезе светло – серый с оранжевым оттенком, характерным для моркови;  вкус, запах приятный, умеренно солёный, характерный для жареных изделий из рубленного мяса;  консистенция сочная, однородная, 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 | | 14,65 | |  | | В1, мг | | 0,08 | |  | | Са, мг | | | 34,89 | | |  | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 20,28 | |  | | С, мг | | 0,50 | |  | | Mg, мг | | | 26,73 | | |  | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 7,15 | |  | | А, мг | | 0,24 | |  | | Р, мг | | | 159,56 | | |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 269,65 | |  | | E, мг | | 4,39 | |  | | Fе, мг | | | 2,44 | | |
|  | | | |  | |  | | Д, мкг | | 0,16 | |  | | К, мг | | | 306,57 | | |
|  | | | |  | |  | | В2, мг | | 0,13 | |  | | I, мкг | | | 8,09 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | F, мг | | | 0,04 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | Se, мг | | | 0 | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 474** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КОТЛЕТА ОСОБАЯ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТА ОСОБАЯ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТА ОСОБАЯ", 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 | | | | | | | | 0,6 | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | 58,7 | | 49,5 | | 5,87 | 4,95 | | |
| КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ | | | | | | | | 24,73 | | 22,5 | | 2,47 | 2,25 | | |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | | | | | | | | 13,5 | | 13,5 | | 1,35 | 1,35 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 14,4 | | 14,4 | | 1,44 | 1,44 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | 9 | | 9 | | 0,9 | 0,9 | | |
| **Выход: 90** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Мясо пропускают через мясорубку вместе с замоченной и отжатой булкой два раза. Массу солят ,перчат и хорошо вымешивают. Затем разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом толщиной 2-2,5 см, панируют в сухарях и обжаривают с двух сторон, затем ставят в жарочный шкаф на 10 минут. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске на тарелку укладывают гарнир, прожаренное изделие и поливают его растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65оС.  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 - мясное изделие: котлета- овально-приплюснутой формы с заостренным концом, с тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон. Рядом аккуратно уложен гарнир.  Цвет поверхности – коричневый, в разрезе – светло-серый.  Вкус и запах - приятный, умеренно соленый, характерный для жареного мяса, без привкуса хлеба, с приятным оттенком панировочных сухарей.  Консистенция – однородная, сочная, 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 | | 14,07 |  | В1, мг | 0,06 |  | Са, мг | | 18,36 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 11,70 |  | С, мг | 0,16 |  | Mg, мг | | 21,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 15,61 |  | А, мг | 0,02 |  | Р, мг | | 146,40 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 223,68 |  | E, мг | 0,33 |  | Fе, мг | | 2,06 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 236,84 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,09 |  | I, мкг | | 4,91 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,05 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | **нетто** | | **брутто** | **нетто** | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | 68 | | 68 | | 6,8 | 6,8 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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.  Отварные макароны заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным малом. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку. 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 — макароны сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, заправлены растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом;  • цвет — светло-кремовый с сероватым оттенком;  • вкус — вареных макарон со сливочным маслом;  • запах — сливочного масла; | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 4 |  | В1, мг | 0,1 |  | Fе, мг | | 1 | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 7,1 |  | С, мг | 0 |  | Са, мг | | 14 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 43,2 |  | А, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 245 |  | 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 № 209** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | **нетто** | | **брутто** | **нетто** | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | 81,6 | | 81,6 | | 8,16 | 8,16 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 6 | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 0,6 | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| **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.  Отварные макароны заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным малом. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку. 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 — макароны сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, заправлены растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом;  • цвет — светло-кремовый с сероватым оттенком;  • вкус — вареных макарон со сливочным маслом;  • запах — сливочного масла; | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 294 |  | В1, мг | 0,12 |  | Fе, мг | | 1,2 | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 8,52 |  | С, мг | 0 |  | Са, мг | | 16,8 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 4,8 |  | А, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 51,84 |  | 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 № 2\9** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **МЯСО КУР ОТВАРНОЕ В СОУСЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МЯСО КУР ОТВАРНОЕ В СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МЯСО КУР ОТВАРНОЕ В СОУСЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно- эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | | **нетто** | | | **брутто** | **нетто** | | |
| БУЛЬОН КУРИННЫЙ | | | | | | | | | | | | | | 49,5 | | | 49,5 | | | 4,95 | 4,95 | | |
| КУРИЦА ГРУДКА | | | | | | | | | | | | | | 117,75 | | | 94,2 | | | 11,78 | 9,42 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | | | 2,7 | | | 2,7 | | | 0,27 | 0,27 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 2,7 | | | 2,7 | | | 0,27 | 0,27 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | | 2,2 | | | 1,8 | | | 0,22 | 0,18 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 90** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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 тушки птицы перед варкой формуют, то есть придают им компактную форму.  Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции. Бульон, оставшийся после варки продуктов, используют для приготовления соуса или гарнира (рассыпчатой рисовой каши).ДЛЯ СОУСА МУКУ ПАССЕРУЮТ (ПОДСУШИВАЮТ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ ДО ОБРАЗОВАНИЯ КРЕМРГО ЦВЕТА)РАЗВОДЯТ ГОРЯЧИМ БУЛЬОНОМ,ДОБАВЛЯЮТ МЕЛКО НАРЕЗАНЫЙ КУБИКОМ И ПРИПУЩЕННЫЙ ЛУК С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И ВАРЯТ 25-30 МИНУТ.Хранят не более 2 ч ,ОТПУСКАЮТпри температуре не ниже 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подают птицу с гарниром и полив соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.  Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные.  Соусы — паровой, белый с яйцом.  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 — аккуратно нарубленные куски отварной птицы политы соусом; гарнир положен сбоку;  • цвет — светло-кремовый или серовато-белый;  • вкус, запах — характерный для отварной птицы, умеренно соленый;  • консистенция — мягкая, сочная, 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 | | 18,15 | |  | | В1, мг | | 0,05 | |  | | Са, мг | | | 16,43 | | |  | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 19,58 | |  | | С, мг | | 0,75 | |  | | Mg, мг | | | 15,98 | | |  | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 3,68 | |  | | А, мг | | 0,07 | |  | | Р, мг | | | 143,67 | | |  | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 263,82 | |  | | E, мг | | 0,25 | |  | | Fе, мг | | | 1,43 | | |  | |  |  |  |  |
|  | |  | |  | | Д, мкг | | 0,04 | |  | | К, мг | | | 189,65 | | |  | |  |  |  |  |
|  | |  | |  | | В2, мг | | 0,12 | |  | | I, мкг | | | 5,74 | | |  | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | F, мг | | | 0 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | Se, мг | | | 0 | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 65** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **НАПИТОК "ЗДОРОВЬЕ"** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК "ЗДОРОВЬЕ"", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАПИТОК "ЗДОРОВЬЕ"", 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 | | | | | | | | 14,4 | | 12,67 | | 1,44 | 1,27 | | |
| ОБЛЕПИХА ЗАМОРОЗКА | | | | | | | | 15,4 | | 12,94 | | 1,54 | 1,29 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 208 | | 208 | | 20,8 | 20,8 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 35 | | 35 | | 3,5 | 3,5 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур для школ,г.Екатеринбург,2003г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Подготовленную клюкву протирают и отжимают сок.Полученную мезгу заливают горячей водой и варят 5-8 минут.Полученный отвар процеживают.Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают дольками,заливают горячей водой,добавляют отвар клюквы,сахар.добавляют воду до полного объема и варят при слабом кипении до готовности.За 2 -3 минуты до окончания варки вливают клюквенный сок. Напиток настаивают и охлаждают | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Напиток разливается в стаканы,подается охлажденным.Температура подачи не выше 7-14\* 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: прозрачная жидкость,яблоки зачищены от сердцевины,нарезаны дольками,сохранившие форму.  Цвет: розовый ,насыщенный.  Вкус:приятный, кисло-сладкий  Запах: яблок и клюквы,концентрированный.  Консистенция:яблок- мягкая,соотношение жидкой и густой частей 1:5 | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 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 | | 0,17 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 10,88 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,36 |  | С, мг | 0,51 |  | Mg, мг | | 2,78 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 35,71 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 1,25 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 147,02 |  | E, мг | 0,08 |  | Fе, мг | | 0,25 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 36,89 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0 |  | I, мкг | | 0,25 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 436** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ", 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 | | | | | | | | 22 | | 22 | | 2,2 | 2,2 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 214 | | 214 | | 21,4 | 21,4 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 24 | | 24 | | 2,4 | 2,4 | | |
| **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 Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Цедру, снятую с апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, после процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый апельсиновый сок, доводят до кипения и охлаждают. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.  Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — напиток налит в стаканы;  • цвет — прозрачный, светло-желтый;  • запах — соответствующий сырью;  • вкус — характерный для данного вида сырья, от кисло-сладкого до умеренно сладкого;  • консистенция — однородная, 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:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 25,7 |  | В1, мг | 0,01 |  | Mg, мг | | 3 | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,2 |  | E, мг | 0,1 |  | Р, мг | | 5 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 105 |  | А, мг | 0 |  | Са, мг | | 8 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0 |  | С, мг | 13 |  | Fе, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАПИТОК 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** | | |
| Сухая смесь для напитка"ВитаЛайт НК" | | | | | | | | 22,5 | | 22,5 | | 2,25 | 2,25 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 180 | | 180 | | 18 | 18 | | |
| **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 | | 0 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 8,1 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0 |  | С, мг | 0 |  | Mg, мг | | 1,8 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 21,83 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 87,75 |  | E, мг | 0 |  | Fе, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 0,54 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 388** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА", 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** | | |
