

«Утверждаю»
Начальник МКУ «Отдел образования
МР Знанийнский район»
Исмаилов Р.А.

2. Область применения:

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Котлеты или биточки мясные", вырабатываемую в реализуемую в его структурных подразделениях.

Наименование сырья и пищевых продуктов		Расход продуктов на 1 порцию в граммах	
брутто	нетто	брутто	нетто
38,30	37,00	46,00	44,40
61,30	59,20	76,70	74,00
12,00	12,00	14,40	14,40
19,20	19,20	24,00	24,00
18,00	18,00	14,40	14,40
10,00	10,00	8,00	8,00
5,00	5,00	6,00	6,00
0,50	0,50	0,60	0,60
62,00	62,00	74,40	74,40
3,00	3,00	3,00	3,00
3,00	3,00	3,00	3,00
124,00	124,00	99,20	99,20
1,00	1,00	0,80	0,80
100	100	80	80

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – котлеты – овально-приплюснутой формы с заостренным кончиком, биточки – круглоприплюснутой формы.

Цвет – корочки – коричневая, на разрезе – светло-серый.

Консистенция – масса – сочная, пышная, однородная.

Вкус и запах – сбалансированный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Линейная ценность												
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витаминный, мг			Масса, г		
				Ca	Mg	Fe	B1	C				
16,91	15,88	16,97	278,39	44,54	23,98	2,37	0,09	0,31	100			
13,53	13,30	13,58	228,11	35,63	19,18	1,90	0,07	0,25	80			
10,14	10,73	10,18	177,82	26,72	14,39	1,42	0,05	0,19	60			
8,45	9,44	8,49	152,68	22,27	11,99	1,18	0,05	0,16	50			

Технология
Зав. производством

ОИФ

«Утверждено»
Начальник МКУ «Отдел образования
МР Звонюнинский район»
Иванова Р.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294
Компот из смеси сухофруктов

1. Источник: Сборник технологических карт, рецептур ботл кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 294, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения:

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Компот из смеси сухофруктов", вырабатываемую в реализующую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью:

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (ботла), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПиН, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4. Рецепт:

Наименование сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах		
	брутто	нетто	брутто
Компотная смесь (кура, изюм, чернослив, яблоки)	15,00	37,50*	20,00
Сахар-песок	15,00	15,00	20,00
Вода	150,00	150,00	200,00
Выход готового блюда	—	150	200

* - масса плодов и ягод вареных

5. Технологический процесс:
Подготовленные сухофрукты сортируют по вилам, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Греть сухофрукты в зависимости от вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, изюм, кура - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин. Компот из плодов или ягод сухофруктов готовят напаром, для того чтобы он настоялся.

6. Органолептические показатели качества:
Внешний вид - сухофрукты не пересушены, уложены в стаканы и залиты отваром.
Цвет - от светлого до темно-коричневого в зависимости от набора сухофруктов.
Консистенция - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.
Вкус и запах - сладкий или кисло-сладкий, с ароматом использованных плодов и ягод.

7. Пищевая ценность:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг					Витамины, мг	С	Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	B ₂			
0,33	0,07	24,69	96,45	0,45	0,00	0,05	0,00	0,00	0,00	0,00	150
0,44	0,09	32,92	128,60	0,60	0,00	0,06	0,00	0,00	0,00	0,00	200

Технолог

Зав. производством

«Утверждено»
Начальник МКУ «Отдел образования
МР Зангзуринский район»
Исмаилов Р.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 466

Рис прыпущенный

1. Источник.
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ТК № 466, Ф.Л. Марчук, Москва, 1996 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию «Рис прыпущенный» вырабатываемую в МКУ «Отдел образования МР Зангзуринский район».

3. Требования к сырью.
Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПиН, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Наименование сырья и пищевых продуктов		Расход продуктов на 1 порцию в граммах									
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая		35,00	35,00	42,00	42,00	45,50	45,50	52,50	52,50	56,00	56,00
Вода		73,50	73,50	88,20	88,20	95,60	95,60	110,30	110,30	117,60	117,60
Соль		1,00	1,00	1,20	1,20	1,30	1,30	1,50	1,50	1,60	1,60
Масло сливочное		3,50	3,50	4,20	4,20	4,60	4,60	5,30	5,30	5,60	5,60
Выход готового блюда		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		100	100	120	120	130	130	150	150	160	160
		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		200	200	240	240	260	260	300	300	320	320

5. Технологический процесс.
Крупу перебирают, промывают. В подсоленную воду добавляют 50 % масла сливочного, предварительно пеструй, и всыпают подготовленную крупу рисовую, лопатой до кипения, закрывают крышкой. Затем добавляют остальные 50 % сливочного масла и перемешивают.

6. Органолептические показатели качества.
Внешний вид – зерна крупы – целые, хорошо набухшие, легко разделяются.
Цвет – от белого до кремового.
Консистенция – рассыпчатая, мягкая, однородная.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг	Масса, г
				Ca	Mg	Fe	Bi	C	
2,51	2,89	25,95	139,69	7,32	17,72	0,39	0,03	0,00	100
3,02	3,47	31,13	167,62	8,78	21,26	0,46	0,03	0,00	120
3,77	4,37	38,92	209,86	10,99	26,58	0,58	0,04	0,00	150
4,02	4,62	41,51	223,50	11,71	28,35	0,62	0,05	0,00	160
4,52	5,20	46,70	251,43	13,18	31,90	0,69	0,05	0,00	180
5,03	5,78	51,89	279,37	14,64	35,44	0,77	0,06	0,00	200

Технолог

Зав. производством

Подпись

Ф.И.О.

Подпись

Ф.И.О.

1. Источники.
Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 212, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.
Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Макаронные изделия отварные с маслом", выпускаемую в республике в соответствии с требованиями к качеству и безопасности продукции.

3. Требования к сырью.
Продолговатое сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных документов (Техрегламент, СанПиН, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными актами Российской Федерации.

4. Рецепт.

