

Чай с лимоном

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Чай с лимоном

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный	0,35	0,35
или Чай черный в пакетах	0,5 шт	0,5 шт
Вода	104	104
Сахар-песок	5	5
Лимоны	2,3	2
Выход:		100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

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

Сахар можно подавать отдельно порционно.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

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

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :

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

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Рагу из овощей с мясом

Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18611-2013
резанные в томатном соусе".

"Овощи

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	Вес нетто в 1 банке, г.
Мясо говяжье	300
Баклажаны свежие	594
Перец сладкий свежий	300
Томаты красные	750
Морковь свежая	390
Лук репчатый свежий	210
Томатная паста 12%	150
Масло растительное	210
Сахар	27
Соль	36
Мука пшеничная	42
Зелень петрушки	15
Чеснок	18

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.

Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Мясо подвергают обвалке и жиловке. При жиловке удаляют жир. Мороженное мясо предварительно размораживают. Жированное мясо нарезают на куски 15-20г.

Баклажаны нарезают на кружки диаметром от 30 до 70 мм, толщиной 10-15 мм или кусочки различной формы длиной сторон от 15 до 25 мм в любом измерении.

Морковь режут на кубики или кусочки, размером 10-20 мм в любом измерении.

Лук - на кусочки разнообразной формы шириной не более 5 мм.

Томаты красные режут на дольки или для мелкоплодных на половинки.

Соль, сахар, мука и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Чеснок и зелень - кусочки размером не более 5 мм.

Загружают в смеситель нарезанные баклажаны, обжаренные мясо, морковь и лук, пассерованную муку, соль, 12%-ное томат-пюре, чеснок, зелень и все смешивают без подогрева. Томаты добавляют в конце смешивания во избежание их деформации. Смешанную массу немедленно направляют на расфасовку и стерилизацию.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %, не менее	8,0
Массовая доля хлоридов, %	1,0 - 1,8
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), % не более	0,5

Минеральные примеси	Не допускаются
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал/кДж
Рагу из овощей с мясом	1,1	8,0	6,7	101, /422,0

Требования к качеству.

Наименования показателя	Характеристика
Внешний вид	Смесь кусочков баклажанов, томатов, перца сладкого, обжаренных моркови и лука, с чесноком и зеленью, в томатном соусе. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта.
Вкус, запах	Свойственные используемым овощам после тепловой обработки в томатном соусе. Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха.

Цвет	Свойственный используемым овощам после тепловой обработки. Перец однородной или неоднородной окраски. оранжево-красный. коричневый оттенок томатного соуса.	Соуса - Допускается
Консистенция	Овощей - мягкая, но не разваренная. Допускается наличие грубых семян переспелых баклажан.	Не

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Рагу из овощей

Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18611-2013
резанные в томатном соусе " .

"Овощи

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	Вес нетто в 1 банке, г.
Баклажаны свежие	594
Перец сладкий свежий	300
Томаты красные	856
Морковь свежая	540
Лук репчатый свежий	210
Томатная пульпа 12%	150
Масло растительное	210
Сахар	27
Соль	36
Мука пшеничная	42
Зелень петрушки	15
Чеснок	18

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами. Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Баклажаны нарезают на кружки диаметром от 30 до 70 мм, толщиной 10-15 мм или кусочки различной формы длиной сторон от 15 до 25 мм в любом измерении.

Морковь режут на кубики или кусочки, размером 10-20 мм в любом измерении.

Лук - на кусочки разнообразной формы шириной не более 5 мм.

Томаты красные режут на дольки или для мелкоплодных на половинки.

Соль, сахар, мука и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Чеснок и зелень - кусочки размером не более 5 мм.

Загружают в смеситель нарезанные баклажаны, обжаренные морковь и лук, пассерованную муку, соль, 12%-ное томат-пюре, чеснок, зелень и все смешивают без подогрева. Томаты добавляют в конце смешивания во избежание их деформации. Смешанную массу немедленно направляют на расфасовку и стерилизацию.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %, не менее	8,0
Массовая доля хлоридов, %	1,0 - 1,8
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), % не более	0,5
Минеральные примеси	Не допускаются
Примеси растительного происхождения	Не допускаются

Посторонние примеси	Не допускаются
---------------------	----------------

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал/кДж
Рагу из овощей	1,1	8,0	6,7	101, /422,0

Требования к качеству.

Наименования показателя	Характеристика
Внешний вид	Смесь кусочков баклажанов, томатов, перца сладкого, обжаренных моркови и лука, с чесноком и зеленью, в томатном соусе. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта.
Вкус, запах	Свойственные используемым овощам после тепловой обработки в томатном соусе. Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха.

Цвет	Свойственный используемым овощам после тепловой обработки. Перец однородной или неоднородной окраски. оранжево-красный. коричневый оттенок томатного соуса.	Соуса Допускается
Консистенция	Овощей - мягкая, но не разваренная. Допускается наличие грубых семян переспелых баклажанов.	Не

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Рассольник

Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18316-2013
обеденные блюда".