| ШИПОВНИК | | | | | | | | 15 | | 15 | | 1,5 | 1,5 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 20 | | 20 | | 2 | 2 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 230 | | 230 | | 23 | 23 | | |
| **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.  Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают.  ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ 35 С СРОК РЕАЛИЗАЦИИ НЕ БОЛЕЕ 12 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: напиток налит в стакан  Консистенция: жидкая  Цвет: темно-красный  Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника  Запах: шиповника | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 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 | | 0,23 |  | В1, мг | 0,01 |  | Са, мг | | 13,46 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,11 |  | С, мг | 39 |  | Mg, мг | | 3,15 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 22,62 |  | А, мг | 0,06 |  | Р, мг | | 1,08 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 93,27 |  | E, мг | 0,26 |  | Fе, мг | | 0,18 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 4,74 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,02 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 441** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **НАПИТОК ИЗ ИЗЮМА** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ ИЗЮМА", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАПИТОК ИЗ ИЗЮМА", 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** | | |
| ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ) | | | | | | | | 20 | | 20 | | 2 | 2 | | |
| 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.  Промытые холодной водой плоды винограда сушеного заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин/pi Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4, ч. После этого отвар процеживают. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.  Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;  • цвет — характерный для используемого сырья;  • запах — приятный запах шиповника;  • вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;  • консистенция — однородная, 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:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 103 |  | С, мг | 200 |  | Р, мг | | 3 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 24,4 |  | В1, мг | 0,01 |  | Fе, мг | | 1 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,3 |  | А, мг | 0,16 |  | Mg, мг | | 3 | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,7 |  | E, мг | 0 |  | Са, мг | | 13 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 293** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **НАПИТОК ИЗ КУРАГИ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ КУРАГИ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАПИТОК ИЗ КУРАГИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно- эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | **нетто** | | **брутто** | **нетто** | | |
| КУРАГА | | | | | | | | 25 | | 25 | | 2,5 | 2,5 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 20 | | 20 | | 2 | 2 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | 0,2 | | 0,2 | | 0,02 | 0,02 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "СБОРНИК ГОРОД УФА 2016 ГОД", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  ПОДГОТОВЛЕННЫЕ СУШЕНЫЕ ПЛОДЫ ЗАЛИВАЮТ ГОРЯЧЕЙ ВОЛОЙ,НАГРЕВАЮТ ДО КИПЕНИЯ,ВСЫПАЮТ САХАР,ДОБОВЛЯЮТ КИСЛОТУ ЛИМОННУЮ И ВАРЯТ ДО ГОТОВНОСТИ.КУРАГУ ВАРЯТ 10-15 МИНУТ.КОМПОТ ГОТОВЯТ НАКАНУНЕ ДЛЯ ТОГО ,ЧТОБ ОН НАСТОЯЛСЯ. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 | | 0,36 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0 |  | С, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 19,36 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 77,41 |  | E, мг | 0 |  | Fе, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 0,6 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 099** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **НАШЕ СУП - ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАШЕ СУП - ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАШЕ СУП - ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | | |  | | | |  | | |  | |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | **Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г** | | | | | | | | | **Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг** | | | | | | | |
| **брутто** | | | | **нетто** | | | | | **брутто** | | **нетто** | | | | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |  | | | | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | 61,54 | | | | 40 | | | | | 6,15 | | 4 | | | | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | 66,67 | | | | 40 | | | | | 6,67 | | 4 | | | | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | 50 | | | | 40 | | | | | 5 | | 4 | | | | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | 53,33 | | | | 40 | | | | | 5,33 | | 4 | | | | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | 57,14 | | | | 40 | | | | | 5,71 | | 4 | | | | | |
| ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ | | | | | | 20 | | | | 19,9 | | | | | 2 | | 1,99 | | | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | 9,6 | | | | 8 | | | | | 0,96 | | 0,8 | | | | | |
| МОРКОВЬ | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |  | | | | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | 10,67 | | | | 8 | | | | | 1,07 | | 0,8 | | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | 10 | | | | 8 | | | | | 1 | | 0,8 | | | | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | 4 | | | | 4 | | | | | 0,4 | | 0,4 | | | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | 144 | | | | 144 | | | | | 14,4 | | 14,4 | | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | 0,4 | | | | 0,4 | | | | | 0,04 | | 0,04 | | | | | |
| БАТОН ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (ШКОЛА) | | | | | | 38 | | | | 38 | | | | | 3,8 | | 3,8 | | | | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | 50 | | | | 50 | | | | | 5 | | 5 | | | | | |
| **Выход: 200/25** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Картофель отваривают в подсоленной воде до полной готовности.морковь,лук,горох все тваривают отдельно.протирают на машине.муку прогревают в жарочном шкафу до светло кремого цвета и разводят водой или овощным отваром соединяют с протертыми овощами.готовый суп заправляют кипяченным молоком со сливочным маслом.  Отпускают с гренками. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварной птицей (мясом) или без нее. Оптимальная температура подачи 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 — однородная протертая масса  • цвет светло-желтый (горчичный) — супа горохового; светло-коричневый — натуральный, жира на поверхности —желтый;  • вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных кореньев, умеренно соленый;  • консистенция картофеля ,гороха лущеного — пюреобразная; соответствует рецептуре. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  | |  | | | | | | | |
| Белки, г | | | 9,81 |  | В1, мг | 0,28 | |  | Са, мг | | | 97,34 | | |  | | | | | | | |
| Жиры, г | | | 6,36 |  | С, мг | 3,94 | |  | Mg, мг | | | 34,77 | | |  | | | | | | | |
| Углеводы, г | | | 37,88 |  | А, мг | 0,19 | |  | Р, мг | | | 106,37 | | |  | | | | | | | |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 251,14 |  | E, мг | 2,01 | |  | Fе, мг | | | 2,49 | | |  | | | | | | | |
|  | | |  |  | Д, мкг | 0,06 | |  | К, мг | | | 476,74 | | |  | | | | | | | |
|  | | |  |  | В2, мг | 0,20 | |  | I, мкг | | | 8,15 | | |  | | | | | | | |
|  | | |  |  |  |  | |  | F, мг | | | 0,02 | | |  | | | | | | | |
|  | | |  |  |  |  | |  | Se, мг | | | 0 | | |  | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11\8** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ПЕЧЕНЬ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " ПЕЧЕНЬ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда " ПЕЧЕНЬ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ", 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** | | |
| ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ | | | | | | | | 83,3 | | 77,5 | | 8,33 | 7,75 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | 3,3 | | 3,3 | | 0,33 | 0,33 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | 50 | | 50 | | 5 | 5 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 1,7 | | 1,7 | | 0,17 | 0,17 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 0,4 | | 0,4 | | 0,04 | 0,04 | | |
| **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 ЧАСТЬ 3 СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ ЕКАТЕРИНБУРГ ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП РОСПОТРЕБНАДЗОРА ФГБОУ ВО УрГЭУ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3^1 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир располагают сбоку. Гарниры макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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: печень, нарезанная тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир расположен сбоку.  Консистенция: печени - мягкая, соуса - однородная, слегка вязкая.  Цвет: печени - коричневый, соуса - кремовый с матовым оттенком (от сметаны).  Вкус: жареной печени, умеренно соленый.  Запах: печени с ароматом сметаны. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 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 | | 144,15 |  | В2, мг | 1,25 |  | Fе, мг | | 4,75 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 7,58 |  | С, мг | 8,08 |  | Са, мг | | 60,24 | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 14 |  | В1, мг | 0,17 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 5 |  | 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 №** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ПОМИДОР СВЕЖИЙ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПОМИДОР СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПОМИДОР СВЕЖИЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно- эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | **нетто** | | **брутто** | **нетто** | | |
| ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | 84,5 | | 80,4 | | 8,45 | 8,04 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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.  Вымыть, очистить, нарезать на порции. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Аккуратно укладывать на тарелку.  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 | | 0,88 |  | В1, мг | 0,05 |  | Са, мг | | 11,26 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,16 |  | С, мг | 20,1 |  | Mg, мг | | 16,08 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 3,06 |  | А, мг | 0,13 |  | Р, мг | | 20,9 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 19,3 |  | E, мг | 0,31 |  | Fе, мг | | 0,8 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 233,16 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,03 |  | I, мкг | | 1,61 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно- эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | | **нетто** | | | **брутто** | **нетто** | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | | 0,02 | 0,02 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | | | | 145,38 | | | 94,5 | | | 14,54 | 9,45 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | | | 157,5 | | | 94,5 | | | 15,75 | 9,45 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | | 118,13 | | | 94,5 | | | 11,81 | 9,45 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | | | 126 | | | 94,5 | | | 12,6 | 9,45 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | | 135 | | | 94,5 | | | 13,5 | 9,45 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | | 18,8 | | | 18,8 | | | 1,88 | 1,88 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 3,8 | | | 3,8 | | | 0,38 | 0,38 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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.  Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.  ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ НЕ НИЖЕ 65 С ,СРОК РЕАЛИЗАЦИИ НЕ БОЛЕЕ 2 ЧАСОВ. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.  Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;  • цвет — от светло-кремового до кремового;  • вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;  • консистенция — пышная, густая, однородная. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 4,9 | |  | | В2, мг | | 0,1 | |  | | Са, мг | | | 45,3 | | |  | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 177 | |  | | В1, мг | | 0,2 | |  | | Fе, мг | | | 1,5 | | |  | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 27,2 | |  | | С, мг | | 7,3 | |  | | Mg, мг | | | 0 | | |  | |  |  |  |  |
| Белки, г | | 4,1 | |  | | 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 № 3\9** | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **РАГУ ИЗ МЯСА КУР** | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАГУ ИЗ МЯСА КУР", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАГУ ИЗ МЯСА КУР", 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** | | |