Наименование сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах									
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Фитруные макаронные изделия (рожки, спиральки, ракушки, фарфале)	35,00	35,00	42,00	42,00	45,50	45,50	52,50	52,50	63,00	63,00
Соль	0,80	0,80	1,00	1,00	1,10	1,10	1,20	1,20	1,40	1,40
Масса отварных макаронных изделий	-	100,00	-	120,00	-	130,00	-	150,00	-	180,00
Масло сливочное	3,00	3,00	3,00	3,00	4,00	4,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Выход готового блюда	-	3,00	-	3,00	-	4,00	-	5,00	-	5,00

5. Технологический процесс.
Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Сваренные макаронные изделия откидывают на дуршлаг и перемешивают с растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

6. Органолептические показатели качества.
Внешний вид – отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму.
Цвет – от белого до светло-кремового.
Консистенция – мягкая, но упругая.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca элемент, мг	Mg элемент, мг	Fe элемент, мг	Витамин, мг	В1	С	Масса, г
3,87	2,63	24,71	138,13	10,31	5,78	0,59	0,06	0,00	0,00	100/3
4,64	2,73	29,65	161,79	12,38	6,94	0,71	0,07	0,00	0,00	120/3
5,04	3,49	32,13	180,23	13,65	7,52	0,77	0,08	0,00	0,00	130/4
5,82	4,31	37,08	210,50	15,59	8,66	0,88	0,09	0,00	0,00	150/5
6,97	4,44	44,48	245,99	18,32	10,39	1,06	0,11	0,00	0,00	180/5
7,74	4,54	49,42	269,65	20,02	11,53	1,17	0,12	0,00	0,00	200/5
9,67	4,76	61,75	328,80	24,82	14,42	1,47	0,15	0,00	0,00	250/5

«Утверждено»
Начальник МКУ «Отдел образования МР Зиянчуринский район»
Исметбаева Р.А.

1. Источник:
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, ТК № 302, В.Т.Лашкина, Москва, 2004 г.

2. Область применения.
Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Каша гречневая вязкая", выпариваемую в реализующую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.
Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПиН, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4. Рецепт

Наименование сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах											
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа гречневая	25,00	25,00	30,00	30,00	32,50	32,50	37,50	37,50	45,00	45,00	50,00	50,00
Вода	80,00	80,00	96,00	96,00	104,00	104,00	120,00	120,00	144,00	144,00	160,00	160,00
Соль	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	0,90	0,90	1,00	1,00
Масло каши	100,00	100,00	120,00	120,00	130,00	130,00	150,00	150,00	180,00	180,00	200,00	200,00
Масло сливочное	3,00	3,00	3,00	3,00	4,00	4,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Выход готового блюда	—	—	100/3	100/3	—	120/3	—	130/4	—	150/5	—	200/5

5. Технологический процесс.
Крупу перебрать, промывать несколько раз, засыпать в кипящую воду, добавляя соль, перемешивать и варить, периодически помешивая. При отпуске подавать растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

6. Органолептические показатели качества.
Внешний вид – зерна частично разварены, не разламываются, каша уложенная горкой, сохраняет форму.
Цвет – серый с коричневым оттенком.
Консистенция – вязкая.
Вкус и запах – каши из данного вида крупы, в меру соленый, без признаков закислости и горечи.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	В1	С	Масса, г
3,17	3,00	14,31	96,83	7,56	50,11	1,70	0,11	0,00	100/3
3,80	3,17	17,17	112,23	8,93	60,13	2,03	0,13	0,00	120/3
4,13	3,97	18,61	126,54	10,04	65,15	2,21	0,14	0,00	130/4
4,77	4,86	21,48	148,55	11,64	75,18	2,55	0,16	0,00	150/5
5,71	5,11	25,76	171,65	13,51	90,20	3,05	0,19	0,00	180/5
6,34	5,28	28,62	187,05	14,88	100,22	3,39	0,22	0,00	200/5
7,92	5,69	35,75	225,55	18,48	125,29	4,24	0,27	0,00	250/5

Технолог
Зав. производством

Ф.И.О.
Ф.И.О.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1
Хлеб пшеничный обогашенный витаминами

1. Область применения.
Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Хлеб пшеничный обогашенный витаминами", вырабатываемую в соответствии с требованиями стандарта ТУ 9030-001-2017.

2. Требования к сырью.
Пшеница высшего сорта, пшеница обогашенная витаминами, мука пшеничная высшего сорта, дрожжи хлебопекарные, соль поваренная, сахар-песок, вода питьевая. Требования к сырью должны соответствовать требованиям стандарта ТУ 9030-001-2017.

3. Рецептура.

Наименование сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах									
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный обогашенный	20,00	20,00	30,00	30,00	45,00	45,00	50,00	50,00	60,00	60,00
Выход	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

4. Технологический процесс.
Хлеб пшеничный обогашенный выпекается на противне в духовке.

5. Органолептические показатели качества.
Внешний вид – корка светлая выпуклая, без боковых выпуклостей, мякиш – пористый.
Цвет – от светлого-желтого до темно-коричневого.
Вкус и запах – свойственный свежесму хлебу, без постороннего запаха и привкуса.

6. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C	B ₂	B ₆	
1,52	0,16	9,84	47,00	4,00	2,80	0,22	0,02	0,00	0,00	0,00	20
2,28	0,24	14,76	70,50	6,00	4,20	0,33	0,03	0,00	0,00	0,00	30
3,42	0,36	22,14	105,75	9,00	6,30	0,50	0,05	0,00	0,00	0,00	45
3,80	0,40	24,60	117,50	10,00	7,00	0,55	0,06	0,00	0,00	0,00	50
4,56	0,48	29,52	141,00	12,00	8,40	0,66	0,07	0,00	0,00	0,00	60
5,32	0,56	34,44	164,50	14,00	9,80	0,77	0,08	0,00	0,00	0,00	70

Технолог

Зав. производством

Подпись

Ф.И.О.

Подпись

Ф.И.О.

