

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.  
приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2  
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов                            | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                                           | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ДЖЕМ СТЕРИЛИЗОВАННЫЙ                                      | 13,3                                    | 11    | 1,33                                       | 1,1   |
| МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ    | 3                                       | 3     | 0,3                                        | 0,3   |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 16                                      | 16    | 1,6                                        | 1,6   |
| Выход: 30                                                 |                                         |       |                                            |       |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  
Ломтик батона намазывают маслом сливочным, а затем джемом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов  
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным, а затем джемом.  
Консистенция: батона - мягкая, джема- не растекающаяся.  
Цвет: джема.  
Вкус: джема с батоном.  
Запах: джема в сочетании со свежим батоном.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 1,40  |
| Жиры, г                       | 2,10  |
| Углеводы, г                   | 15,80 |
| Энергетическая ценность, ккал | 68,00 |

|        |      |
|--------|------|
| A, мг  | 0,00 |
| B2, мг | 0,00 |
| B1, мг | 0,00 |
| D, мкг | 0,00 |
| C, мг  | 1,80 |

|        |       |
|--------|-------|
| K, мг  | 30,60 |
| Ca, мг | 5,20  |
| P, мг  | 11,50 |
| Mg, мг | 3,30  |
| Fe, мг | 0,30  |
| I, мкг | 0,00  |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_



Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10**  
**САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов                                 | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                                                | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый,ВЫСШИЙ СОРТ                                    | 43,9                                    | 28,5  | 4,39                                       | 2,85  |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ,ВЫСШИЙ СОРТ | 1,5                                     | 1,5   | 0,15                                       | 0,15  |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)                                              | 0,4                                     | 0,3   | 0,04                                       | 0,03  |
| Выход: 30                                                      |                                         |       |                                            |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Могильный М.П., Москва. Дели принт.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  
Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с подсолнечным маслом и мелко рубленной зеленью петрушки.Салат заправляют непосредственно перед раздачей.

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

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15° С.  
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — горошек сохранил форму, салат заправлен маслом подсолнечным, посыпан рубленной зеленью.петрушки  
• цвет — свойственный сорту горошка, петрушки - зеленый;  
• вкус - умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки;  
• запах - консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки;  
• консистенция- сочная, плотная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |        |      |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 0,90  | А, мг  | 0,00 | К, мг  | 30,60 |
| Жиры, г                       | 1,60  | В2, мг | 0,00 | Са, мг | 5,70  |
| Углеводы, г                   | 1,80  | В1, мг | 0,00 | Р, мг  | 16,20 |
| Энергетическая ценность, ккал | 24,30 | Д, мкг | 0,00 | Mg, мг | 5,70  |
|                               |       | С, мг  | 1,40 | Fe, мг | 0,20  |
|                               |       |        |      | I, мкг | 0,00  |
|                               |       |        |      | F, мг  | 0,00  |
|                               |       |        |      | Se, мг | 0,00  |

Ответственный за оформление ТТК

\_\_\_\_\_

Зав. производством

\_\_\_\_\_

/Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214**  
**ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов                                 | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                                                | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИИ                       | 2,3 шт.                                 | 105,8 | 230 шт.                                    | 10,58 |
| МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ                          | 34,3                                    | 34,3  | 3,43                                       | 3,43  |
| СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ             | 0,1                                     | 0,1   | 0,01                                       | 0,01  |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ,ВЫСШИЙ СОРТ | 5,7                                     | 5,7   | 0,57                                       | 0,57  |
| <b>Выход: 120</b>                                              |                                         |       |                                            |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  
К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную растительным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают пароконвектомате при температуре 190 градусов в течение 25-30 мин Готовый омлет нарезают на порции.

При приготовлении в пароконвектомате режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

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

Порцию омлета подают на подогретой тарелке. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов  
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника,
- цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;
- вкус — свежих яиц, умеренно соленый;
- запах — жареных свежих яиц
- консистенция — нежная, пышная, сочная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |        |        |      |        |        |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г                      | 12,30  | А, мг  | 0,20 | К, мг  | 178,90 |
| Жиры, г                       | 16,70  | В2, мг | 0,40 | Са, мг | 80,90  |
| Углеводы, г                   | 2,30   | В1, мг | 0,10 | Р, мг  | 183,80 |
| Энергетическая ценность, ккал | 119,00 | Д, мкг | 2,00 | Mg, мг | 13,70  |

|       |      |
|-------|------|
| C, мг | 0,20 |
|-------|------|

|        |       |
|--------|-------|
| Fe, мг | 2,10  |
| I, мкг | 21,50 |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_ /Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№028**  
**КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов        | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|---------------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                       | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК                      | 2,4                                     | 2,4   | 0,24                                       | 0,24  |
| САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ           | 6                                       | 6     | 0,6                                        | 0,6   |
| МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 90                                      | 90    | 9                                          | 9     |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                         | 108                                     | 108   | 10,8                                       | 10,8  |
| <b>Выход: 180</b>                     |                                         |       |                                            |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР-дс №60-011", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  
В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