| КУРИЦА ГРУДКА | | | | | | | | 160 | | 128 | | | 16 | 12,8 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | |  | |  | | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | 165,42 | | 107,52 | | | 16,54 | 10,75 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | 179,2 | | 107,52 | | | 17,92 | 10,75 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | 134,4 | | 107,52 | | | 13,44 | 10,75 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | 143,36 | | 107,52 | | | 14,34 | 10,75 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | 153,6 | | 107,52 | | | 15,36 | 10,75 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | 11,2 | | 11,2 | | | 1,12 | 1,12 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | |  | |  | | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | 22,73 | | 17,05 | | | 2,27 | 1,71 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | 21,31 | | 17,05 | | | 2,13 | 1,71 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | 15,2 | | 12,77 | | | 1,52 | 1,28 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | 3,2 | | 3,2 | | | 0,32 | 0,32 | | |
| 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.  Подготовленные овощи (картофель, морковь, лук репчатый, ) нарезают кубиками.. Лук репчатый, морковь, пассеруют. Картофель обжаривают.  Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 40-50 г, обжаривают до образования поджаристой корочки. Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов. Бульон, оставшийся после тушения, сливаютИ заливают тушеные кусочки птицы, добавляют подготовленные картофель, морковь, лук и тушат 15-20 мин.Муку подсушивают до кремрвого цвета. и добовляют в рагу для загущения. | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Тушеные овощи укладывают горкой на подогретую тарелку, сверху — кусочки птицы, поливают соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи 65° С. срок реализации не больее 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 — овощи уложены горкой, сверху — сохранившие форму куски птицы, политы соусом, форма овощей сохранена;  • цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый, овощей — характерный для тушеных овощей;  • вкус, запах — характерный для тушеной птицы с овощами; умеренно соленый;  • консистенция — мягкая, сочная; соуса — средней густоты. | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 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 | | | 25,41 |  | В1, мг | 0,20 |  | Са, мг | | 41,68 | | |
| Жиры, г | | | 34,20 |  | С, мг | 10,37 |  | Mg, мг | | 51,00 | | |
| Углеводы, г | | | 21,33 |  | А, мг | 0,43 |  | Р, мг | | 264,33 | | |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 494,72 |  | E, мг | 5,21 |  | Fе, мг | | 3,13 | | |
|  | | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 919,43 | | |
|  | | |  |  | В2, мг | 0,24 |  | I, мкг | | 14,34 | | |
|  | | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,04 | | |
|  | | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 91** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | **Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г** | | | | | | | | **Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг** | | | | | | |
| **брутто** | | | **нетто** | | | | | **брутто** | | | **нетто** | | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | 4 | | | 4 | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | |  | | |  | | | | |  | | |  | | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | 51,69 | | | 33,6 | | | | | 5,17 | | | 3,36 | | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | 56 | | | 33,6 | | | | | 5,6 | | | 3,36 | | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | 42 | | | 33,6 | | | | | 4,2 | | | 3,36 | | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | 44,8 | | | 33,6 | | | | | 4,48 | | | 3,36 | | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | 48 | | | 33,6 | | | | | 4,8 | | | 3,36 | | | |
| МОРКОВЬ | | | | | |  | | |  | | | | |  | | |  | | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | 16,53 | | | 12,4 | | | | | 1,65 | | | 1,24 | | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | 15,5 | | | 12,4 | | | | | 1,55 | | | 1,24 | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | 12 | | | 10,1 | | | | | 1,2 | | | 1,01 | | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | 24 | | | 12 | | | | | 2,4 | | | 1,2 | | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | 4 | | | 4 | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | 150 | | | 150 | | | | | 15 | | | 15 | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | | | | 0,04 | | | 0,04 | | | |
| **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.  ОЧИЩЕННУЮ МОРКОВЬ И ЛУК НАРЕЗАЮТ ОЛОМКОЙ И ПРИПУСКАЮТ С ДОБАВЛЕНИЕМ ВОДЫ (20% К МАССЕ)И МАСЛОМ. сОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ НАРЕЗАЮТ СОЛОМКОЙ( С ПЕРЕЗРЕЛЫХ ОГУРЦОВ УДАЛЯЮТ ГРУБУЮ КОЖИЦУ И КРУПНЫЕ СЕМЕНА)И ПРИПУСКАЮТ.ОЧИЩЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ НАРЕЗАЮТ БРУСОЧКАМИ ИЛИ ДОЛЬКАМИ.В КИПЯЧУЮ ВОДУ ИЛИ БУЛЬОН КЛАДУТ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНО НАРЕЗАННЫЙ КАРТОФЕЛЬ И ЧЕРЕЗ 10-15 МИНУТ - ПРИПУЩЕННЫЕ ОВОЩИ И ОГУРЦЫ,3-5 МИНУТ ДО ГОТОВНОСТИ ДОБАВЛЯЮТ СОЛЬ. В КОНЦЕ ВАРКИ В СУП КЛАДУТ СМЕТАНУ И ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ.  ПРИ ОТПУСКЕ В СУП МОЖНО ДОБАВИТЬ МЕЛКОНАРЕЗАННУЮ ЗЕЛЕНЬ (1-2 ГР.) ИЛИ СУШЕННУЮ ЗЕЛЕНЬ 90.1 ГР) ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ НЕ  НИЖЕЕ 75 С , СРОК ГОДНОСТИ НЕ БОЛЕЕ 2 ЧАСОВ. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Можно подавать в многопорционной или однопорционнои посуде с отварной птицей (мясом), прокипяченной сметаной или без нее. Оптимальная температура подачи 75° 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 - на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками или дольками). Овощи не переварены, Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;  • цвет бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности -желтый;  • вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;  • консистенция кореньев, картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | |
| Белки, г | | | 1,44 |  | В2, мг | 0,08 | |  | Са, мг | | | 18,08 | | | |  | | | | | | |
| Жиры, г | | | 3,28 |  | В1, мг | 0,08 | |  | Fе, мг | | | 0,64 | | | |  | | | | | | |
| Углеводы, г | | | 10,72 |  | С, мг | 4,88 | |  | Mg, мг | | | 0 | | | |  | | | | | | |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 76,73 |  | А, мг | 0 | |  | Р, мг | | | 0 | | | |  | | | | | | |
|  | | |  |  | E, мг | 0 | |  | К, мг | | | 0 | | | |  | | | | | | |
|  | | |  |  | Д, мкг | 0 | |  | I, мкг | | | 0 | | | |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 91** | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ** | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | | **нетто** | | **брутто** | **нетто** | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | 51,69 | | | 33,6 | | 5,17 | 3,36 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | 56 | | | 33,6 | | 5,6 | 3,36 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | 42 | | | 33,6 | | 4,2 | 3,36 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | 44,8 | | | 33,6 | | 4,48 | 3,36 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | 48 | | | 33,6 | | 4,8 | 3,36 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | 16,53 | | | 12,4 | | 1,65 | 1,24 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | 15,5 | | | 12,4 | | 1,55 | 1,24 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | 12 | | | 10 | | 1,2 | 1 | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | 24 | | | 12 | | 2,4 | 1,2 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 150 | | | 150 | | 15 | 15 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | 0,04 | 0,04 | | |
| **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.  ОЧИЩЕННУЮ МОРКОВЬ И ЛУК НАРЕЗАЮТ ОЛОМКОЙ И ПРИПУСКАЮТ С ДОБАВЛЕНИЕМ ВОДЫ (20% К МАССЕ)И МАСЛОМ. сОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ НАРЕЗАЮТ СОЛОМКОЙ( С ПЕРЕЗРЕЛЫХ ОГУРЦОВ УДАЛЯЮТ ГРУБУЮ КОЖИЦУ И КРУПНЫЕ СЕМЕНА)И ПРИПУСКАЮТ.ОЧИЩЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ НАРЕЗАЮТ БРУСОЧКАМИ ИЛИ ДОЛЬКАМИ.В КИПЯЧУЮ ВОДУ ИЛИ БУЛЬОН КЛАДУТ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНО НАРЕЗАННЫЙ КАРТОФЕЛЬ И ЧЕРЕЗ 10-15 МИНУТ - ПРИПУЩЕННЫЕ ОВОЩИ И ОГУРЦЫ,3-5 МИНУТ ДО ГОТОВНОСТИ ДОБАВЛЯЮТ СОЛЬ. В КОНЦЕ ВАРКИ В СУП КЛАДУТ СМЕТАНУ И ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ.  ПРИ ОТПУСКЕ В СУП МОЖНО ДОБАВИТЬ МЕЛКОНАРЕЗАННУЮ ЗЕЛЕНЬ (1-2 ГР.) ИЛИ СУШЕННУЮ ЗЕЛЕНЬ 90.1 ГР) ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ НЕ  НИЖЕЕ 75 С , СРОК ГОДНОСТИ НЕ БОЛЕЕ 2 ЧАСОВ. | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Можно подавать в многопорционной или однопорционнои посуде с отварной птицей (мясом), прокипяченной сметаной или без нее. Оптимальная температура подачи 75° 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 - на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками или дольками). Овощи не переварены, Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;  • цвет бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности -желтый;  • вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;  • консистенция кореньев, картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре. | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | |  | |  | | | | | |
| Белки, г | | | 1,17 |  | В1, мг | 0,05 |  | Са, мг | | 24,71 | | |  | | | | | |
| Жиры, г | | | 3,95 |  | С, мг | 3,58 |  | Mg, мг | | 15,66 | | |  | | | | | |
| Углеводы, г | | | 7,31 |  | А, мг | 0,28 |  | Р, мг | | 34,29 | | |  | | | | | |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 71,80 |  | E, мг | 0,22 |  | Fе, мг | | 0,60 | | |  | | | | | |
|  | | |  |  | Д, мкг | 0,06 |  | К, мг | | 255,52 | | |  | | | | | |
|  | | |  |  | В2, мг | 0,03 |  | I, мкг | | 2,96 | | |  | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 327** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **РИС, ПРИПУЩЕННЫЙ С ТОМАТОМ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РИС, ПРИПУЩЕННЫЙ С ТОМАТОМ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РИС, ПРИПУЩЕННЫЙ С ТОМАТОМ", 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 | | | | | | | | 53 | | 53 | | 5,3 | 5,3 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 106 | | 106 | | 10,6 | 10,6 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | 3,8 | | 3,6 | | 0,38 | 0,36 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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.  Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Томатную пасту разводят водой (в соотношении 1:1), пассеруют на масле в течение 10-15 мин.  В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Варят при помешивании до загустения. В конце варки добавляют пассерованное томатное пюре, оставшееся масло. Закрывают котел крышкой и доваривают рис при слабом нагреве. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. 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 — зерна крупы полностью набухшие, в основном сохранившие форму, масса несколько вязкая, заправлена маслом;  • цвет — светло-оранжевый;  • вкус, запах — характерный для припущенного риса с привкусом и ароматом томата и сливочного масла;  • консистенция — зерна риса мягкие, однородные. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 3,8 |  | А, мг | 0,05 |  | Са, мг | | 9 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 38,9 |  | С, мг | 1 |  | Fе, мг | | 0,6 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 220 |  | В1, мг | 0,03 |  | Р, мг | | 82 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 5,4 |  | E, мг | 0,3 |  | Mg, мг | | 28 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0 |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2\7** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **РЫБА ОТВАРНАЯ ПОД МАРИНАДОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РЫБА ОТВАРНАЯ ПОД МАРИНАДОМ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РЫБА ОТВАРНАЯ ПОД МАРИНАДОМ", 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** | | |
| МИНТАЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ (ПОТРАШЕННЫЙ Б\ГОЛОВЫ) | | | | | | | | | | | | | | 69,7 | | | 55,7 | | | 6,97 | 5,57 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | | 19,8 | | | 16,7 | | | 1,98 | 1,67 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | | 62,4 | | | 46,8 | | | 6,24 | 4,68 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | | 58,5 | | | 46,8 | | | 5,85 | 4,68 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | | | 1,7 | | | 1,7 | | | 0,17 | 0,17 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | | 25 | | | 25 | | | 2,5 | 2,5 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | | 0,06 | 0,06 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 7,2 | | | 7,2 | | | 0,72 | 0,72 | | |