"Первые

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	Вес нетто в 1 банке, г.
Картофель всежий	1 182
Соль	42
Перловая крупа	360
Масло растительное	150
Морковь свежая	270
Лук свежий	210
Мука пшеничная	21
Томатная паста 30%	150
Огурцы соленые	600
Зелень петрушки	15
Лавровый лист	2
Перец черный молотый	2

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.
Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Картофель режут на брусочки с поперечным сечением не более 12*12 мм.

Перловую крупу inspectируют удаляя ферропримеси, моют и бланшируют в кипящей воде в течение 15-20 мин. После чего тщательно отмывают от крахмала в холодной воде и смешивают в смесителях с другими компонентами.

Морковь режут на кубики с длиной грани не более 10 мм и брусочки с поперечным сечением не более 5*5 и не менее 3*3 мм.

Лук режут на кружки (кольца) толщиной 3-5 мм.

Соль, сахар, мука и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Лавровый лист моют и кладут в банку перед наполнением.

Очищенные и нарезанные овощи подвергаются бланшированию и пассивке.

Затем смешивают в смесителях и подаются на расфасовку и укупорку в стеклобанки.

После чего укупоренные банки подвергаются стерилизации.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %, не менее	2,0
Массовая доля хлоридов, %	1,0 - 1,3
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на лимонную кислоту), % не более	0,3
Минеральные примеси	Не допускаются
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал/кДж
Рассольник	3,5	5,0	19,0	140,0/570,0

Требования к качеству.

Наименования показателя	Характеристика
Внешний вид	Смесь овощей нарезанные различными формами нарезки.
Вкус, запах, цвет	Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Посторонние вкус и запах не допускаются. Допускаются незначительное потемнение поверхностного слоя соевого банок
Консистенция	Овощей - мягкая, но не разваренная. Допускается незначительная разваренность картофеля.

(Степень разведения водой - 1:1,5)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Щи из свежей капусты с мясом
 Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18316-2013
 "Первые обеденные блюда".

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	Вес нетто в 1 банке, г.
Мясо говяжье	300
Капуста свежая	1500
Картофель всежий	390
Масло растительное	150
Морковь свежая	240
Лук свежий	195
Мука пшеничная	57
Томатная паста 30%	120
Соль	60
Лавровый лист	2
Перец черный молотый	1,5

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами. Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Мясо подвергают обвалке и жиловке. При жиловке удаляют жир. Мороженное мясо предварительно размораживают. Жилованное мясо нарезают на куски 50-60г и подают на расфасовку непосредственно в

Капусту шинкуют на шинковальной машине.

Картофель режут на брусочки с поперечным сечением не более 12*12
 Морковь режут на кубики с длиной грани не более 10 мм и брусочки с поперечным сечением не более 5*5 и не менее 3*3 мм.

Лук режут на кружки (кольца) толщиной 3-5 мм.

Соль, мука и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Лавровый лист моют и кладут в банку перед наполнением.

Очищенные и нарезанные овощи подвергаются бланшированию и пассировке. Затем смешивают в смесителях и подаются на расфасовку и

укупорку в стеклованки. После чего укупоренные банки подвергаются стерилизации.

Физико химические показатели продукта готового к употреблению

Наименование показателя
Массовая доля жира, %, не менее
Массовая доля хлоридов, %
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на лимонную кислоту), % не более
Минеральные примеси
Примеси растительного происхождения
Посторонние примеси

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г
Щи из свежей капусты с мясом	5	5,5

Требования к качеству.

Наименования показателя	Характеристика
Внешний вид	этими овощами нарезаются различными формами нарезки. Мясо нарезанно
Вкус, запах, цвет	одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Посторонние вкус и запах не
Консистенция	овощей - мягкая, но не разваренная, мясо сочное, мягкое.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Закуска Воронежская

Необходимо разработать ТУ на данную продукцию!

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	Вес нетто в 1 банке, г.
Капуста свежая	650
Масло растительное	210
Морковь свежая	450
Лук репчатый свежий	360
Томатная пульпа 12%	300
Перечное пюре	210
Сахар	30
Соль	63
Зелень петрушки	1
Перец горький молотый	1

Перец душистый молотый	1
---------------------------	---

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.

Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Капусту шинкуют на шинковальной машине.

Морковь режут на кубики или кусочки, размером 10-20 мм в любом измерении.

Лук - на кусочки разнообразной формы шириной не более 5 мм.

Соль, сахар, перец душистый молотый и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Зелень моют в моечной машине или небольшими порциями. После мойки режут на специальных машинах для резки зелени или мелко рубят ножом.

Загружают в смеситель нарезанные баклажаны, обжаренные морковь и лук, пассерованную муку, соль, 12%-ное томат-пюре, чеснок, зелень и все смешивают без подогрева. Томаты добавляют в конце смешивания во избежание их деформации. Смешанную массу немедленно направляют на расфасовку и стерилизацию.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

<i>Наименование показателя</i>	<i>Значение показателя</i>
<i>Массовая доля жира, %, не менее</i>	<i>8,0</i>

<i>Массовая доля хлоридов, %</i>	<i>1,0 - 1,8</i>
<i>Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), % не более</i>	<i>0,5</i>
<i>Минеральные примеси</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Примеси растительного происхождения</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Посторонние примеси</i>	<i>Не допускаются</i>

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы,г	Калорийность, ккал/кДж
Закуска Воронежская	2	6,0	9,0	112,0/468,0

Требования к качеству.