2. Область применения.
Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию «Картофельное пюре» вырабатываемую в

3. Требования к сырью.
Проловоловственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПиН, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4. Рецепт/ра.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах									
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель молодой до 1.09	106,90	85,50	128,30	102,60	139,00	111,20	160,40	128,30	192,40	153,90
Молоко	15,80	15,00*	19,00	18,00*	20,50	19,50*	23,70	22,50*	28,40	27,00*
Масло сливочное	3,50	3,50	4,20	4,60	4,60	5,30	6,30	6,30	7,00	7,00
Соль	2,00	2,00	2,20	2,20	2,50	3,00	3,00	3,50	4,00	4,00
Выход готового блюда	100	100	120	120	130	130	150	150	180	180

* – Масса кипяченого молока

5. Технологический процесс.
Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают. Отварной горячий картофель протирают через протирающую машину. Температуру его при этом должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет таять, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко. Смесь выливают до получения пышной однородной массы. При отпуске поднимают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

6. Органолептические показатели качества.
Внешний вид – протертая картофельная масса.
Цвет – белый с кремовым оттенком.
Консистенция – густая, пышная, однородная.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Питательная ценность														
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	С	В1	В2	В6	В12	В15	
				Ca	Mg	Fe								
2,20	3,39	14,72	98,45	35,71	22,32	0,85	0,11	17,31	100	120	130	150	180	200
5,49	8,50	36,82	246,49	89,29	55,80	2,13	0,27	43,27	250	250	200	180	150	130
2,64	4,06	17,67	118,16	42,16	26,74	1,01	0,13	20,77	120	130	150	180	200	250
2,86	4,44	19,15	128,33	46,02	29,00	1,10	0,14	22,51	130	150	180	200	250	250
3,30	5,11	22,10	148,04	53,58	33,49	1,28	0,16	25,97	150	180	200	250	250	250
3,95	6,09	26,50	177,19	63,86	40,14	1,53	0,20	31,15	180	200	250	250	250	250
4,39	6,77	29,45	196,90	71,42	44,63	1,70	0,22	34,61	200	250	250	250	250	250
5,49	8,50	36,82	246,49	89,29	55,80	2,13	0,27	43,27	250	250	200	180	150	130

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 285
Чай с сахаром и лимоном

1. Источник: Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 285, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Чай с сахаром и лимоном", вырабатываемую в

целях в его строгих пределах.

3. Требования к сырью.

Подготовленное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления лимонного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПиН, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4. Рецепт.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах		Выход готового блюда	
	брутто	нетто	150/7/5	200/10/7
Чай	0,30	0,30	137,25	183,00
Вода	0,40	0,40	10,00	10,00
Сахар-песок	7,00	7,00	5,00	7,00
Лимон	5,85	5,00	7,80	7,00

5. Технологический процесс.

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают сахар, кладут тонкий кружочек лимона и заправляют чаем. Отпускают горячим 60-70 °С.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кружочек лимона.

Цвет – золотисто-коричневый.

Консистенция – жидкая.

Вкус и запах – сладкий, с пряным лимона.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	Витаминные	Масса, г
0,05	0,00	7,04	27,98	0,21	0,00	0,02	В ₁	150/7/5
0,07	0,00	10,05	39,97	0,30	0,00	0,03	С	200/10/7

Технолог

Зав. производством

Подпись

Ф.И.О.

Подпись

Ф.И.О.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15.5
Чай

1. Область применения.
Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Чай", вырабатываемую в республике в его структурных подразделениях.
2. Требования к сырью.
Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПиН, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными актами Российской Федерации.

Наименование сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах		
	брутто	нетто	брутто
Чай	0,30	0,30	0,40
Вода	150,00	150,00	200,00
Выход готового блюда	—	150	200

4. Технологический процесс.
Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. В стакан или чашку наливают чай. Отпускают горячим 60-70 °С.
5. Органолептические показатели качества.
Внешний вид — жидкость золотисто-коричневого цвета.
Цвет — золотисто-коричневый.
Консистенция — жидкая.
Вкус и запах — чуть терпкий, свойственный чаю.

6. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C			
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	150
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	200

Технолог

подпись

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

Ф.И.О.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 283

Чай с сахаром

1. Источник

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 283, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Чай с сахаром", выпариваемую в реализующую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

Промышленное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПиН, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4. Рецепт

Наименование сырья и продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай	0,30	0,30	0,40	0,40
Вода	142,50	142,50	190,00	190,00
Сахар-песок	7,00	7,00	10,00	10,00
Выход готового блюда	—	—	150/7	200/10

5. Технологический процесс.

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника и настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. Оттуживают горячим 60-70 °С.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид — стакан с жидкостью золотисто-коричневой.
Цвет — золотисто-коричневый.
Консистенция — жидкая.
Вкус и запах — чистый терпкий, сладкий, стойкий, свойственный чаю.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг						Витамины, мг	Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C			
0,00	0,00	6,99	27,93	0,21	0,00	0,02	0,00	0,00	150/7		
0,00	0,00	9,98	39,90	0,30	0,00	0,03	0,00	0,00	200/10		

Технолог

Зав. производством

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53
Шли из свежей капусты

1. Источник.
Сборник технологических карт, рецептур бжнд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 53, ООО Фирма «Партнер», Уфа, 2016 г.

2. Область применения.
Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию «Шли из свежей капусты», вырабатываемую в реализующую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.
Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПин, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными актами Российской Федерации.

4. Рецепт.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах									
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная свежая	37,50	30,00	50,00	40,00	62,50	50,00	62,50	50,00	87,50	70,00
Картофель молодой до 1,09	22,50	18,00	30,00	24,00	37,50	30,00	37,50	30,00	52,50	42,00
или с 1,09-31,10	24,00	18,00	32,00	24,00	40,00	30,00	40,00	30,00	56,00	42,00
или с 1,11-31,12	25,70	18,00	34,30	24,00	42,90	30,00	42,90	30,00	60,00	42,00
или с 1,01-29,02	27,70	18,00	37,00	24,00	46,20	30,00	46,20	30,00	64,80	42,00
или с 1,03	30,00	18,00	40,00	24,00	50,00	30,00	50,00	30,00	70,00	42,00
Морковь до 1,01	7,50	6,00	10,00	8,00	12,50	10,00	12,50	10,00	17,50	14,00
или с 1,01	8,00	6,00	10,60	8,00	13,30	10,00	13,30	10,00	18,60	14,00
Лук репчатый	7,10	6,00	9,50	8,00	11,90	10,00	11,90	10,00	16,70	14,00
Масло растительное	2,40	2,40	3,20	3,20	4,00	4,00	4,00	4,00	5,60	5,60
Вода или бульон	120,00	120,00	160,00	160,00	200,00	200,00	200,00	200,00	280,00	280,00
Соль	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00	1,00	1,00	1,40	1,40
Сметана	5,00	5,00	8,00	8,00	5,00	5,00	5,00	5,00	10,00	10,00
Выход готового блюда	—	—	150/5	—	200/8	—	250/5	—	250/10	—

5. Технологический процесс.
Овощи хорошо промывают и очищают. Капусту нарезают соломкой, картофель – брусочками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляя пассерованные морковь, лук и варят до готовности. При приготовлении шей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. Шли отсыпают со сметаной, прошедшей термическую обработку.