| **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 ЧАСТЬ 3 СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ ЕКАТЕРИНБУРГ ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП РОСПОТРЕБНАДЗОРА ФГБОУ ВО УрГЭУ.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Филе рыбы нарезают порционными кусками, укладывают в кастрюлю, заливают водой на 3-5 см выше поверхности филе,  когда жидкость закипит, удаляют пену и варят до готовности.  Очищенную морковь и лук репчатый нарезают соломкоу припускают с добавлением воды(305 к массе) и масло дополуготовности,добовляют сахар,соль и провариают 5-7 минут.  Отварную рыбу заливают готовым маринадом.При отпуске можно добавить рубленную зелень. Гарниры - картофель в молоке, пюре картофельное, овощи отварные, капуста тушеная.  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: филе рыбы уложено на тарелку, сбоку гарнир  Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание рыбной мякоти  Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый  Вкус: рыбы в сочетании с соусом- маринадом., приятный, умеренно соленый  Запах: рыбы с ароматом соуса - маринада | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 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 | | 0,81 | |  | | В1, мг | | 0,03 | |  | | Са, мг | | | 29,18 | | |  | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 7,05 | |  | | С, мг | | 1,61 | |  | | Mg, мг | | | 18,46 | | |  | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 6,11 | |  | | А, мг | | 0,94 | |  | | Р, мг | | | 32,43 | | |  | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 91,90 | |  | | E, мг | | 3,34 | |  | | Fе, мг | | | 0,59 | | |  | |  |  |  |  |
|  | |  | |  | | Д, мкг | | 0 | |  | | К, мг | | | 123,01 | | |  | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | | В2, мг | | 0,03 | |  | | I, мкг | | | 2,84 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | F, мг | | | 0,04 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | Se, мг | | | 0 | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7\7** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно- эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | | **нетто** | | | **брутто** | **нетто** | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 0,9 | | | 0,9 | | | 0,09 | 0,09 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | | 0,05 | 0,05 | | |
| РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ | | | | | | | | | | | | | | 126 | | | 111,6 | | | 12,6 | 11,16 | | |
| СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ) | | | | | | | | | | | | | | 6,8 | | | 6,4 | | | 0,68 | 0,64 | | |
| **Выход: 90** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Филе рыбы нарезают порционными кусками. Часть рыбы выкладывают на смазанный маслом противень,ПРИПУСКАЮТ ЛО ПОЛУГОТОВНОСТИ 7-10 МИНУТ С ДОБАВЛЕНИЕМ ВОДЫ(205 ОТ МАССЫ) СОЛИ,ПОСЫПАЮТ ТЕРТЫМ СЫРОМ И ЗАПЕКАЮТ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 200-210 С ДО ОБРАЗОВАНИЯ ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ 15-20 МИНУТ ИЛИ В ПАРОКОНВЕКТОМАТЕ ( РЕЖИМ КОНВЕКЦИЯ) 120С 5 МИНУТ.т. Гарниры - каша вязкая, пюре картофельное, пюре из тыквы.  ТЕМПЕРАТУРА 65С ,РОК РЕАЛИЗАЦИИ 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: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: филе рыбы уложено на тарелку, сбоку гарнир  Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание рыбной мякоти  Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый  Вкус: рыбы в сочетании с СЫРОМ приятный, умеренно соленый  Запах: рыбы с ароматом 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 | | 18,68 | |  | | В1, мг | | 0,09 | |  | | Са, мг | | | 95,15 | | |  | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 3,73 | |  | | С, мг | | 0,87 | |  | | Mg, мг | | | 57,90 | | |  | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 0 | |  | | А, мг | | 0,02 | |  | | Р, мг | | | 271,12 | | |  | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 109,07 | |  | | E, мг | | 0,69 | |  | | Fе, мг | | | 0,84 | | |  | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | | Д, мкг | | 0 | |  | | К, мг | | | 474,85 | | |
|  | | | |  | |  | | В2, мг | | 0,11 | |  | | I, мкг | | | 167,4 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | F, мг | | | 0,7 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | Se, мг | | | 0,02 | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **САЛАТ "БУРЯЧОК"** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ "БУРЯЧОК"", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ "БУРЯЧОК"", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно- эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | **нетто** | | **брутто** | **нетто** | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | 60,8 | | 45,6 | | 6,08 | 4,56 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | 57 | | 45,6 | | 5,7 | 4,56 | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | 48 | | 24 | | 4,8 | 2,4 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | 12 | | 12 | | 1,2 | 1,2 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "СБОРНИК РЕЦЕПТУР ДЛЯ ШКОЛ,Г.ЕКАТЕРИНБУРГ,2003", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Очищенную отварную свеклу нарезают соломкой, консервированные огурцы нарезают тонкими ломтиками или соломкой. Все компоненты соединяют, перемешивают и выкладывают горкой. При отпуске заправляют растительным маслом | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске салат укладывают в порционную тарелку горкой, сверху можно добавить мелко нарезанный зеленый лук или укроп, хранится в охлажденном месте и реализуется в течение одного часа. Температура подачи10-12оС.  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: свекла и консервированные огурцы нашинкованы соломкой, огурцы могут быть нарезаны тонкими ломтиками, салат уложен горкой.  Цвет: малиново-красный, бордовый.  Вкус: свойственный вкусу отварной свеклы, кисловатый от консервированных огурцов.  Запах: свойственный набору продуктов.  Консистенция: сочная, хрустящая. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 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 | | 0,85 |  | В1, мг | 0,01 |  | Са, мг | | 20,70 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 12,06 |  | С, мг | 3,02 |  | Mg, мг | | 12,39 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 4,30 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 23,65 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 129,58 |  | E, мг | 5,10 |  | Fе, мг | | 0,72 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 165,17 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,02 |  | I, мкг | | 3,19 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **САЛАТ "РЫЖИК"** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ "РЫЖИК"", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ "РЫЖИК"", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно- эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | **нетто** | | **брутто** | **нетто** | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | 54,4 | | 40,8 | | 5,44 | 4,08 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | 51 | | 40,8 | | 5,1 | 4,08 | | |
| СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ) | | | | | | | | 8,5 | | 8 | | 0,85 | 0,8 | | |
| ЯЙЦА ДИЕТИЧЕСКИЕ | | | | | | | | 18,3 | | 16 | | 1,83 | 1,6 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | 4,8 | | 4 | | 0,48 | 0,4 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | 12 | | 12 | | 1,2 | 1,2 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "СБОРНИКРЕЦЕПТУР ДЛЯ ШКОЛ,Г.ЕКАТЕРИНБУРГ,2003", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Сырую очищенную морковь и сыр натирают на мелкой терке. Вареные яйца мелко рубят. Лук нарезают мелким кубиком. Все компоненты соединяют, заправляют маслом растительным и перемешивают. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Салат укладывают горкой в порционную тарелку, сверху оформляют сыром и зеленью.Салат заправляется не посредственно, набор продуктов для салата готовится не более, чем за 1- 2 часа до отпуска и хранится в охлажденном месте. Температура подачи 10-120С.  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: компоненты салата измельчены на мелкой терке и уложены горкой.  Цвет: оранжево-красный, свойственный свежей моркови и продуктов, входящих в состав салата.  Вкус:соответствующих продуктов в меру острый, умеренно соленый.  Запах: присущий входящий в состав салата компонента.  Консистенция: мягкая, сочная | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 4,46 |  | В1, мг | 0,03 |  | Са, мг | | 108,37 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 16,25 |  | С, мг | 2,66 |  | Mg, мг | | 21,79 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 3,26 |  | А, мг | 1,08 |  | Р, мг | | 99,05 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 178,17 |  | E, мг | 5,65 |  | Fе, мг | | 0,87 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0,35 |  | К, мг | | 118,6 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,12 |  | I, мкг | | 5,36 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,03 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"", 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 | | |
| ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | 35,2 | | 28 | | 3,52 | 2,8 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | 32 | | 25,6 | | 3,2 | 2,56 | | |
| ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | 23,2 | | 20 | | 2,32 | 2 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | 8 | | 8 | | 0,8 | 0,8 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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.  Огурцы, помидоры тщательно перебирают, промывают в проточной воде, а затем ошпаривают, удаляют плодоножки, огурцы грунтовые очищают, овощи нарезают тонкими ломтиками. Белокочанную капусту зачищают, промывают, разрезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.  Подготовленные овощи перемешивают, перед подачей заправляют растительным маслом. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.  Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;  • цвет — типичный для смеси используемых овощей;  • вкус, запах характерный для смеси используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;  • консистенция салата — сочная, компонентов — плотная, сочная. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,90 |  | В1, мг | 0,03 |  | Са, мг | | 25,21 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 8,09 |  | С, мг | 19,32 |  | Mg, мг | | 12,24 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 2,66 |  | А, мг | 0,03 |  | Р, мг | | 25,81 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 87,81 |  | E, мг | 3,49 |  | Fе, мг | | 0,77 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 144,93 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,03 |  | I, мкг | | 2,01 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **САЛАТ ВЕСНА** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ВЕСНА", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ВЕСНА", 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 | | | | | | | | 0,8 | | 0,8 | | 0,08 | 0,08 | | |
| РЕДИС | | | | | | | | 20 | | 16 | | 2 | 1,6 | | |
| САЛАТ | | | | | | | | 21 | | 16,8 | | 2,1 | 1,68 | | |
| ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | 28,3 | | 28 | | 2,83 | 2,8 | | |
| ЯЙЦА ДИЕТИЧЕСКИЕ | | | | | | | | 5,5 | | 4,8 | | 0,55 | 0,48 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ | | | | | | | | 14 | | 11,2 | | 1,4 | 1,12 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Подготовленный зеленый салат нарезают крупно, редис и огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. При отпуске салат поливают растительным маслом и оформляют яйцом. Допускается приготовление салата без огурцов, в этом случае соответственно увеличивают норму редиса и салата. Можно использовать редис, очищенный от кожицы, увеличив соответственно его закладку. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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: редис и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, зеленый салат - крупно, лук зеленый - нашинкован. Овощи сохраняют форму нарезки, уложены горкой в салатник, заправлены растительным маслом, оформлены яйцом.  Консистенция: овощей - упругая, сочная, хрустящая, яйца - плотная.  Цвет: овощей - натуральный.  Вкус: сырых овощей, слегка острый от редиса.  Запах: свойственный свежим овощам, с приятным ароматом яйца и растительного масла. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 1,37 |  | В1, мг | 0,02 |  | Са, мг | | 38,18 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 4,50 |  | С, мг | 5,07 |  | Mg, мг | | 13,95 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 1,91 |  | А, мг | 0,11 |  | Р, мг | | 33,59 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 53,87 |  | E, мг | 2,03 |  | Fе, мг | | 0,77 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0,11 |  | К, мг | | 153,04 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,07 |  | I, мкг | | 4,42 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ С ОГУРЦАМИ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ С ОГУРЦАМИ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ С ОГУРЦАМИ", 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 | | | | | | | | 0,4 | | 0,4 | | 0,04 | 0,04 | | |
| САЛАТ | | | | | | | | 51,2 | | 36,8 | | 5,12 | 3,68 | | |
| ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | 44,8 | | 36 | | 4,48 | 3,6 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | 8 | | 8 | | 0,8 | 0,8 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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.  Зеленый салат перебирают, тщательно промывают в проточной воде, затем выдерживают в 10%-ном растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.  Подготовленный салат нарезают. При отпуске на салат кладут нарезанные кружочками или ломтиками свежие огурцы и поливают маслом растительным или салатной заправкой. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.  Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, политы маслом растительным или салатной заправкой;  • цвет — типичный для используемых овощей;  • вкус, запах — характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного или салатной заправки;  • консистенция салата — хрустящая, сочная; огурцов — плотная, с недоразвитыми водянистыми некожистыми^семенами. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,84 |  | В1, мг | 0,03 |  | Са, мг | | 37,94 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 8,10 |  | С, мг | 9,12 |  | Mg, мг | | 19,84 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 1,64 |  | А, мг | 0,13 |  | Р, мг | | 28,06 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 82,85 |  | E, мг | 3,64 |  | Fе, мг | | 0,74 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 131,76 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,05 |  | I, мкг | | 4,02 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6\1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда " САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | | **нетто** | | | **брутто** | **нетто** | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | 75 | | | 60 | | | 7,5 | 6 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | | | 2,4 | | | 2,4 | | | 0,24 | 0,24 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | | 16,53 | | | 12,4 | | | 1,65 | 1,24 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | | 15,5 | | | 12,4 | | | 1,55 | 1,24 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 4,8 | | | 4,8 | | | 0,48 | 0,48 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | | 0,04 | 0,04 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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.  Капусту и подготовленную морковь мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (10 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту с морковью охлаждают,  добавляют сахар и растительное масло, перемешивают. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен  растительным маслом  Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная  Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам  Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам  Запах: свежей белокочанной капусты, зеленого лука или моркови с ароматом растительного  масла | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 7,44 | |  | | С, мг | | 28,21 | |  | | Са, мг | | | 34,45 | | |  | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 4,99 | |  | | В1, мг | | 0 | |  | | Fе, мг | | | 0,5 | | |  | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 77,38 | |  | | А, мг | | 0 | |  | | Mg, мг | | | 0 | | |  | |  |  |  |  |
| Белки, г | | 1,25 | |  | | 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 №** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда " САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | **нетто** | | **брутто** | **нетто** | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | 61 | | 48,8 | | 6,1 | 4,88 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 2,4 | | 2,4 | | 0,24 | 0,24 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | 4,8 | | 4,8 | | 0,48 | 0,48 | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | 8 | | 5,2 | | 0,8 | 0,52 | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | 18,2 | | 16 | | 1,82 | 1,6 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 0,4 | | 0,4 | | 0,04 | 0,04 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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.  Капусту шинкуют, ПЕРЕТИРАЮТ ДО ВЫДЕЛЕНИЯ СОКА И МЯГКОЙ КОНСИСТЕНЦИИ ИЛИ ПРОГРЕВАЮТ 2-3 МИНУТЫ ПРИ ПОМЕШИВАНИИ. МОЮТ ЯБЛОКИ ОЧИЩАЮТ ИХОТ КОЖИЦЫ,УДАЛЯЮТ СЕМЕНА.  ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК КИПИТЯТ В СОБСТВЕННОМ СОКУ,ЗАТЕМ СОК СЛИВАЮТ И ВСЕ ПРОДУКТЫ СМЕШИВАЮТ.  СОЛЯТ ,ЗАПРВЛЯЮТ МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ.  ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ НЕ ВЫШЕ 14 С СРОК РЕАЛИЗАЦИИ НЕ БОЛЕЕ 30 МИНУТ. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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: овощи и яблоки нарезаны тонкой соломкой, лук нашинкован. Салат заправлен растительным маслом, посыпанзеленью.  Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.  Цвет: желтоватый от моркови.  Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, безгоречи.  Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с морковью, яблоками, чесноком. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 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 | | 77,5 |  | С, мг | 23,84 |  | Fе, мг | | 0,72 | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 1,2 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 28,55 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 8,24 |  | А, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 4,8 |  | 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 № 45** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | **нетто** | | **брутто** | **нетто** | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | 78,9 | | 63,1 | | 7,89 | 6,31 | | |
| ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ | | | | | | | | 10 | | 8 | | 1 | 0,8 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | 0,2 | | 0,2 | | 0,02 | 0,02 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 7,8 | | 7,8 | | 0,78 | 0,78 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту и подготовленную морковь мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (10 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту с морковью охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком, добавляют сахар и растительное масло, перемешивают. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен  растительным маслом  Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная  Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам  Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам  Запах: свежей белокочанной капусты, зеленого лука или моркови с ароматом растительного  масла | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 1,21 |  | В1, мг | 0,02 |  | Са, мг | | 34,85 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 3,95 |  | С, мг | 12,32 |  | Mg, мг | | 10,46 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 7,00 |  | А, мг | 0,02 |  | Р, мг | | 19,54 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 69,05 |  | E, мг | 1,80 |  | Fе, мг | | 0,64 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 137,60 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,04 |  | I, мкг | | 1,89 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16\1** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЧЕСНОКОМ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЧЕСНОКОМ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда " САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЧЕСНОКОМ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | **нетто** | | **брутто** | **нетто** | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | 95,07 | | 71,3 | | 9,51 | 7,13 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | 89,13 | | 71,3 | | 8,91 | 7,13 | | |
| ЧЕСНОК | | | | | | | | 4 | | 3,4 | | 0,4 | 0,34 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | 6,4 | | 6,4 | | 0,64 | 0,64 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют чеснок и масло растительное ,прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой  Консистенция: мягкая, сочная  Цвет: оранжевый  Вкус: свойственный моркови с сахаром или медом  Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 1,11 |  | В1, мг | 0,03 |  | Са, мг | | 39,89 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 6,29 |  | С, мг | 1,57 |  | Mg, мг | | 25,40 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 5,76 |  | А, мг | 1,42 |  | Р, мг | | 38,82 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 84,94 |  | E, мг | 3,14 |  | Fе, мг | | 0,70 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 151,49 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,04 |  | I, мкг | | 3,57 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,04 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 0003** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **САЛАТ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ С СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ, МОРКОВЬЮ,РЕПЧАТЫМ** **ЛУКОМ И МАСЛОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " САЛАТ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ С СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ, МОРКОВЬЮ,РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ И МАСЛОМ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда " САЛАТ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ С СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ, МОРКОВЬЮ,РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ И МАСЛОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | | **нетто** | | | **брутто** | **нетто** | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | | 15,71 | | | 11,78 | | | 1,57 | 1,18 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | | 14,73 | | | 11,78 | | | 1,47 | 1,18 | | |
| МОРСКАЯ КАПУСТА | | | | | | | | | | | | | | 44,44 | | | 40 | | | 4,44 | 4 | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | | | | 28,8 | | | 14,4 | | | 2,88 | 1,44 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | 3,36 | | | 0,4 | 0,34 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 4,8 | | | 4,8 | | | 0,48 | 0,48 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | | 0,04 | 0,04 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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.  МОРСКУЮ КАПУСТУ ОТВАРИВАЮТ(КОНСЕРВИРОВАННУЮ ПРОГРЕВАЮТ В СОБСТЕННОМ СОКУ)МОРКОВЬ МОЮТ,ОЧИЩАЮТ,НАРЕЗАЮТ СОЛОМКОЙ ИЛИ НАТИРАЮТ НА ТЕРКЕ, ЗАТЕМ ПРИПУСКАЮТ С ДОБАВЛЕН ИЕМ ВОДЫ( 205 К АССЕ),ОХЛАЖДАЮТ.ОГУРЦЫ НАРЕЗАЮТ ТОНКИМИ ЛОМТИКАМИ.РЕПЧАТЫЙ ЛУК ОЧИЩАЮТ,СРЕЗАЯ У ЛУКОВИЦЫ ДОНЦЕ И ШЕЙКУ,УДОЛЯЮТ СУХИЕ ЛИСТЬЯ,ВЫДЕРЖИВАЮТ В10% РАСТВОРЕ ПОВАРЕННОЙ СОЛИ И ОПОЛАСКИВАЮТ ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ,ЗАТЕМ НАРЕЗАЮТ СОЛОМКОЙ(ОСТРЫЕ СОРТА ЛУКА БЛАНШИРУЮТ) КОМПОНЕНТЫ СОЕДИНЯЮТ,ДОБОВЛЯЮТ СОЛЬ,РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО,ПЕРЕМЕШИВАЮТ.ПРИ ОТПУСКЕ САЛАТМОЖНО ПОСЫПАТЬ ИЗМЕЛЬЧЕННОЙ ЗЕЛЕНЬЮ(1-2ГР.) ИЛИ СУШЕНОЙ (0,5 ГР)  ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ НЕ ВЫШЕ 14 С, СРОК РЕАЛИЗАЦИИ 30 МИНУТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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:*** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 10,8 | |  | | С, мг | | 3,4 | |  | | Са, мг | | | 32,5 | | |  | |  |  |  |  |
| Белки, г | | 1 | |  | | В1, мг | | 0 | |  | | Fе, мг | | | 8,1 | | |  | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 124 | |  | | А, мг | | 0 | |  | | Mg, мг | | | 0 | | |  | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 5,4 | |  | | 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 № 67** | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **САЛАТ ИЗ ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ,МОРКОВИ,СВЕКЛЫ С РЕПЧАТЫМ** **ЛУКОМ,СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ.** | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ,МОРКОВИ,СВЕКЛЫ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ,СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ.", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ,МОРКОВИ,СВЕКЛЫ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ,СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ.", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно- эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | | **нетто** | | **брутто** | **нетто** | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | 4,8 | | | 4,8 | | 0,48 | 0,48 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | 0,08 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | 46,77 | | | 30,4 | | 4,68 | 3,04 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | 50,67 | | | 30,4 | | 5,07 | 3,04 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | 38 | | | 30,4 | | 3,8 | 3,04 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | 40,53 | | | 30,4 | | 4,05 | 3,04 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | 43,43 | | | 30,4 | | 4,34 | 3,04 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | 9,6 | | | 7,2 | | 0,96 | 0,72 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | 9 | | | 7,2 | | 0,9 | 0,72 | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | 22,4 | | | 16,8 | | 2,24 | 1,68 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | 21 | | | 16,8 | | 2,1 | 1,68 | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | 25,6 | | | 12,8 | | 2,56 | 1,28 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | 11,2 | | | 9,6 | | 1,12 | 0,96 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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.  Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. В салат можно добавлять от 50 до 100 г припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов.  Температура подачи не выше 14С ,срок реализации не более 30 минут. | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены  растительным маслом  Консистенция: мягкая, сочная  Цвет: продуктов, входящих в винегрет  Вкус: продуктов, входящих в винегрет  Запах: продуктов, входящих в винегрет | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 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 | | | 6,97 |  | С, мг | 3,12 |  | Fе, мг | | 0,64 | | |  | | | | | |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 114,29 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 16,8 | | |  | | | | | |