<i>Наименования показателя</i>	<i>Характеристика</i>
<i>Внешний вид</i>	<i>Смесь капусты, обжаренных моркови и лука, с рисом, в томатном соусе. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта. Допускается не равномерная резка овощей.</i>

<i>Вкус, запах</i>	<i>Свойственные используемым овощам после тепловой обработки в томатном соусе. Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха.</i>
<i>Цвет</i>	<i>Свойственный используемым овощам после тепловой обработки. Перец однородной или неоднородной окраски. Соуса - оранжево-красный. Допускается коричневый оттенок томатного соуса.</i>
<i>Консистенция</i>	Овощей - мягкая, но не разваренная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Токана овощная

Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18611-2013

"Овощи резанные в томатном соусе".

<i>Наименование сырья</i>	Расход сырья и полуфабрикатов
	<i>Вес нетто в 1 банке, г.</i>
Перец сладкий свежий	200
Томаты красные	690

Морковь свежая	360
Лук репчатый свежий	60
Томатная пульпа 8%	600
Рис пассированный	180
Сахар	30
Соль	123
Перец горький молотый	1
Перец душистый молотый	1

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.

Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Баклажаны нарезают на кружки диаметром от 30 до 70 мм, толщиной 10-15 мм или кусочки различной формы длиной сторон от 15 до 25 мм в любом измерении.

Морковь режут на кубики или кусочки, размером 10-20 мм в любом измерении.

Лук - на кусочки разнообразной формы шириной не более 5 мм.

Перец сладкий режут на кусочки, размером 20-30 мм в любом измерении.

Томаты красные режут на дольки или для мелкоплодных на половинки.

Рис пассируют.

Соль, сахар, перец душистый молотый и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Чеснок и зелень - кусочки размером не более 5 мм.

Загружают в смеситель нарезанные баклажаны, обжаренные морковь и лук, пассерованную муку, соль, 12%-ное томат-пюре, чеснок, зелень и все смешивают без подогрева. Томаты добавляют в конце смешивания во избежание их деформации. Смешанную массу немедленно направляют на расфасовку и стерилизацию.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %, не менее	8,0
Массовая доля хлоридов, %	1,0 - 1,8
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), % не более	0,5
Минеральные примеси	Не допускаются
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы,г	Калорийность, ккал/кДж
-----------------------	----------	--------	------------	------------------------

Токана овощная	1	6,0	20,4	140,0/585,0
----------------	---	-----	------	-------------

Требования к качеству.

<i>Наименования показателя</i>	<i>Характеристика</i>
<i>Внешний вид</i>	<i>Смесь кусочков томатов, перца сладкого, обжаренных моркови и лука, с рисом, в томатном соусе. Зерна риса не слипшиеся. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта. Допускается не равномерная резка овощей.</i>
<i>Вкус, запах</i>	<i>Свойственные используемым овощам после тепловой обработки в томатном соусе. Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха.</i>
<i>Цвет</i>	<i>Свойственный используемым овощам после тепловой обработки. Перец однородной или неоднородной окраски. Соуса - оранжево-красный. Допускается коричневый оттенок томатного соуса.</i>
<i>Консистенция</i>	<i>Овощей - мягкая, но не разваренная. Рис не разваренный, но не жесткий.</i>

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Закуска овощная
 Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18611-2013
 "Овощи резанные в томатном соусе".

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	Вес нетто в 1 банке, г.
Баклажаны свежие	1086
Перец сладкий свежий	200
Лук репчатый свежий	198
Томатная пульпа 8%	600
Мука пшеничная	45
Масло растительное	150
Сахар	75
Соль	90
Лавровый лист	3

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.

Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Баклажаны нарезают на кружки диаметром от 30 до 70 мм, толщиной 10-15 мм или кусочки различной формы длиной сторон от 15 до 25 мм в любом измерении.

Перец сладкий режут на кусочки, размером 20-30 мм в любом измерении.

Лук - на кусочки разнообразной формы шириной не более 5 мм.

Соль, сахар, мука и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Чеснок и зелень - кусочки размером не более 5 мм.

Загружают в смеситель нарезанные баклажаны, обжаренные морковь и лук, пассерованную муку, соль, 12%-ное томат-пюре, зелень и все смешивают без подогрева. Смешанную массу немедленно направляют на расфасовку и стерилизацию.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

<i>Наименование показателя</i>	<i>Значение показателя</i>
<i>Массовая доля жира, %, не менее</i>	<i>8,0</i>
<i>Массовая доля хлоридов, %</i>	<i>1,0 - 1,8</i>
<i>Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), % не более</i>	<i>0,5</i>
<i>Минеральные примеси</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Примеси растительного происхождения</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Посторонние примеси</i>	<i>Не допускаются</i>

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы,г	Калорийность, ккал/кДж
Закуска овощная	0,7	8,0	3,8	90,0/376,0

Требования к качеству.