6. Органолептические показатели качества.
Внешний вид – в жидкой части шей – капуста, нарезанная соломкой, морковь, лук, картофель – кубиками.
Цвет – желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.
Консистенция – капуста – упругая, овощи – мягкие, соотношения жидкой и плотной части.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг		Масла, г
				Ca	Mg	Fe	Bi	C		
1,19	3,27	5,43	56,50	26,29	12,64	0,46	0,04	18,02	150/5	
1,62	4,56	7,29	77,49	36,22	16,98	0,62	0,05	24,03	200/8	
1,90	4,95	8,93	88,76	40,88	20,77	0,76	0,06	30,02	250/5	
2,03	5,70	9,11	96,86	45,28	21,22	0,77	0,07	30,04	250/10	
2,74	7,37	12,61	129,12	59,87	29,35	1,07	0,09	42,04	350/10	

Технолог

Подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

Подпись

Ф.И.О.

«Утверждаю»
Начальник МКУ «Отдел образования
МР Знаноуринский район»
Исметбаева Р.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15.3
Витаминизированный напиток или кисель

1. Область применения.
Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Витаминизированный напиток или кисель", выпускаемую в реализуемую в его структурных подразделениях.
2. Требования к сырью.
Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПин, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Рецепт

Наименование сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кисель с витаминами "Виташка"	19,00	19,00	25,00	25,00	135,00	180,00
Вода	135,00	135,00	180,00	180,00	150	200
Выход готового блюда	-	-	-	-	150	200

4. Технологический процесс.
Кисель разводят холодной водой, перемешивают, вливают в кипящую воду, размешивают и доводят до кипения.
5. Органолептические показатели качества.
Внешний вид – стакан с прозрачной жидкостью, без пеленок на поверхности.
Цвет – соответствует виду киселя.
Консистенция – однородная средняя густота, слегка желеобразная.
Вкус и запах – кисло-сладкий.

6. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг	Макра, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C	
0,00	0,00	17,86	72,20	0,00	0,00	0,00	0,30	20,10	200
0,00	0,00	23,50	95,00	0,00	0,00	0,00	0,30	20,10	150

Технолог
Зав. производством

подпись
подпись

Ф.И.О.
Ф.И.О.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289

Какао с молоком

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептур бжол кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 289, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Какао с молоком", выпускаемую в

реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

Положительное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПиН, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4. Рецепт/ура.

Наименование сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах			
	брутто	брутто	брутто	нетто
Какао-порошок	3,00	3,00	4,00	4,00
Вода	86,30	86,30	115,00	115,00
Сахар-песок	7,50	7,50	10,00	10,00
Молоко	75,00	75,00	100,00	100,00
Выход готового блюда	-	150	-	200

5. Технологический процесс.

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

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – стакан с жидкостью серовато-шоколадного цвета.

Цвет – серовато-шоколадный.

Консистенция – жидкая.

Вкус и запах – сладкий, с выраженным ароматом и привкусом какао и молока.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	2,90	3,87
Жиры, г	2,85	3,80
Углеводы, г	11,32	15,09
Энергетическая ценность, ккал	83,60	111,46
Минеральные элементы, мг	Ca 94,07 Mg 23,25 Fe 0,76	125,42 31,00 1,01
Витамины, мг	B ₁ 0,03 C 0,98	0,04 1,30
Масса, г	150	200

Технолог

Подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

Подпись

Ф.И.О.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42
 Визнет ошовой

1. Источник
 Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 42, ООО Фирма «Партнер», Уфа, 2016 г.

2. Область применения
 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию «Визнет ошовой», вырабатываемую в

3. Требования к сырью
 Продолговатое сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПиН, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4. Рецепт

Наименование сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах											
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель молодой до 1,09	13,50	10,80	16,20	13,00	18,90	15,10	21,60	17,30	24,30	19,40	27,00	21,60
или с 1,09 - 31,10	14,40	10,80	17,30	13,00	20,20	15,10	23,00	17,30	25,90	19,40	28,80	21,60
или с 1,11 - 31,12	15,40	10,80	18,50	13,00	21,60	15,10	24,60	17,30	27,70	19,40	30,80	21,60
или с 1,01 - 29,02	16,60	10,80	19,90	13,00	23,20	15,10	26,60	17,30	29,90	19,40	33,20	21,60
или с 1,03	18,00	10,80	21,60	13,00	25,20	15,10	28,80	17,30	32,40	19,40	36,00	21,60
Свекла до 1,01	9,60	7,70	11,50	9,20	13,40	10,80	15,40	12,30	17,30	13,90	19,20	15,40
или с 1,01	10,30	7,70	12,40	9,20	14,40	10,80	16,50	12,30	18,50	13,90	20,60	15,40
Морковь до 1,01	6,30	5,00	7,60	6,00	8,80	7,00	10,10	8,00	11,30	9,00	12,60	10,00
или с 1,01	6,70	5,00	8,00	6,00	9,40	7,00	10,70	8,00	12,10	9,00	13,40	10,00
Орехи консервированные	15,50	8,50	18,60	10,20	21,70	11,90	24,80	13,60	27,90	15,30	31,00	17,00
Зеленый горошек консервированный	7,50*	5,00	9,00*	6,00	10,50*	7,00	12,00*	8,00	13,50*	9,00	15,00*	10,00
или с 1,01	7,50*	5,00	9,00*	6,00	10,50*	7,00	12,00*	8,00	13,50*	9,00	15,00*	10,00
Лук репчатый	4,50	4,00	5,40	4,80	6,30	5,60	7,20	6,40	8,10	7,20	9,00	8,00
или с 1,01	4,50	4,00	5,40	4,80	6,30	5,60	7,20	6,40	8,10	7,20	9,00	8,00
Масло растительное	2,50	2,50	3,00	3,00	3,50	3,50	4,00	4,00	4,50	4,50	5,00	5,00
или с 1,01	2,50	2,50	3,00	3,00	3,50	3,50	4,00	4,00	4,50	4,50	5,00	5,00
Соль	0,25	0,25	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30
Выход готового блюда	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

* - вес брутто находится путем контрольной пробовать, учитывается количество жидкой части в банке.