| Углеводы, г | | | 12 |  | А, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | | |  | | | | | |
| Белки, г | | | 1,6 |  | 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 № 21\1** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ И ТОМАТОВ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ И ТОМАТОВ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ И ТОМАТОВ", 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 | | | | | | | | 47 | | 46,6 | | 4,7 | 4,66 | | |
| ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | 38,4 | | 38 | | 3,84 | 3,8 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | 4,8 | | 4,8 | | 0,48 | 0,48 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 0,4 | | 0,4 | | 0,04 | 0,04 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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.  Подготовленные свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками,  . Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Салат можно отпускать со свежей зленью.,  ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ НЕ ВЫШЕ 14 С ,СРОК РЕАЛИЗАЦИИ НЕ БОЛЬШЕ 30 МИНУТ | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками,  лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой. Заправлены растительным маслом  Консистенция: помидоров и огурцов - упругая,  Цвет: помидоров - красный, розовый, а также желтый (для желтоплодных сортов);  огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных - белый  Вкус: продуктов, входящих в состав салата, умеренно соленый  Запах: свежих помидоров, огурцов в сочетании с растительным маслом | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 4,81 |  | С, мг | 12,91 |  | Fе, мг | | 0,56 | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,72 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 15,08 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 3,2 |  | А, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 57,74 |  | 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 №** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **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 | | | | | | | | 53,8 | | 50 | | 5,38 | 5 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 | | 0,39 |  | В1, мг | 0,02 |  | Са, мг | | 10,35 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,05 |  | С, мг | 2 |  | Mg, мг | | 6,3 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 1,21 |  | А, мг | 0,01 |  | Р, мг | | 18,9 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 6,79 |  | E, мг | 0,05 |  | Fе, мг | | 0,45 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0 |  | К, мг | | 70,5 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,02 |  | I, мкг | | 1,5 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **СЕЛЬДЬ (ПОРЦИЯМИ)** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЕЛЬДЬ (ПОРЦИЯМИ)", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СЕЛЬДЬ (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** | | |
| РЫБА СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ НЕРАЗДЕЛАННАЯ | | | | | | | | 62,9 | | 30 | | 6,29 | 3 | | |
| **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.  Рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают тонкими кусочками по 2-3 на порцию, или используют филе обесшкуренное без костей промышленного производства. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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: филе, нарезанное тонкими кусочками одинаковой формы  Консистенция: мягкая, нежная  Цвет: соответствует виду рыбы  Вкус: соответствует виду рыбы  Запах: соответствует виду рыбы | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 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 | | 42,5 |  | В1, мг | 0 |  | Fе, мг | | 0,24 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 2,5 |  | С, мг | 0 |  | Са, мг | | 18,84 | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 5 |  | А, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, 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 № 128,139** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **СЛОЖНЫЙ ОВОЩНОЙ ГАРНИР** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЛОЖНЫЙ ОВОЩНОЙ ГАРНИР ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СЛОЖНЫЙ ОВОЩНОЙ ГАРНИР ", 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 | | | | | 0,6 | | 0,6 | | | | | 0,06 | | | | | 0,06 | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | |  | |  | | | | |  | | | | |  | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | 98,62 | | 64,1 | | | | | 9,86 | | | | | 6,41 | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | 106,83 | | 64,1 | | | | | 10,68 | | | | | 6,41 | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | 80,13 | | 64,1 | | | | | 8,01 | | | | | 6,41 | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | 85,47 | | 64,1 | | | | | 8,55 | | | | | 6,41 | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | 91,57 | | 64,1 | | | | | 9,16 | | | | | 6,41 | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | 2,6 | | 2,6 | | | | | 0,26 | | | | | 0,26 | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | 11,3 | | 11,3 | | | | | 1,13 | | | | | 1,13 | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | 103,1 | | 82,5 | | | | | 10,31 | | | | | 8,25 | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | 3 | | 3 | | | | | 0,3 | | | | | 0,3 | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | 2,7 | | 2,5 | | | | | 0,27 | | | | | 0,25 | |
| МОРКОВЬ | | | | |  | |  | | | | |  | | | | |  | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | 5,33 | | 4 | | | | | 0,53 | | | | | 0,4 | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | 5 | | 4 | | | | | 0,5 | | | | | 0,4 | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | 6,5 | | 5,5 | | | | | 0,65 | | | | | 0,55 | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОPТ | | | | | 1,5 | | 1,5 | | | | | 0,15 | | | | | 0,15 | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | 2 | | 2 | | | | | 0,2 | | | | | 0,2 | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Промытую и очищенную свежую капусту нарезают соломкой, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капуты), масло растительное, пассированную тома-пасту и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют пассированные овощи, заправляют мучной пассировкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Промытый и очищенный картофель отваривают. Воду сливают, картофель подсушивают, протирают, добавляют горячее молоко и растопленное сливочное масло, тщательно перемешивают, взбивают до образования пышной массы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Капусту и картофельное пюре подавать в виде сложного гарнира. Срок реализации не более 2-3 часов Температура подачи не ниже 650С.  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: картофельное пюре – протертая картофельная масса, тушеная капуста – смесь тушеной капусты с овощами.  Цвет: капусты – светло-коричневый; картофельное пюре – белый с кремовым оттенком  Вкус, запах:свойственным продуктам входящих в состав блюда.  Консистенция: картофельное пюре – густая, пышная, однородная; капуста тушеная – сочная слабо хрустящая. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 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 | | | 3,43 |  | В1, мг | | 0,08 | |  | Са, мг | | 59,38 | | | |  | | | | | | | |
| Жиры, г | | | 5,71 |  | С, мг | | 20,79 | |  | Mg, мг | | 30,31 | | | |  | | | | | | | |
| Углеводы, г | | | 18,54 |  | А, мг | | 0,10 | |  | Р, мг | | 73,41 | | | |  | | | | | | | |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 140,45 |  | E, мг | | 1,55 | |  | Fе, мг | | 1,54 | | | |  | | | | | | | |
|  | | |  |  | Д, мкг | | 0,04 | |  | К, мг | | 575,87 | | | |  | | | | | | | |
|  | | |  |  | В2, мг | | 0,07 | |  | I, мкг | | 7,31 | | | |  | | | | | | | |
|  | | |  |  |  | |  | |  | F, мг | | 0,03 | | | |  | | | | | | | |
|  | | |  |  |  | |  | |  | Se, мг | | 0 | | | |  | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 222** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **СУП - ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРЕНКАМИ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " СУП - ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРЕНКАМИ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда " СУП - ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРЕНКАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | **нетто** | | **брутто** | **нетто** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | 83,08 | | 54 | | 8,31 | 5,4 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | 90 | | 54 | | 9 | 5,4 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | 67,5 | | 54 | | 6,75 | 5,4 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | 72 | | 54 | | 7,2 | 5,4 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | 77,14 | | 54 | | 7,71 | 5,4 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | 9,6 | | 8 | | 0,96 | 0,8 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | 10,67 | | 8 | | 1,07 | 0,8 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | 10 | | 8 | | 1 | 0,8 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 208 | | 208 | | 20,8 | 20,8 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 0,4 | | 0,4 | | 0,04 | 0,04 | | |
| БАТОН ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (ШКОЛА) | | | | | | | | 38 | | 38 | | 3,8 | 3,8 | | |
| **Выход: 200/25** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  КАРТОФЕЛЬ ОТВАРИВАЮТ В ПОДСОЛЕННОЙ ВОДЕ ДО ПОЛНОЙ ГОТОВНОСТИ.МОРКОВЬ,ЛУК. ВСЕ ТВАРИВАЮТ ОТДЕЛЬНО.ПРОТИРАЮТ НА МАШИНЕ.МУКУ ПРОГРЕВАЮТ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ ДО СВЕТЛО КРЕМОГО ЦВЕТА И РАЗВОДЯТ ВОДОЙ ИЛИ ОВОЩНЫМ ОТВАРОМ СОЕДИНЯЮТ С ПРОТЕРТЫМИ ОВОЩАМИ.ГОТОВЫЙ СУП ЗАПРАВЛЯЮТ КИПЯЧЕННЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ и водой или бульоном.  ОТПУСКАЮТ С ГРЕНКАМИ. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварной птицей (мясом) или без нее. Оптимальная температура подачи 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 — однородная протертая масса  • цвет светло-желтый (горчичный) — супа Ккартофельного светло-коричневый — натуральный, жира на поверхности — желтый;  • вкус, запах — характерный для смеси используемых овощей, с ароматом и привкусом пассерованных кореньев, умеренно соленый;  • консистенция картофеля ,— пюреобразная; соответствует рецептуре. | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  | |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 4,26 |  | В1, мг | 0,16 |  | Са, мг | | 34,86 | |
| Жиры, г | | | 9,35 |  | С, мг | 4,80 |  | Mg, мг | | 16,88 | |
| Углеводы, г | | | 28,59 |  | А, мг | 0,20 |  | Р, мг | | 38,12 | |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 218,31 |  | E, мг | 0,34 |  | Fе, мг | | 1,34 | |
|  | | |  |  | Д, мкг | 0,15 |  | К, мг | | 338,88 | |
|  | | |  |  | В2, мг | 0,12 |  | I, мкг | | 3,34 | |
|  | | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,02 | |
|  | | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно- эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | | **нетто** | | | **брутто** | **нетто** | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | | 0,4 | 0,4 | | |
| ОВОШНАЯ СМЕСЬ ЛЕЧО | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | 12 | | | 1,2 | 1,2 | | |
| КАПУСТА ЦВЕТНАЯ | | | | | | | | | | | | | | 30,96 | | | 16,1 | | | 3,1 | 1,61 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | | | | 61,85 | | | 40,2 | | | 6,19 | 4,02 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | | | 67 | | | 40,2 | | | 6,7 | 4,02 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | | 50,25 | | | 40,2 | | | 5,03 | 4,02 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | | | 53,6 | | | 40,2 | | | 5,36 | 4,02 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | | 57,43 | | | 40,2 | | | 5,74 | 4,02 | | |
| ОВОЩНАЯ СМЕСЬ "ВЕСЕННЯЯ" | | | | | | | | | | | | | | 10,67 | | | 8 | | | 1,07 | 0,8 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | | 9,6 | | | 8 | | | 0,96 | 0,8 | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | | | | 9,6 | | | 6,4 | | | 0,96 | 0,64 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | | 0,4 | 0,4 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | | 152,7 | | | 152,7 | | | 15,27 | 15,27 | | |