<i>Наименования показателя</i>	<i>Характеристика</i>
<i>Внешний вид</i>	<i>Кружки и кусочки баклажанов равномерные по толщине, перец сладкий кусочками и лук обжаренные, в томатном соусе. Овощи равномерно распределены по всей массе. Допускается наличие кружков с выпавшей сердцевинкой не более 15%.</i>
<i>Вкус, запах</i>	<i>Свойственные консервированным овощам в томатном соусе. Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха.</i>

<i>Цвет</i>	<i>Свойственный используемым овощам после тепловой обработки.</i> <i>Перец однородной или неоднородной окраски.</i> <i>Соуса - оранжево-красный.</i> <i>Допускается коричневый оттенок томатного соуса.</i>
<i>Консистенция</i>	Овощей - мягкая, но не разваренная. Не допускается наличие грубых семян перезрелых баклажан.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Рагу из овощей с мясом

Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18611-2013

"Овощи резанные в томатном соусе".

<i>Наименование сырья</i>	Расход сырья и полуфабрикатов
	<i>Вес нетто в 1 банке, г.</i>
Мясо говяжье	300
Баклажаны свежие	594
Перец сладкий свежий	300
Томаты красные	750
Морковь свежая	390

Лук репчатый свежий	210
Томатная пульпа 12%	150
Масло растительное	210
Сахар	27
Соль	36
Мука пшеничная	42
Зелень петрушки	15
Чеснок	18

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.

Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Мясо подвергают обвалке и жиловке. При жиловке удаляют жир. Мороженное мясо предварительно размораживают. Жилованное мясо нарезают на куски 15-20г.

Баклажаны нарезают на кружки диаметром от 30 до 70 мм, толщиной 10-15 мм или кусочки различной формы длиной сторон от 15 до 25 мм в любом измерении.

Морковь режут на кубики или кусочки, размером 10-20 мм в любом измерении.

Лук - на кусочки разнообразной формы шириной не более 5 мм.

Томаты красные режут на дольки или для мелкоплодных на половинки.
Соль, сахар, мука и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Чеснок и зелень - кусочки размером не более 5 мм.

Загружают в смеситель нарезанные баклажаны, обжаренные мясо, морковь и лук, пассерованную муку, соль, 12%-ное томат-пюре, чеснок, зелень и все смешивают без подогрева. Томаты добавляют в конце смешивания во избежание их деформации. Смешанную массу немедленно направляют на расфасовку и стерилизацию.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

<i>Наименование показателя</i>	<i>Значение показателя</i>
<i>Массовая доля жира, %, не менее</i>	<i>8,0</i>
<i>Массовая доля хлоридов, %</i>	<i>1,0 - 1,8</i>
<i>Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), % не более</i>	<i>0,5</i>
<i>Минеральные примеси</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Примеси растительного происхождения</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Посторонние примеси</i>	<i>Не допускаются</i>

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

	Белки, г	Жир, г	Углеводы,г	
--	----------	--------	------------	--

Наименование продукта				Калорийность, ккал/кДж
Рагу из овощей с мясом	1,1	8,0	6,7	101,/422,0

Требования к качеству.

<i>Наименования показателя</i>	<i>Характеристика</i>
<i>Внешний вид</i>	<i>Смесь кусочков баклажанов, томатов, перца сладкого, обжаренных моркови и лука, с чесноком и зеленью, в томатном соусе. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта.</i>
<i>Вкус, запах</i>	<i>Свойственные используемым овощам после тепловой обработки в томатном соусе. Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха.</i>
<i>Цвет</i>	<i>Свойственный используемым овощам после тепловой обработки. Перец однородной или неоднородной окраски. Соуса - оранжево-красный. Допускается коричневый оттенок томатного соуса.</i>
<i>Консистенция</i>	<i>Овощей - мягкая, но не разваренная. Не допускается наличие грубых семян перезрелых баклажан.</i>

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Рагу из овощей

Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18611-2013

"Овощи резанные в томатном соусе ".

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	Вес нетто в 1 банке, г.
Баклажаны свежие	594
Перец сладкий свежий	300
Томаты красные	856
Морковь свежая	540
Лук репчатый свежий	210
Томатная пульпа 12%	150
Масло растительное	210
Сахар	27
Соль	36
Мука пшеничная	42

Зелень петрушки	15
Чеснок	18

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.

Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Баклажаны нарезают на кружки диаметром от 30 до 70 мм, толщиной 10-15 мм или кусочки различной формы длиной сторон от 15 до 25 мм в любом измерении.

Морковь режут на кубики или кусочки, размером 10-20 мм в любом измерении.

Лук - на кусочки разнообразной формы шириной не более 5 мм.

Томаты красные режут на дольки или для мелкоплодных на половинки.