5. Технологический процесс
 Овощи хорошо промывают, очищают, ошпаривают в кипятке. Овощные ошпаривают, консервируют в масле и луке нарезают кубиками. Зелень горюшек предварительно прокипятить в собственном соку. Подготовленные овощи соединяют, добавляя растительное масло и перемешивают. Овощи можно заменить квашеной капустой и наоборот.

6. Органолептические показатели качества
 Внешний вид – овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом.
 Цвет – свойственный входящим в блюдо продуктам.
 Консистенция – хрустящая, сочная, упругая.
 Вкус и запах – свойственный входящим в блюдо продуктам в сочетании с растительным маслом.

7. Пищевая ценность.

7. Пищевая ценность.										
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Магния, г	
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C		
6,58	2,58	3,58	40,52	10,58	8,94	0,37	0,03	4,51		50
6,81	3,10	4,30	48,64	12,83	10,74	0,44	0,03	5,41		60
6,95	3,61	5,01	56,72	15,11	12,54	0,52	0,04	6,31		70
7,08	4,13	5,73	64,84	17,36	14,34	0,59	0,04	7,21		80
7,22	4,64	6,44	72,92	19,64	16,13	0,66	0,05	8,11		90
7,36	5,16	7,16	81,04	21,89	17,93	0,74	0,05	9,01		100
7,50	5,69	7,86	89,16	24,14	19,72	0,81	0,06	10,81		120

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.2

Вопрос с канцелярией и карточками

Настоящая техническая карта распространяется на продукцию "Воршс с калитой и карпюфем", вырабатываемую в реализуемую в его структурных подразделениях.

1. Область применения.

используемую в его скрытых подразделениях.

2. Требования к сырью.

Продолжаются работы по совершенствованию системы, пишущие продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления листов из бумаги (бумага), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Технический регламент, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Перелік.

[illegible]

4. Технологический процесс.

[illegible]

5. Опраниченителни показатели на качеството.

Вспашный вид – в жилых частях распределены овощи, сохранявшие форму нарезки (сезля, калуста, морковь, лук – соломкой, капуста – брусками)
Лист – матиночно-красный, жир на поверхности-оранжевый.
Консистенция – сезля и ошуня – мякне, калуста – упругая, сохраняется соотношение жиров и плотной части.
Вкус и запах – свибиетвенный продукт, входящим в блюдо, в меру сильный.

6. Пишная каша.

Техническая характеристика									
Велич., г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
1,06	2,50	5,88	50,65	21,52	14,09	0,66	0,03	11,91	150
1,42	3,33	7,84	67,54	29,18	18,82	0,89	0,04	15,88	200
1,77	4,17	9,80	84,42	36,48	23,52	1,11	0,05	19,85	250
2,48	5,83	13,72	118,19	51,44	32,95	1,55	0,07	27,79	350

«Утверждено»
Начальник МКУ «Отдел образования
МР Занчуринский район»
Ислабаева Р.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63
Суп картофельный с горохом

1. Источник.
Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 63, ООО Фирма "Тартнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технологическая карта распространяется на продукцию "Суп картофельный с горохом", вырабатываемую реализующую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

Производительное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПиН, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4. Рецепт.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах									
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель молодой до 1,09	37,50	30,00	50,00	40,00	62,50	50,00	87,50	70,00	70,00	70,00
	или с 1,09-31,10	40,00	30,00	53,40	40,00	66,70	50,00	93,40	70,00	70,00
Лук репчатый	7,10	6,00	9,50	8,00	11,90	10,00	16,70	14,00	14,00	14,00
	или с 1,01	9,80	7,80	13,00	10,40	16,30	13,00	22,80	18,20	18,20
Морковь до 1,01	10,40	7,80	13,80	10,40	17,30	13,00	24,20	18,20	18,20	18,20
	или с 1,01	10,40	7,80	13,80	10,40	17,30	13,00	24,20	18,20	18,20
Масло растительное	2,40	2,40	3,20	3,20	4,00	4,00	5,60	5,60	5,60	5,60
	12,10	12,00	16,20	16,00	20,20	20,00	28,30	28,00	28,00	28,00
Горох	108,00	108,00	144,00	144,00	180,00	180,00	252,00	252,00	252,00	252,00
	1,20	1,20	1,60	1,60	2,00	2,00	2,80	2,80	2,80	2,80
Вода или бульон	108,00	108,00	144,00	144,00	180,00	180,00	252,00	252,00	252,00	252,00
	1,20	1,20	1,60	1,60	2,00	2,00	2,80	2,80	2,80	2,80
Выход готового блюда	—	—	150	—	200	—	250	—	350	—

5. Технологический процесс.

Овощи хорошо промывают и очищают. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Горох подготавливают (перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения), затем кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук, соль и варят до готовности.

6. Организационные показатели качества.

Внешний вид – в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками, горох – в виде неразрарненных зерен.
Цвет – супа – светлого-желтый (горчинный).
Консистенция – картофель и горох – мягкие, сохраняется соотношение жидкой и плотной части.
Вкус и запах – свойственный супам, входящим в блюдо, в меру соленый.

7. Пищевая ценность.

Безки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	Bi	C		
4,45	2,90	19,63	122,76	28,34	26,02	1,40	0,16	6,99	150	150
6,12	3,89	27,42	169,63	38,30	35,05	1,89	0,21	9,32	200	200
7,80	4,88	35,27	216,74	48,27	44,09	2,39	0,27	11,65	250	250
11,17	6,86	50,95	310,95	68,22	62,17	3,37	0,38	16,31	350	350

Технолог

Зав. производством

Подпись

Ф.И.О.

Ф.И.О.

«Утверждаю»

Начальник МКУ «Отдел образования

МР Звонимский район»

Ислюбаева Р.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6
Салат из белокочанной капусты с морковью

1. Источники.
Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 6, ООО Фирма «Тартнер», Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технологическая карта распространяется на продукцию «Салат из белокочанной капусты с морковью», выпускаемую в

замороженную в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПиН, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4. Рецепт.