| **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.  Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварной птицей (мясом) или без нее. Оптимальная температура подачи 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 — на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части супа — капуста, коренья, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;  • цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;  • вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных кореньев, умеренно соленый;  • консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |  |  |  |  |
| Белки, г | | 1,59 | |  | | В1, мг | | 0,05 | |  | | Са, мг | | | 16,51 | | |  | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,02 | |  | | С, мг | | 8,44 | |  | | Mg, мг | | | 12,19 | | |
| Углеводы, г | | | | 8,23 | |  | | А, мг | | 0,03 | |  | | Р, мг | | | 31,27 | | |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 77,38 | |  | | E, мг | | 0,23 | |  | | Fе, мг | | | 0,49 | | |
|  | | | |  | |  | | Д, мкг | | 0,06 | |  | | К, мг | | | 311,26 | | |
|  | | | |  | |  | | В2, мг | | 0,03 | |  | | I, мкг | | | 2,61 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | F, мг | | | 0,01 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | Se, мг | | | 0 | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 38\2** | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ И СМЕТАНОЙ** | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ И СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда " СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ И СМЕТАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | | **нетто** | | **брутто** | **нетто** | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | 30 | | | 24 | | 3 | 2,4 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | 28,62 | | | 18,6 | | 2,86 | 1,86 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | 31 | | | 18,6 | | 3,1 | 1,86 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | 23,25 | | | 18,6 | | 2,33 | 1,86 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | 24,8 | | | 18,6 | | 2,48 | 1,86 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | 26,57 | | | 18,6 | | 2,66 | 1,86 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 176 | | | 176 | | 17,6 | 17,6 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | 0,04 | 0,04 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| ПШЕНО | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | 10,67 | | | 8 | | 1,07 | 0,8 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | 10 | | | 8 | | 1 | 0,8 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | 9,5 | | | 8 | | 0,95 | 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 ЧАСТЬ 3 СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ ЕКАТЕРИНБУРГ ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП РОСПОТРЕБНАДЗОРА ФГБОУ ВО УрГЭУ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут слегка пассерованные или припущенные овощи. Крупу рисовую или пшено закладывают одновременно с овощами. Хлопья овсяные «Геркулес» закладывают за 15-20 мин до готовности супа. Можно отпускать суп с прокипяченной сметаной. | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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: картофель и овощи нарезаны кубиками, капуста - шашками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.  Консистенция: картофель, коренья - мягкие, крупа - хорошо разварившаяся.  Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.  Вкус: картофеля, овощей, крупы умеренно соленый.  Запах: овощей и крупы. | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | |  | |  | | | | | |
| Белки, г | | | 1,84 |  | С, мг | 6,4 |  | Са, мг | | 25,36 | | |  | | | | | |
| Жиры, г | | | 4,72 |  | В1, мг | 0,08 |  | Fе, мг | | 0,56 | | |  | | | | | |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 96,46 |  | А, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | | |  | | | | | |
| Углеводы, г | | | 12,32 |  | 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 № 137** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **СУП ПОЛЕВОЙ С КУРИЦЕЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП ПОЛЕВОЙ С КУРИЦЕЙ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП ПОЛЕВОЙ С КУРИЦЕЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно- эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | | **нетто** | | | **брутто** | **нетто** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | | | | 86,15 | | | 56 | | | 8,62 | 5,6 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | | | 93,33 | | | 56 | | | 9,33 | 5,6 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | | 70 | | | 56 | | | 7 | 5,6 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | | | 74,67 | | | 56 | | | 7,47 | 5,6 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | | 80 | | | 56 | | | 8 | 5,6 | | |
| ПШЕНО | | | | | | | | | | | | | | 10,1 | | | 10 | | | 1,01 | 1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | | 19 | | | 16 | | | 1,9 | 1,6 | | |
| КУРИЦА ГРУДКА | | | | | | | | | | | | | | 14 | | | 11,2 | | | 1,4 | 1,12 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | | 150 | | | 150 | | | 15 | 15 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ,издательство "Хлебпродинформ",1996", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Пшено промывают несколько раз теплой (400-500С) водой, затем ошпаривают кипятком. Шпик нарезают кубиками, обжаривают, на выделившемся жире пассируют лук репчатый, нарезанный мелкими кубиками.  В кипящий бульон или воду кладут подготовленное пшено, а через 5-10 минут добавляют нарезанный кубиками картофель, пассированный лук со шпиком и продолжают варить. За 5-10 минут до окончания варки кладут специи, соль. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 70±50С  Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления  Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид:в жидкой части супа- картофель ,нарезанный кубиками,крупа – хорошо разварившаяся,но не потерявшая форму  Консистенция: овощи –мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части  Цвет: супа- золотистый,жира на поверхности – светло-оранжевый  Вкус и запах: входящих в блюдо продуктов умеренно -соленый | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 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 | | 4,40 | |  | | В1, мг | | 0,10 | |  | | Са, мг | | | 19,62 | | |  | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 2,50 | |  | | С, мг | | 5,20 | |  | | Mg, мг | | | 24,25 | | |  | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 16,96 | |  | | А, мг | | 0,01 | |  | | Р, мг | | | 75,18 | | |  | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 108,19 | |  | | E, мг | | 0,37 | |  | | Fе, мг | | | 1,07 | | |  | |  |  |  |  |
|  | |  | |  | | Д, мкг | | 0 | |  | | К, мг | | | 389,36 | | |  | |  |  |  |  |
|  | |  | |  | | В2, мг | | 0,05 | |  | | I, мкг | | | 4,40 | | |  | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | F, мг | | | 0,02 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | Se, мг | | | 0 | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ", 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** | | |
| РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ.САЙРА БЛАНШИРОВАН. | | | | | | | | | | | | | | 20 | | | 20 | | | 2 | 2 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | | | | 86,15 | | | 56 | | | 8,62 | 5,6 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | | | 93,33 | | | 56 | | | 9,33 | 5,6 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | | 70 | | | 56 | | | 7 | 5,6 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | | | 74,67 | | | 56 | | | 7,47 | 5,6 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | | 80 | | | 56 | | | 8 | 5,6 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | | 17,07 | | | 12,8 | | | 1,71 | 1,28 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | | 16 | | | 12,8 | | | 1,6 | 1,28 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | | 7,6 | | | 6,4 | | | 0,76 | 0,64 | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | | 0,4 | 0,4 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | | 0,3 | 0,3 | | |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | | | | | | | | | | | | | | 1,8 | | | 1,4 | | | 0,18 | 0,14 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | | 160 | | | 160 | | | 16 | 16 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, зелень. Доводят до готовности. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 | | 5,23 | |  | | В1, мг | | 0,07 | |  | | Са, мг | | | 22,87 | | |  | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 2,69 | |  | | С, мг | | 5,84 | |  | | Mg, мг | | | 21,08 | | |  | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 13,21 | |  | | А, мг | | 0,29 | |  | | Р, мг | | | 45,97 | | |  | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 98,28 | |  | | E, мг | | 0,27 | |  | | Fе, мг | | | 0,75 | | |  | |  |  |  |  |
|  | |  | |  | | Д, мкг | | 0,05 | |  | | К, мг | | | 371,01 | | |  | |  |  |  |  |
|  | |  | |  | | В2, мг | | 0,07 | |  | | I, мкг | | | 3,69 | | |  | |  |  |  |  |
|  | |  | |  | |  | |  | |  | | F, мг | | | 0,03 | | |  | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | Se, мг | | | 0 | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22\2** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно- эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | **нетто** | | **брутто** | **нетто** | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 0,7 | | 0,7 | | 0,07 | 0,07 | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | 18,7 | | 18,7 | | 1,87 | 1,87 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | 10,4 | | 7,8 | | 1,04 | 0,78 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | 9,75 | | 7,8 | | 0,98 | 0,78 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | 7,6 | | 6,4 | | 0,76 | 0,64 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| БУЛЬОН КУРИННЫЙ | | | | | | | | 180 | | 180 | | 18 | 18 | | |
| КУРИЦА ГРУДКА | | | | | | | | 26,5 | | 21,2 | | 2,65 | 2,12 | | |
| **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 холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готовог теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3— 4 мм или соломкой. Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45 °С. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 1,92 |  | С, мг | 0,4 |  | Са, мг | | 9,36 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 3,04 |  | В1, мг | 0 |  | Fе, мг | | 0,4 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 0 |  | А, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 11,68 |  | 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 № 31\2** | | | | | | | |  |  |
|  | **СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ** | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно- эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | |  |  |  |  | | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | **Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г** | | | **Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг** | | |
| **брутто** | **нетто** | | **брутто** | **нетто** | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | 18,5 | 12 | | 1,85 | 1,2 | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | 20 | 16 | | 2 | 1,6 | |
| КАРТОФЕЛЬ | |  |  | |  |  | |
| с 01.01 по 28.02 | | 25,85 | 16,8 | | 2,59 | 1,68 | |
| с 01.03 по 31.07 | | 28 | 16,8 | | 2,8 | 1,68 | |
| с 01.08 по 31.08 | | 21 | 16,8 | | 2,1 | 1,68 | |
| с 01.09 по 31.10 | | 22,4 | 16,8 | | 2,24 | 1,68 | |
| с 01.11 по 31.12 | | 24 | 16,8 | | 2,4 | 1,68 | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | 30 | 30 | | 3 | 3 | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | 4 | 4 | | 0,4 | 0,4 | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | 4 | 4 | | 0,4 | 0,4 | |
| МОРКОВЬ | |  |  | |  |  | |
| с 01.01 по 31.08 | | 15,6 | 11,7 | | 1,56 | 1,17 | |
| с 01.09 по 31.12 | | 14,63 | 11,7 | | 1,46 | 1,17 | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | 9,5 | 8 | | 0,95 | 0,8 | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | 144 | 144 | | 14,4 | 14,4 | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | 0,4 | 0,4 | | 0,04 | 0,04 | |
| **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.  Лук шинкуют и пассеруют, остальные овощи нарезают и припускают, репу бланшируют. За 5-10 мин до окончания припускания добавляют пассерованный лук, затем овощи протирают.  Пшеничную муку просеивают, высыпают в растопленное сливочное масло и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают.  Протертые овощи соединяют с соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют горячим молоком с прокипяченным маслом сливочным.  ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ НЕ МЕНЕЕ 75С ,СРОК ГОДНОСТИ НЕ БОЛЕЕ 2 ЧАСОВ | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | |  |
| Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.  Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — однородная масса без комков заварившейся муки и кусочков непротертой цветной капусты, без пленок на поверхности;  • цвет — типичный для использованных овощей с кремовым оттенком;  • вкус, запах — свежих овощей, нежный, свойственный овощам в сочетании с молоком, умеренно соленый;  • консистенция супа — нежная, бархатистая; капусты — мягкая, но не переварена. | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 88,81 |  | В1, мг | 0,08 |  | Са, мг | 55,04 | |  |