Соль, сахар, мука и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Чеснок и зелень - кусочки размером не более 5 мм.

Загружают в смеситель нарезанные баклажаны, обжаренные морковь и лук, пассерованную муку, соль, 12%-ное томат-пюре, чеснок, зелень и все смешивают без подогрева. Томаты добавляют в конце смешивания во избежание их деформации. Смешанную массу немедленно направляют на расфасовку и стерилизацию.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

<i>Наименование показателя</i>	<i>Значение показателя</i>
<i>Массовая доля жира, %, не менее</i>	<i>8,0</i>
<i>Массовая доля хлоридов, %</i>	<i>1,0 - 1,8</i>
<i>Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), % не более</i>	<i>0,5</i>
<i>Минеральные примеси</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Примеси растительного происхождения</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Посторонние примеси</i>	<i>Не допускаются</i>

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы,г	Калорийность, ккал/кДж
Рагу из овощей	1,1	8,0	6,7	101,/422,0

Требования к качеству.

<i>Наименования показателя</i>	<i>Характеристика</i>
<i>Внешний вид</i>	<i>Смесь кусочков баклажанов,томатов, перца сладкого, обжаренных моркови и лука, с чесноком и зеленью, в томатном соусе. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта.</i>

<i>Вкус, запах</i>	<i>Свойственные используемым овощам после тепловой обработки в томатном соусе. Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха.</i>
<i>Цвет</i>	<i>Свойственный используемым овощам после тепловой обработки. Перец однородной или неоднородной окраски. Соуса - оранжево-красный. Допускается коричневый оттенок томатного соуса.</i>
<i>Консистенция</i>	<i>Овощей - мягкая, но не разваренная. Не допускается наличие грубых семян перезрелых баклажанов.</i>

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Рассольник

Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18316-2013

"Первые обеденные блюда".

<i>Наименование сырья</i>	Расход сырья и полуфабрикатов
	<i>Вес нетто в 1 банке, г.</i>
Картофель всежий	182
Соль	42

Перловая крупа	360
Масло растительное	150
Морковь свежая	270
Лук свежий	210
Мука пшеничная	21
Томатная паста 30%	150
Огурцы соленые	600
Зелень петрушки	15
Лавровый лист	2
Перец черный молотый	2

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.

Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Картофель режут на брусочки с поперечным сечением не более 12*12 мм.

Перловую крупу инспектируют удаляя ферропримеси, моют и бланшируют в кипящей воде в течение 15-20 мин. После чего тщательно отмывают от крахмала в холодной воде и смешивают в смесителях с другими компонентами.

Морковь режут на кубики с длиной грани не более 10 мм и брусочки с поперечным сечением не более 5*5 и не менее 3*3 мм.

Лук режут на кружки (кольца) толщиной 3-5 мм.

Соль, сахар, мука и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Лавровый лист моют и кладут в банку перед наполнением.

Очищенные и нарезанные овощи подвергаются бланшированию и пассивке. Затем смешивают в смесителях и подаются на расфасовку и укупорку в стеклобанки. После чего укупоренные банки подвергаются стерилизации.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

<i>Наименование показателя</i>	<i>Значение показателя</i>
<i>Массовая доля жира, %, не менее</i>	<i>2,0</i>
<i>Массовая доля хлоридов, %</i>	<i>1,0 - 1,3</i>
<i>Массовая доля титруемых кислот (в расчете на лимонную кислоту), % не более</i>	<i>0,3</i>
<i>Минеральные примеси</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Примеси растительного происхождения</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Посторонние примеси</i>	<i>Не допускаются</i>

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы,г	Калорийность, ккал/кДж
Рассольник	3,5	5,0	19,0	140,0/570,0

Требования к качеству.

<i>Наименования показателя</i>	<i>Характеристика</i>
<i>Внешний вид</i>	<i>Смесь овощей нарезанные различными формами нарезки.</i>
<i>Вкус, запах, цвет</i>	<i>Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Посторонние вкус и запах не допускаются. Допускаются незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банки</i>
<i>Консистенция</i>	<i>Овощей - мягкая, но не разваренная. Допускается незначительная разваренность картофеля.</i>

(Степень разведения водой - 1:1,5)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Щи из свежей капусты с мясом

Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18316-2013
"Первые обеденные блюда".

<i>Наименование сырья</i>	Расход сырья и полуфабрикатов
	<i>Вес нетто в 1 банке, г.</i>
Мясо говяжье	300
Капуста свежая	1500
Картофель всежий	390
Масло растительное	150
Морковь свежая	240
Лук свежий	195
Мука пшеничная	57
Томатная паста 30%	120
Соль	60
Лавровый лист	2
Перец черный молотый	1,5

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.

Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Мясо подвергают обвалке и жиловке. При жиловке удаляют жир. Мороженное мясо предварительно размораживают. Жилованное мясо нарезают на куски 50-60г и подают на расфасовку непосредственно в банки.

Капусту шинкуют на шинковальной машине.

Картофель режут на брусочки с поперечным сечением не более 12*12 мм.