Наименование сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах										
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто
Капуста белокочанная	70,00	56,20	84,40	67,80	98,40	78,70	112,00	90,40	126,50	101,20	140,60
свекла	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Масса стертой капусты	35,50	—	—	42,60	—	49,70	—	56,80	—	63,90	—
Морковь по 1,01	12,50	10,00	15,00	12,00	15,70	12,60	20,00	16,00	20,20	16,20	22,50
или с 1,01	13,30	10,00	16,10	12,00	16,70	12,60	21,50	16,00	21,50	16,20	23,90
Сахар-песок	2,50	2,50	3,00	3,50	3,50	3,50	4,00	4,00	4,50	4,50	5,00
Масло растительное	2,50	2,50	3,00	3,50	3,50	3,50	4,00	4,00	4,50	4,50	5,00
Соль	0,50	0,50	0,60	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	0,90	1,00
Выход готового блюда	—	—	50	—	60	—	70	—	80	—	90

5. Технологический процесс.

Овощи хорошо промывают и очищают. Подготовленную капусту шинкуют соломкой, морковь, сахар, масло растительное и перемешивают. Сока, после чего его отжимают. Затем добавляют нарезанную соломкой морковь, сахар, масло растительное и перемешивают.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид — овоши имеют привлекательный вид, сохраняют форму нарезки, упакованы герметично, запечатаны.

Цвет — собственный входящим в блюдо продуктам.

Консистенция — хрустящая, сочная.

Вкус — собственный входящим в блюдо продуктам в сочетании с растительным маслом.

7. Пищевая ценность.

7. Пищевая ценность										
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витаминный, мг	C	Масса, г	
				Ca	Mg	Fe	B ₁			
1,14	2,56	5,83	51,69	33,43	13,01	0,44	0,02	25,79	50	
1,38	3,08	7,01	62,12	39,55	15,63	0,53	0,03	31,11	60	
1,58	3,59	8,06	71,88	44,96	17,60	0,60	0,03	36,05	70	
1,84	4,10	9,34	82,83	51,51	20,76	0,70	0,04	41,48	80	
2,03	4,61	10,37	92,42	56,40	22,50	0,76	0,04	46,35	90	
2,26	5,13	11,52	102,70	62,69	25,06	0,85	0,04	51,53	100	
2,71	6,15	13,82	123,24	75,23	30,07	1,01	0,05	61,83	120	

Технолог

Зав. производством

Подпись

Ф.И.О.

Подпись

Ф.И.О.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11.29

ЖЕЛТІ АҚШ

1. Источник.

Карпютека брлц лечебног и рационалног питања у урскиених сисемеа здравеоохранеия, ТК № 11.29, М.А.Самсонов, Експериментур, 1996 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Юпки свежие", вырабатываемую и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

3. Требования к сырью:
Половое сырье: сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (яйца, молоко, соответствующее нормам качества и техническим требованиям (Техрегламент, СанПиН, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4. Переноса.

Наименование сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах									
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
	100,00	100,00	150,00	150,00	170,00	170,00	180,00	180,00	200,00	200,00
	-	-	-	-	150	150	170	170	180	200
	-	-	-	-	150	150	170	170	180	200
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
	250,00	250,00	220,00	220,00	220,00	220,00	220,00	220,00	220,00	220,00
Выход										

5. Технологический процесс.

Блоки промывают и раздают поштучно.

6. Оправительские показатели качества.

Внешний вид – окрытый домы с талкой кожей.

Цвет — красный.

Вкус и запах – свойственный свежим яблокам, без постороннего вкуса и запаха.

7. Пилерава ценност.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг	Витамины, мг	Масса, г
1,00	0,40	9,80	47,00	Ca	С	250
0,88	0,60	14,70	70,50	Mg	В1	220
0,80	0,68	16,66	79,90	Fe	С	200
0,72	0,72	17,64	84,60			180
0,80	0,80	19,60	94,00			170
0,88	21,56		103,40			150
1,00	24,50		117,50			100

EXHIBIT

Заб. промисловост

97000000

СНФ

உள்ளுறுதல்

040

Начальник МКУ «Одлет образования
МР Заневский район»
Исмаилов Р.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 80
Рыба (филе), тушеная в томате с овощами

1. Источник.
Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 80, ООО Фирма «Таргетер», Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию «Рыба (филе), тушеная в томате с овощами».

3. Требования к сырью.

Пропорциональное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПин, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах											
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Филе минтая без кожи и костей (п/ф х/о – 5 %)	64,70	61,50	77,70	73,80	90,60	86,10	103,60	98,40	116,50	110,70	129,50	123,00
и/или филе горбуши с кожей и костей (п/ф х/о – 5 %)	64,20	61,00	77,10	73,20	89,90	85,40	102,70	97,60	115,60	109,80	128,40	122,00
Масло растительное	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Соль	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	1,00	1,00
Масса тушеной рыбы	–	50,00	–	60,00	–	70,00	–	80,00	–	90,00	–	100,00
Бульон или вода	5,70	5,70	11,40	11,40	13,30	13,30	15,20	15,20	17,10	17,10	19,00	19,00
Лук репчатый	2,90	2,40	5,70	4,80	6,70	5,60	7,60	6,40	8,60	7,20	9,50	8,00
Морковь до 1,01	8,30	6,60	16,50	13,20	19,30	15,40	22,00	17,60	24,80	19,80	27,50	22,00
или с 1,01	8,80	6,60	17,60	13,20	20,51	15,40	23,40	17,60	26,40	19,80	29,30	22,00
Томат-паста	1,20	1,20	2,40	2,40	2,80	2,80	3,20	3,20	3,60	3,60	4,00	4,00
Масло растительное	0,90	0,90	1,80	1,80	2,10	2,10	2,40	2,40	2,70	2,70	3,00	3,00
Сахар	0,60	0,60	1,20	1,20	1,40	1,40	1,60	1,60	1,80	1,80	2,00	2,00
Соль	0,20	0,20	0,30	0,30	0,35	0,35	0,40	0,40	0,45	0,45	0,50	0,50
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом	–	75,00	–	90,00	–	105,00	–	120,00	–	135,00	–	150,00
Выход готового блюда	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–

5. Технологический процесс.