| Жиры, г | 4 |  | В2, мг | 0,08 |  | Р, мг | 62,41 | |  |
| Углеводы, г | 11,52 |  | А, мг | 0,25 |  | Mg, мг | 20 | |  |
| Белки, г | 2,56 |  | E, мг | 0,16 |  | Fе, мг | 0,56 | |  |
|  |  |  | С, мг | 5,52 |  | К, мг | 0 | |  |
|  |  |  | Д, мкг | 0 |  | I, мкг | 0 | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 321** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **СУФЛЕ ИЗ КУР (ПАРОВОЕ)** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУФЛЕ ИЗ КУР (ПАРОВОЕ)", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУФЛЕ ИЗ КУР (ПАРОВОЕ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно- эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | **нетто** | | **брутто** | **нетто** | | |
| КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ | | | | | | | | 68,35 | | 62,2 | | 6,84 | 6,22 | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | 6,6 | | 6,6 | | 0,66 | 0,66 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 29,5 | | 29,5 | | 2,95 | 2,95 | | |
| ЯЙЦА ДИЕТИЧЕСКИЕ | | | | | | | | 10,8 | | 9,5 | | 1,08 | 0,95 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 1,7 | | 1,7 | | 0,17 | 0,17 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ) | | | | | | | | 3,5 | | 3,2 | | 0,35 | 0,32 | | |
| **Выход: 90** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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.  Мякоть отварных кур без кожи нарезают на куски, соединяют с вязкой рисовой кашей и измельчают дважды на мясорубке (решетки с диаметром отверстий 9 и 5 мм), добавляют соль. В массу кладут яичные желтки, сливочное масло и взбивают, вводят взбитые белки, раскладывают в смазанные сливочным маслом емкости (1 г от нормы), посыпают тертым сыром и варят на пару 15-20 мин. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Суфле выкладывают из формы на подогретую тарелку, поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом. Сбоку укладывают гарнир. Оптимальная температура подачи 65° С.  Гарниры — пюре из моркови или свеклы, пюре из кабачков, пюре из тыквы, картофельное пюре.  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 - паровые изделия правильной формы, политы сливочным маслом; сбоку уложен гарнир;  • цвет поверхности — светло-кремовый, в разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;  • вкус, запах — характерный для вареных изделий из рубленой птицы, с привкусом и ароматом рисовой каши и сливочного масла; в меру соленый;  • консистенция — сочная, 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 | | 13,37 |  | В1, мг | 0,05 |  | Са, мг | | 48,15 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 17,18 |  | С, мг | 0,49 |  | Mg, мг | | 15,96 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 4,84 |  | А, мг | 0,09 |  | Р, мг | | 134,46 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 227,31 |  | E, мг | 0,46 |  | Fе, мг | | 1,26 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | Д, мкг | 0,29 |  | К, мг | | 144,60 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,13 |  | I, мкг | | 5,72 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,08 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 283** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ, СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ, СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ, СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ", 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** | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | | 0,2 | 0,2 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | | | | 1,4 | | | 1,3 | | | 0,14 | 0,13 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | | | 2,6 | | | 2,6 | | | 0,26 | 0,26 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | | 24,9 | | | 24,9 | | | 2,49 | 2,49 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | | 8,5 | | | 8,5 | | | 0,85 | 0,85 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | | 0,06 | 0,06 | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | | | | 65,5 | | | 55,3 | | | 6,55 | 5,53 | | |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | | | | | | | | | | | | | | 11,7 | | | 11,7 | | | 1,17 | 1,17 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | | 17,5 | | | 17,5 | | | 1,75 | 1,75 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | | 34,9 | | | 29,1 | | | 3,49 | 2,91 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 4,4 | | | 4,4 | | | 0,44 | 0,44 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | | | 5,8 | | | 5,8 | | | 0,58 | 0,58 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 4,4 | | | 4,4 | | | 0,44 | 0,44 | | |
| **Выход: 90/30** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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 котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают и формуют в виде шариков по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды, и тушат 8-10 мин.  Температура внутри готового изделия не ниже 85° С.  Соусы — томатный, сметанный с томатом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом  помещают 2-3 шарика тефтелей с соусом, в котором они тушились.  Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.  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 — тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой (без трещин) пропитаны соусом. Рядом аккуратно уложен гарнир;  • цвет тефтелей — коричневый, соуса — светло-коричневый, коричневый или оранжевый;  • вкус, запах — тушеного мяса, приятный, умеренно соленый и острый, с ароматом лука и соуса;  • консистенция тефтелей — в меру плотная, сочная, однородная, соуса — эластичная, 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 | | 12,24 | |  | | В1, мг | | 0,05 | |  | | Са, мг | | | 52,54 | | |  | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 19,31 | |  | | С, мг | | 1,54 | |  | | Mg, мг | | | 18,95 | | |
| Углеводы, г | | | | 18,56 | |  | | А, мг | | 0,02 | |  | | Р, мг | | | 136,35 | | |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 300,73 | |  | | E, мг | | 4,09 | |  | | Fе, мг | | | 1,62 | | |
|  | | | |  | |  | | Д, мкг | | 0 | |  | | К, мг | | | 300,33 | | |
|  | | | |  | |  | | В2, мг | | 0,11 | |  | | I, мкг | | | 8,11 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | F, мг | | | 0,03 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | Se, мг | | | 0 | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40\8** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | **нетто** | | **брутто** | **нетто** | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | 86,26 | | 72,8 | | 8,63 | 7,28 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 2,2 | | 2,2 | | 0,22 | 0,22 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | 1,1 | | 1,1 | | 0,11 | 0,11 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 14,9 | | 14,9 | | 1,49 | 1,49 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | 12,7 | | 12,7 | | 1,27 | 1,27 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | 0,4 | | 0,4 | | 0,04 | 0,04 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | 1,1 | | 1,1 | | 0,11 | 0,11 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | 16,4 | | 16,4 | | 1,64 | 1,64 | | |
| БАТОН ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (ШКОЛА) | | | | | | | | 9,5 | | 9,5 | | 0,95 | 0,95 | | |
| **Выход: 90** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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 котлетную массу после повторного измельчения на мясорубке добавляют размягченное сливочное масло ,батон (замоченный в молоке), крахмал и перемешивают. Полученную массу разделывают в виде шариков (массой 10-12 г) иТУШАТ В СОУСЕ15-20 минут.  ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСА МУКУ ПАССИРУЮТ РАЗВОДЯТ ГОРЯЧЕЙ КИПЯЧЕННОЙ ВОДОЙ,ВАРЯТ 15 МИНУТ, ЗАТЕМ ДОБОВЛЯЮТ СМЕТАНУ ,СОЛЬИ ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ.  ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ НЕ НИЖЕ 65С И 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 - ФОРМА ФРИКАДЕЛЕК СОХРАНЕНА,ПОВЕРХНОСТЬ БЕЗ ТРЕЩИН.  ЦВЕТ- ФРИКАДЕЛЕК,СВЕТЛО-КОРИЧНЕВЫЙ,СОУСА СВЕТЛО-КРЕМОВЫЙ.  КОНСИСТЕНЦИЯ - ФРИКАДЕЛЕК-РЫХЛАЯ,СОЧНАЯ . СОУСА-ОДНОРОДНАЯ,РЕДНЯЯ.  ЗАПАХ- СВОЙСТВЕННЫЙ ДЛЯ ТУШЕНЫХ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЯХ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ ГОВЯДИНЫ В СОУСЕ,БЕЗ ПОСТОРОННЕГО.  ВКУС- ХАРАКТЕРНЫЙ ДЛЯ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЯХ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ ГОВЯДИНЫ В СОУСЕ | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 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 | | | 14,80 |  | В1, мг | 0,07 |  | Са, мг | | 39,01 | |
| Жиры, г | | | 16,59 |  | С, мг | 0,10 |  | Mg, мг | | 15,96 | |
| Углеводы, г | | | 6,66 |  | А, мг | 0,03 |  | Р, мг | | 129,38 | |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 241,25 |  | E, мг | 0,48 |  | Fе, мг | | 1,82 | |
|  | | |  |  | Д, мкг | 0,05 |  | К, мг | | 277,08 | |
|  | | |  |  | В2, мг | 0,12 |  | I, мкг | | 7,88 | |
|  | | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,03 | |
|  | | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ХЛЕБ КРЕСТЬЯНСКИЙ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ КРЕСТЬЯНСКИЙ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ КРЕСТЬЯНСКИЙ 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** | | |
| ХЛЕБ КРЕСТЬЯНСКИЙ (ШКОЛА) | | | | | | | | 50 | | 50 | | 5 | 5 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,33 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 3,33 |  | С, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 111,92 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 23,42 |  | 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 №** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ХЛЕБ ЧУСОВСКОЙ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ ЧУСОВСКОЙ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ ЧУСОВСКОЙ 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** | | |
| ХЛЕБ ЧУСОВСКОЙ( ШКОЛА) | | | | | | | | 20 | | 20 | | 2 | 2 | | |
| **Выход: 20** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 1,3 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 38,7 |  | С, мг | 0 |  | Mg, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,25 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 8,35 |  | 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 № 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 № 6\2** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое МАОУ "Верхнедубровская СОШ". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда " ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **3. РЕЦЕПТУРА** | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| **Наименование сырья и продуктов** | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 1** **порцию, г** | | | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | | |
| **брутто** | | | **нетто** | | | **брутто** | **нетто** | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | | 0,4 | 0,4 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | 62,5 | | | 50 | | | 6,25 | 5 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | | | | 28,62 | | | 18,6 | | | 2,86 | 1,86 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | | | 31 | | | 18,6 | | | 3,1 | 1,86 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | | 23,25 | | | 18,6 | | | 2,33 | 1,86 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | | | 24,8 | | | 18,6 | | | 2,48 | 1,86 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | | 26,57 | | | 18,6 | | | 2,66 | 1,86 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | | 15,6 | | | 11,7 | | | 1,56 | 1,17 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | | 14,63 | | | 11,7 | | | 1,46 | 1,17 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | | 0,2 | 0,2 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | | 0,04 | 0,04 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | | 160 | | | 160 | | | 16 | 16 | | |
| **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.  Капусту нарезают квадратиками, картофель —дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют СМЕТАНУ И ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ.. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь,  лук, картофель - дольками  Консистенция: капуста - упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение  жидкой и плотной части  Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный  Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый  Запах: продуктов входящих в щи | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |  |  |  |  |
| Белки, г | | 1,44 | |  | | С, мг | | 10,88 | |  | | Са, мг | | | 30,08 | | |  | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 54,4 | |  | | В1, мг | | 0 | |  | | Fе, мг | | | 0,48 | | |
| Жиры, г | | | | 2,4 | |  | | А, мг | | 0 | |  | | Mg, мг | | | 0 | | |
| Углеводы, г | | | | 7,44 | |  | | E, мг | | 0 | |  | | Р, мг | | | 0 | | |
|  | | | |  | |  | | Д, мкг | | 0 | |  | | К, мг | | | 0 | | |
|  | | | |  | |  | | В2, мг | | 0 | |  | | I, мкг | | | 0 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | F, мг | | | 0 | | |
|  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | Se, мг | | | 0 | | |

.