Морковь режут на кубики с длиной грани не более 10 мм и брусочки с поперечным сечением не более 5*5 и не менее 3*3 мм.

Лук режут на кружки (кольца) толщиной 3-5 мм.

Соль, мука и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Лавровый лист моют и кладут в банку перед наполнением.

Очищенные и нарезанные овощи подвергаются бланшированию и пассировке. Затем смешивают в смесителях и подаются на расфасовку и укупорку в стеклобанки. После чего укупоренные банки подвергаются стерилизации.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

<i>Наименование показателя</i>	<i>Значение показателя</i>
<i>Массовая доля жира, %, не менее</i>	<i>2,0</i>
<i>Массовая доля хлоридов, %</i>	<i>1,0 - 1,3</i>
<i>Массовая доля титруемых кислот (в расчете на лимонную кислоту), % не более</i>	<i>0,3</i>
<i>Минеральные примеси</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Примеси растительного происхождения</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Посторонние примеси</i>	<i>Не допускаются</i>

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы,г	Калорийность, ккал/кДж
Щи из свежей капусты с мясом	5	5,5	9,0	75,0/440,0

Требования к качеству.

<i>Наименования показателя</i>	<i>Характеристика</i>
<i>Внешний вид</i>	<i>Смесь овощей нарезанные различными формами нарезки.Мясо нарезанно кубиками или кусочками разнообразной формы.</i>
<i>Вкус, запах, цвет</i>	<i>Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Посторонние вкус и запах не допускаются. Допускаются незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банки</i>
<i>Консистенция</i>	<i>Овощей - мягкая, но не разваренная, мясо сочное, мягкое. Допускается незначительная разваренность картофеля.</i>

(Степень разведения водой - 1:1)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Щи из свежей капусты

Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18316-2013
"Первые обеденные блюда".

<i>Наименование сырья</i>	Расход сырья и полуфабрикатов
	<i>Вес нетто в 1 банке, г.</i>
Капуста свежая	500 ¹
Картофель всежий	599
Масло растительное	150
Морковь свежая	231
Лук свежий	231
Мука пшеничная	75
Томатная паста 30%	150
Зелень петрушки	1
Соль	63
Лавровый лист	2
Перец черный молотый	1

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.

Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Капусту шинкуют на шинковальной машине.

Картофель режут на брусочки с поперечным сечением не более 12*12 мм.

Морковь режут на кубики с длиной грани не более 10 мм и брусочки с поперечным сечением не более 5*5 и не менее 3*3 мм.

Лук режут на кружки (кольца) толщиной 3-5 мм.

Соль, мука и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Лавровый лист моют и кладут в банку перед наполнением.

Зелень моют в моечной машине или небольшими порциями. После мойки режут на специальных машинах для резки зелени или мелко рубят ножом.

Очищенные и нарезанные овощи подвергаются бланшированию и пассивировке. Затем смешивают в смесителях и подаются на расфасовку и укупорку в стеклобанки. После чего укупоренные банки подвергаются стерилизации.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

<i>Наименование показателя</i>	<i>Значение показателя</i>
<i>Массовая доля жира, %, не менее</i>	<i>2,0</i>
<i>Массовая доля хлоридов, %</i>	<i>1,0 - 1,3</i>
<i>Массовая доля титруемых кислот (в расчете на лимонную кислоту), % не более</i>	<i>0,3</i>

<i>Минеральные примеси</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Примеси растительного происхождения</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Посторонние примеси</i>	<i>Не допускаются</i>

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы,г	Калорийность, ккал/кДж
Щи из свежей капусты	2,5	5,5	9,0	95,0/410,0

Требования к качеству.

<i>Наименования показателя</i>	<i>Характеристика</i>
<i>Внешний вид</i>	<i>Смесь овощей нарезанные различными формами нарезки.</i>
<i>Вкус, запах, цвет</i>	<i>Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Посторонние вкус и запах не допускаются. Допускаются незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банки</i>
<i>Консистенция</i>	<i>Овощей - мягкая, но не разваренная. Допускается незначительная разваренность картофеля.</i>

(Степень разведения водой - 1:1,5)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Борщ со свежей капустой и мясом
Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18316-2013
"Первые обеденные блюда".

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	Вес нетто в 1 банке, г.
Мясо говяжье	300
Свекла свежая	810
Капуста свежая	510
Картофель всежий	300
Масло растительное	150
Морковь свежая	300
Лук свежий	255
Мука пшеничная	30
Томатная паста 30%	270
Сахар	30
Соль	60
Лимонная кислота	2
Лавровый лист	2
Перец черный молотый	1

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.

Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Мясо подвергают обвалке и жиловке. При жиловке удаляют жир. Мороженное мясо предварительно размораживают. Жилованное мясо нарезают на куски 50-60г и подают на расфасовку непосредственно в банки.

Свеклу нарезают на на корнерезках брусочками с поперечным сечением не более 5*5 мм и не менее 3*3 мм.

Капусту шинкуют на шинковальной машине.

Картофель режут на брусочки с поперечным сечением не более 12*12 мм.