Филе минтая размораживают, нарезают на порционные куски. Овощи хорошо промывают и очищают. Лук репчатый нарезают полукольцами, а морковь – соломкой. Порционные куски рыбы солят, выкладывают на смазанный маслом растительным маслом разогретый противень в два слоя, чередуя со словами нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томат-пасту, сахар, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – куски филе рыбы с соусом с овощами, сохранившие форму.
Цвет – филе рыбы – от белого до серого, овощей – натуральны.
Консистенция – мякая.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг				Масса, г
				Ca	Mg	Fe	Bi	C				
9,96	3,46	1,48	77,26	29,59	37,40	0,60	0,07	1,42	50/25	2,59	0,10	60/30
12,09	4,48	2,96	101,12	38,03	47,65	0,80	0,10	2,59	70/35	3,02	0,11	80/40
14,10	4,90	3,45	114,98	44,62	55,61	0,94	0,11	3,02	90/45	3,45	0,13	100/50
16,12	5,31	3,94	128,84	50,83	63,55	1,07	0,13	3,45				
18,13	5,73	4,44	142,69	57,42	71,50	1,21	0,14	3,88				
20,15	6,14	4,93	156,55	64,00	79,46	1,34	0,16	4,32				

2. Требования к сырью. Положительное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (молоча), должны соответствовать нормативным и техническим документам («Сервисмент», СанПиН, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Реченьня.

[illegible]

4. Технологический процесс.
Крышу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. [Перловую крышу после промывания закатывают в кипящую воду, варят до готовности, отар сливают, а крышу промывают, так как отар на нее имеет темный цвет и слизистую консистенцию. В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, подготовленную крышу, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5-10 минут припущенные овощи, нарезанные соломкой или дольками.]

5. Органолептические показатели качества.

Цвѣт — жира на поверхности — желтый, оливои — натрѣпанныи.
Консистенция — овощи мягкие, сочные, перловая крупа хорошо разварена, содержится соотношение жидкой и плотной частей.
Вкус и запах — свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

6. Пишущая машинка.

Таблица 1. Пищевая ценность									
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C	
3,31	6,15	23,92	165,50	32,20	38,39	1,47	0,15	24,13	350
2,36	4,40	17,09	118,21	22,99	27,41	1,05	0,11	17,23	250
1,89	3,52	13,67	94,57	18,40	21,93	0,84	0,09	13,79	200
1,42	2,64	10,25	70,93	13,80	16,45	0,63	0,07	10,34	150

Технология

Зав. производством

920000

О.М.Ф.

УИФ

9.2402500

Возраст		Минеральные элементы, мг									
		Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мкг	B, мг	B ₂ , мг	C, мг	
от 7 до 11 лет		19,19	11,17	104,05	1,35	12,12	0,46	0,02	0,06	0,00	
от 12 до 18 лет		22,64	13,18	122,76	1,59	14,30	0,55	0,02	0,08	0,00	

Расчет химического состава

Возраст		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет		8,4	17,6	0,7	195	85/4
от 12 до 18 лет		9,9	20,8	0,8	230	100/5

Пищевая ценность изделия (блюда)

Технология приготовления

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают) кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят на слабом огне: сосиски – 5-6 мин, сардельки – 7-10 мин. При отпуске поливают растопленным маслом.

Набор сырья		от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сосиски, сардельки	63,0	87,0	85,0	102,0	100,0
Масло сливочное	3,0	4,0	4,0	5,0	5,0
Выход готового блюда	60	85/4		100/5	

На: сосиски, сардельки отварные
 № рецептуры по договору: № 413, сб. шк. 2004 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 85

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 117

На: каша рисовая рассыпчатая

№ рецептуры по сборнику: № 297, сб. шк. 2004 г.

Набор сырья		Расход продуктов на 1 порцию	
		от 7 до 11 лет	от 12 до 18 лет
Крупа рисовая	брутто, г	71,0	82,0
	нетто, г	71,0	82,0
	брутто, г	150,0	173,0
	нетто, г	150,0	173,0
	брутто, г	200,0	230,0
Вода		150,0	173,0
Каша рассыпчатая		200,0	230,0
Масло сливочное		7,0	8,0
Выход готового блюда		100/ч	230/8

Технология приготовления

Крупу перебирают, моют и всыпают в подсоленную воду, доводят до кипения, закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности.

Заправляют растопленным сливочным маслом и перемешивают. Подают как гарнир к мясным соусным блюдам.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет	4,6	5,9	42,7	246	200/7
от 12 до 18 лет	5,2	6,8	49,1	283	230/8

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг		Витамины	
	Ca	Mg	P	Fe
от 7 до 11 лет	61,81	68,69	133,98	1,36
от 12 до 18 лет	71,08	78,99	154,08	1,56
				45,23
				1,06
				0,06
				0,07
				1,30

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

На: салат из свеклы с растительным маслом
№ рецептуры по сборнику: № 64, справ. М. 2003 г.

Набор сырья				Расход продуктов на 1 порцию	
				от 7 до 11 лет	
				от 12 до 18 лет	
Свекла отварная очищенная до 1,01	74	99,0	73,0	93,0	73,0
или свекла с 1,01	74	99,0	73,0	93,0	73,0
Масло растительное	5	7,0	7,0	7,0	8,0
Соль	60	0,6	0,8	0,8	1,0
Выход готового блюда				80	100

Технология приготовления

Свеклу тщательно промывают, отваривают в кожуре до готовности. Вареную свеклу очищают, нарезают соломкой, укладывают горкой. При отпуске посыпают солью и поливают растительным маслом.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет	1,0	5,9	4,8	76	80
от 12 до 18 лет	1,3	7,4	6,0	95	100

Расчет химического состава

Витамины									
Минеральные элементы, мг					Витамины				
Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг	
от 7 до 11 лет	24,28	12,90	25,55	0,83	0,00	3,01	0,01	0,02	0,59
от 12 до 18 лет	30,49	16,21	32,11	1,04	0,00	3,76	0,01	0,02	0,74

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

На: салат из свеклы с изюмом
 № рецептуры по сборнику: № 418, сб. диет. пит. 2002 г.

Набор сырья				Расход продуктов на 1 порцию	
Свекла до 1,01 или свекла с 1,01	Масса отварной свеклы	Масло растительное	Изюм б/к	Сахар-песок	Выход готового блюда
от 7 до 11 лет	брутто, г	нетто, г	от 7 до 11 лет	от 12 до 18 лет	
	брутто, г	нетто, г			
	83,0	66,0	104,0	83,0	
	88,0	66,0	110,0	83,0	
	63,0	5,0	6,0	79,0	
	10,4	2,0	3,0	12,0	
	2,0	2,0	3,0	6,0	
	80	80	100	100	

Технология приготовления

Овощи хорошо промывают и очищают.
 Отварную свеклу нарезают тонкой соломкой. Изюм перебирают, промывают
 несколько раз в теплой воде, изюм заливают небольшим количеством кипящей
 воды, доводят до кипения, затем воду сливают, обсушивают. Смешивают с напе-
 занной свеклой, запрашивают растительным маслом и сахаром.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет	1,1	4,3	12,2	89	80
от 12 до 18 лет	1,3	5,3	15,3	111	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг						Витамины					
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B ₁ , мг	B ₂ , мг	B ₆ , мг	C, мг		
от 7 до 11 лет	21,61	12,81	25,13	0,82	0,00	2,27	0,01	0,01	0,03	1,29		
от 12 до 18 лет	27,17	16,11	31,60	1,03	0,00	2,72	0,01	0,01	0,03	1,63		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

На: салат из моркови
№ рецептуры по копии: № 71, от 1997 г.

Расход продуктов на 1 порцию		от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
брутто, г		брутто, г		брутто, г	
86,0		108,0		86,0	
86,0		114,0		86,0	
5,0		5,0		10,0	
10,0		8,0		8,0	
6		4,0		4,0	
3		8,0		8,0	
64,5		92,0		92,0	
69		69,0		69,0	
60		8,0		8,0	
Выход готового блюда		80		100	

Набор сырья

Морковь до 1,01

или морковь с 1,01

Масло растительное

Сахар-песок

Выход готового блюда

Технология приготовления

Овощи хорошо промывают и очищают.
Сырую морковь натереть на терке, поливают маслом растительным, сверху посыпать сахаром. Можно отпустить без сахара, соответственно увеличив выход моркови.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст		от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
Белки, г		0,8		1,1	
Жиры, г		3,6		4,5	
Углеводы, г		11,6		14,5	
Энергетическая ценность, ккал		80		100	
Масса, г		80		100	

Расчет химического состава

Возраст		от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
Ca		16,56		20,70	
Mg		22,75		28,43	
P		32,99		41,24	
Fe		0,44		0,55	
A, мкг		0,00		0,00	
E, мДж		2,04		2,54	
B ₁ , мДж		0,03		0,04	
B ₂ , мДж		0,04		0,05	
C, мДж		1,38		1,72	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63

Имя: **Гуляш**

№ рецептуры по сборнику: № 437, сб. шк. 2004 г.

Набор сырья		Расход продуктов на 1 порцию	
		от 7 до 11 лет	от 12 до 18 лет
Говядина 1 категории		79,0	161,0
Масса тушеного мяса		50,0	75,0
Лук репчатый		12,0	12,0
Масло растительное		4,0	4,0
Пассерованный лук		5,0	5,0
Томат-паста		3,0	3,0
Мука пшеничная в/с		3,0	3,0
Масса соуса		50,0	50,0
Выход готового блюда		50/50	75/50

Технология приготовления

Подготовленное мясо (см. ТК № 60) нарезают кубиками и обжаривают. Мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованной томат-пасты в закрытой посуде около часа.
На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заправляют им мясо и тушат еще 25-30 мин.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет	13,7	13,4	2,8	187	50/50
от 12 до 18 лет	20,2	18,7	2,8	260	75/50

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг					Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг	
от 7 до 11 лет	7,60	17,51	128,94	1,91	0,00	0,41	0,03	0,08	0,33	
от 12 до 18 лет	10,61	24,79	191,10	2,80	0,00	0,57	0,04	0,12	0,33	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56

На: котлеты или биточки рыбные

№ рецептуры по сборнику: № 388, сб. шк. 2004 г.

Набор сырья		Расход продуктов на 1 порцию			
		от 7 до 11 лет	от 12 до 18 лет	брутто, г	нетто, г
Горбуша нераз.		120,0	66,0	145,0	80,0
или горбуша потр. с гол.		99,0	66,0	120,0	80,0
или судак нераз.		134,0	64,0	163,0	78,0
или хек нераз.		150,0	66,0	182,0	80,0
или хек потр. без гол.		93,0	66,0	113,0	80,0
или треска потр. без гол.		90,0	66,0	110,0	80,0
или минтай нераз.		137,0	63,0	165,0	76,0
Хлеб пшеничный		18,0	18,0	22,0	22,0
Молоко или вода		26,0	26,0	31,0	31,0
Сухари пшен. панировочные		10,0	10,0	12,0	12,0
Масло растительное		4	8,0	10,0	10,0
Масса полуфабриката		58	116,0	139,0	120
Выход готового блюда		50			

Технология приготовления

Подготовленную рыбу (см. ТК № 52) нарезают на куски без костей и промывают через маслосито с замоченным хлебом в воде или молоке, кладут соль, тщательно перемешивают и взбивают. Придают форму котлет или биточков и панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 минут.

При отпуске гарнируют, поливают соусом или маслом сливочным.

Гарниры – картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом.

Соусы – томатный, сметанный.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет	14,9	11,4	12,9	215	100
от 12 до 18 лет	17,9	13,6	15,5	258	120

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг					Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг	
от 7 до 11 лет	41,69	28,29	150,13	1,11	9,94	5,00	0,10	0,11	0,15	
от 12 до 18 лет	50,03	33,95	180,15	1,34	11,92	6,00	0,13	0,13	0,18	

Блюда из круп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

На: каша гречневая рассыпчатая

№ рецептуры по сборнику: № 297, сб. шк. 2004 г.

Набор сырья				Расход продуктов на 1 порцию	
				от 7 до 11 лет	от 12 до 18 лет
				брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	415	83,0	83,0	брутто, г	нетто, г
				158,0	96,0
Вода	49	158,0	158,0	182,0	182,0
Каша рассыпчатая			200,0		230,0
Масло сливочное	4	7,0	7,0	8,0	8,0
Выход готового блюда	100/4			200/7	230/8

Технология приготовления

Крупу перебирают, моют и всыпают в подсоленную воду, доводят до кипения, закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности. Заправляют растопленным сливочным маслом и перемешивают. Подают как гарнир к мясным соусным блюдам.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет	9,5	7,7	38,2	264	200/7	
от 12 до 18 лет	10,9	8,9	43,9	303	230/8	

Расчет химического состава

Возраст		Минеральные элементы, мг						Витамины					
от 7 до 11 лет	70,66	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг			
от 12 до 18 лет	81,26	200,86	285,26	6,09	45,23	1,49	0,23	0,17	1,30				