Морковь режут на кубики с длиной грани не более 10 мм и брусочки с поперечным сечением не более 5*5 и не менее 3*3 мм.

Лук режут на кружки (кольца) толщиной 3-5 мм.

Соль, сахар, мука и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Лавровый лист моют и кладут в банку перед наполнением.

Очищенные и нарезанные овощи подвергаются бланшированию и пассировке. Затем смешивают в смесителях и подаются на расфасовку и укупорку в стеклобанки. После чего укупоренные банки подвергаются стерилизации.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

Наименование показателя	Значение показателя
-------------------------	---------------------

<i>Массовая доля жира, % , не менее</i>	<i>2,0</i>
<i>Массовая доля хлоридов, %</i>	<i>1,0 - 1,3</i>
<i>Массовая доля титруемых кислот (в расчете на лимонную кислоту), % не более</i>	<i>0,3</i>
<i>Минеральные примеси</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Примеси растительного происхождения</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Посторонние примеси</i>	<i>Не допускаются</i>

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы,г	Калорийность, ккал/кДж
Борщ со свежей капустой и мясом	5	5,5	9,0	75,0/440,0

Требования к качеству.

<i>Наименования показателя</i>	<i>Характеристика</i>
<i>Внешний вид</i>	<i>Смесь овощей нарезанные различными формами нарезки. Мясо нарезанно кубиками или кусочками разнообразной формы.</i>

<i>Вкус, запах, цвет</i>	<i>Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Посторонние вкус и запах не допускаются. Допускаются незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банки</i>
<i>Консистенция</i>	Овощей - мягкая, но не разваренная, мясо сочное, мягкое. Допускается незначительная разваренность картофеля.

(Степень разведения водой - 1:1)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Борщ со свежей капустой

Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18316-2013

"Первые обеденные блюда".

<i>Наименование сырья</i>	Расход сырья и полуфабрикатов
	<i>Вес нетто в 1 банке, г.</i>
Свекла свежая	080
Капуста свежая	600
Картофель всежий	228

Масло растительное	150
Морковь свежая	300
Лук свежий	255
Мука пшеничная	30
Томатная паста 30%	270
Сахар	30
Соль	60
Лимонная кислота	2
Лавровый лист	2
Перец черный молотый	1

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.

Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Свеклу нарезают на на корнерезках брусочками с поперечным сечением не более 5*5 мм и не менее 3*3 мм.

Капусту шинкуют на шинковальной машине.

Картофель режут на брусочки с поперечным сечением не более 12*12 мм.

Морковь режут на кубики с длиной грани не более 10 мм и брусочки с поперечным сечением не более 5*5 и не менее 3*3 мм.

Лук режут на кружки (кольца) толщиной 3-5 мм.

Соль, сахар, мука и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Лавровый лист моют и кладут в банку перед наполнением.

Очищенные и нарезанные овощи подвергаются бланшированию и пассивке. Затем смешивают в смесителях и подаются на расфасовку и укупорку в стеклобанки. После чего укупоренные банки подвергаются стерилизации.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

<i>Наименование показателя</i>	<i>Значение показателя</i>
<i>Массовая доля жира, %, не менее</i>	<i>2,0</i>
<i>Массовая доля хлоридов, %</i>	<i>1,0 - 1,3</i>
<i>Массовая доля титруемых кислот (в расчете на лимонную кислоту), % не более</i>	<i>0,3</i>
<i>Минеральные примеси</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Примеси растительного происхождения</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Посторонние примеси</i>	<i>Не допускаются</i>

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы,г	Калорийность, ккал/кДж
Борщ со свежей капустой	2,5	5,0	10,0	95,0/400,0

Требования к качеству.

<i>Наименования показателя</i>	<i>Характеристика</i>
<i>Внешний вид</i>	<i>Смесь овощей нарезанные различными формами нарезки.</i>
<i>Вкус, запах, цвет</i>	<i>Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Посторонние вкус и запах не допускаются. Допускаются незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банки</i>
<i>Консистенция</i>	<i>Овощей - мягкая, но не разваренная. Допускается незначительная разваренность картофеля.</i>

(Степень разведения водой - 1:1,5)

Сырники из творога

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Сырники из творога

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
сырья	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Творог	115	115
Мукапшеничная	20	20
Яйца	1/2шт	17,00
Сахар-песок	12	12
Маслорастительное	10	10
Сметана	10	10,0
Выход:		120/10

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

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

Отпускают по 3 шт на порцию, поливая сметаной.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Форма круглая, приплюснутая, без трещин.

Сметаной полита 1/3 часть сырника.

Консистенция нежная, без комочков невымешанной муки или творога.

Вкус соответствует входящим продуктам.

Не допускаются посторонние запахи и привкус.

Температура подачи 55 °С.

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :

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

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫР (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 15

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

Химический состав данного блюда

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

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Внешний вид: сыр прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду сыра, светло-желтый

Вкус: соответствует виду сыра, без горечи

Запах: свойственный свежему сыру

Суп молочный с крупой

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Суп молочный с крупой

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

РЕЦЕПТУРА

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа. После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу. Манную и мелко дробленную крупу засыпают тонкой стружкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

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

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа – крупа разваренная, на поверхности – сливочное масло
 Консистенция: в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдаются соотношение
 плотной и жидкой частей супа

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

Вкус: сладковатый, молока и сливочного масла

Запах: кипяченого молока, свойственный входящим в блюдо продуктам

Микробиологические и физико-химические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

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

Салат из свежих помидоров и огурцов

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Салат из свежих помидоров и огурцов

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	1 порция готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые/грунтовые	42,3/48,6	41,4
Огурцы свежие парниковые/грунтовые	32,4/39,6	31,5
Лук зеленый	11,7	9
или лук репчатый	10,8	9
Масло растительное	9	9
Выход готовой продукции	—	90

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают растительным маслом. Салат можно отпустить без лука и без растительного масла, соответственно, уменьшив выход.

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

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- *Внешний вид* – компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены, политы маслом растительным;
- *Цвет* помидоров – красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов, огурцов очищенных – белый, лука репчатого – белый или светло-кремовый, лука зеленого – зеленый;
- *Вкус, запах* – кисло-кисловато-острый, характерный для свежих помидоров, свежих огурцов и лука с привкусом и ароматом масла растительного;
- *Консистенция* помидоров – упругая, сочная; огурцов – плотная с недоразвитыми водянистыми нежесткими семенами; лука зеленого и лука репчатого – слегка хрустящая, сочная.

Микробиологические и физико-химические показатели :

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

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

Рис отварной

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Рис отварной

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

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

Картофельное пюре, порция 150 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Картофельное пюре, порция 150 г

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

РЕЦЕПТУРА

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности.
 Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирачную машину. Температура должна быть не менее 80 С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное.
 Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100 °С 5-6 мин.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Консистенция — густая, пышная, однородная масса без комочков картофеля.
 Цвет от кремового до белого, без темных включений.
 Вкус слегка соленый, нежный, аромат молока и масла. Не допускается запах пригоревшего молока.
 Температура подачи 65° С.

Микробиологические и физико-химические показатели :

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

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

Плов с курицей

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Плов с курицей

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

РЕЦЕПТУРА

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Птицу рубят на порции (по 1 куску), обжаривают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, заливают горячим бульоном и дают закипеть (2,1л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин. в жарочный шкаф с температурой 250-280°C.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки. Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи 65°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- *Внешний вид* – плов уложен горкой, сверху – кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;
- *Цвет* птицы – светло-кремовый с золотистым оттенком, риса – светло-оранжевый;
- *Вкус, запах* – характерный для тушеной птицы с рисом и специями;
- *Консистенция* птицы – мягкая, сочная, риса – рассыпчатая.

Микробиологические и физико-химические показатели :

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

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

Салат из моркови с растительным маслом

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Салат из моркови с растительным маслом

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

РЕЦЕПТУРА

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Температура подачи: 14±2°C.

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

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

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

Микробиологические и физико-химические показатели :

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,22	7,09	6,49
Энергетическая ценность (ккал)		
95,83		

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № __1__

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)
 Номер рецептуры: 14

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто о, г	Нетто , г	Брутто о, г	Нетто , г	Брутто о, г	Нетто , г	Брутто о, г	Нетто , г
Масло сливочное	5	5	10	10	15	15	20	20
ВЫХОД:	5		10		15		20	

Химический состав данного блюда

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

Технология приготовления:

Масло сливочное нарезают кусочками прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные кусочки масла с гладкими краями

Консистенция: мягкая, не расплывшаяся

Цвет: соответствует виду масла, светло-желтый

Вкус: сладко-сливочный, без горечи

Запах: свежего масла

Макаронны, запеченные с сыром

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Макароны, запеченные с сыром

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

РЕЦЕПТУРА

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

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

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

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

Микробиологические и физико-химические показатели :

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергетическая ценность (ккал)
272

Компот из смеси сухофруктов

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Компот из смеси сухофруктов

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

РЕЦЕПТУРА

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

* Масса отварных сухофруктов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Не допускаются посторонние примеси, порченные плоды.

Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром.

Отвар прозрачный.

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

Цвет коричневый или темно-коричневый.

Температура подачи 15 °С.

Микробиологические и физико-химические показатели :

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав данного напитка

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

Каша рисовая молочная

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Каша рисовая молочная

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

РЕЦЕПТУРА

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Винегрет овощной

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

РЕЦЕПТУРА

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

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

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

Температура подачи: 14±2°C.

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

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

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

Микробиологические и физико-химические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

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

Энергетическая ценность (ккал)
129,23

Какао на молоке

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Какао на молоке
РЕЦЕПТУРА

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

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

Каша овсяная Геркулес

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Каша овсяная Геркулес

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

РЕЦЕПТУРА

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой и перемешивают. Затем засыпают сахар, соль, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Каши можно готовить на одном молоке, с учетом суточного рациона питания детей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

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