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

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С. Срок реализации не более 2 часов  
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченного молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченного молока.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 2,80  |
| Жиры, г                       | 2,40  |
| Углеводы, г                   | 12,70 |
| Энергетическая ценность, ккал | 84,00 |

|        |      |
|--------|------|
| А, мг  | 0,00 |
| В2, мг | 0,10 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг  | 0,50 |

|        |        |
|--------|--------|
| К, мг  | 142,80 |
| Са, мг | 98,30  |
| Р, мг  | 72,50  |
| Mg, мг | 14,30  |
| Fe, мг | 0,30   |
| I, мкг | 8,10   |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_



Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№002**  
**ГРУША СВЕЖАЯ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГРУША СВЕЖАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГРУША СВЕЖАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов                      | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                                     | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ГРУШИ СВЕЖИЕ ПОЗДНИХ СРОКОВ СОЗРЕВАНИЯ 1 ГР. 1 СОРТ | 166,7                                   | 150   | 16,67                                      | 15    |
| <b>Выход: 150</b>                                   |                                         |       |                                            |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР-дс №60-012", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо, порционируют., подают на тарелке.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 0,60  |
| Жиры, г                       | 0,50  |
| Углеводы, г                   | 15,50 |
| Энергетическая ценность, ккал | 70,50 |

|        |      |
|--------|------|
| А, мг  | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг  | 3,00 |

|        |        |
|--------|--------|
| К, мг  | 232,50 |
| Са, мг | 25,70  |
| Р, мг  | 21,60  |
| Mg, мг | 16,20  |
| Fe, мг | 2,70   |
| I, мкг | 1,50   |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

/Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№011**  
**ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ ВЫСШЕГО СОРТА    | 42,9                                    | 40    | 4,29                                       | 4     |
| <b>Выход: 40</b>               |                                         |       |                                            |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР-дс №60-031", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  
Огурцы вымыть, удалить места соединения с плодоножкой, нарезать на порции.

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

Аккуратно укладывать на тарелку.  
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |      |        |      |        |       |
|-------------------------------|------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 0,30 | А, мг  | 0,00 | К, мг  | 56,40 |
| Жиры, г                       | 0,00 | В2, мг | 0,00 | Са, мг | 8,30  |
| Углеводы, г                   | 1,00 | В1, мг | 0,00 | Р, мг  | 15,10 |
| Энергетическая ценность, ккал | 5,60 | Д, мкг | 0,00 | Mg, мг | 5,00  |
|                               |      | С, мг  | 1,60 | Fe, мг | 0,40  |
|                               |      |        |      | I, мкг | 1,20  |
|                               |      |        |      | F, мг  | 0,00  |
|                               |      |        |      | Se, мг | 0,00  |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

/Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67**  
**ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ**  
**ПЕТРУШКИ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов                                 | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                                                | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ                            |                                         |       |                                            |       |
| с 01.01 по 28.02                                               | 27,69                                   | 18    | 2,77                                       | 1,8   |
| с 01.03 по 31.07                                               | 30                                      | 18    | 3                                          | 1,8   |
| с 01.08 по 31.08                                               | 22,5                                    | 18    | 2,25                                       | 1,8   |
| с 01.09 по 31.10                                               | 24                                      | 18    | 2,4                                        | 1,8   |
| с 01.11 по 31.12                                               | 25,71                                   | 18    | 2,57                                       | 1,8   |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ, 1 КЛАСС                           | 37,5                                    | 30    | 3,75                                       | 3     |
| МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ                            |                                         |       |                                            |       |
| с 01.01 по 31.08                                               | 10                                      | 7,5   | 1                                          | 0,75  |
| с 01.09 по 31.12                                               | 9,38                                    | 7,5   | 0,94                                       | 0,75  |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ,1 КЛАСС                                    | 7,2                                     | 6     | 0,72                                       | 0,6   |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА (ЭКСТРА)                                        | 1,5                                     | 1,5   | 0,15                                       | 0,15  |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ,ВЫСШИЙ СОРТ | 3                                       | 3     | 0,3                                        | 0,3   |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                                                  | 120                                     | 120   | 12                                         | 12    |
| СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ             | 0,5                                     | 0,5   | 0,05                                       | 0,05  |
| МЯСО ГОВЯДИНА Б/К(ЛОПАТКА)                                     | 19,05                                   | 16    | 1,91                                       | 1,6   |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ                                           | 5                                       | 5     | 0,5                                        | 0,5   |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)                                              | 1,1                                     | 1     | 0,11                                       | 0,1   |
| <b>Выход: 150/10/5</b>                                         |                                         |       |                                            |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.

Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. Добавляют сметану, доводят до кипения. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском.

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

Оптимальная температура подачи 75 град.С Срок реализации с момента приготовления не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками.  
Консистенция: капусты -упругая, овощей - мягкая, говядины- мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.  
Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый, овощей натуральный.  
Вкус капусты с входящими в состав овощами, умеренно соленый, со вкусом сметаны.  
Запах: продуктов, входящих в щи со сметаной.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 4,18  |
| Жиры, г                       | 6,24  |
| Углеводы, г                   | 5,72  |
| Энергетическая ценность, ккал | 98,47 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,04 |
| С, мг  | 8,11 |
| А, мг  | 0,18 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,05 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 33,58  |
| Mg, мг | 17,15  |
| P, мг  | 53,25  |
| Fe, мг | 0,96   |
| K, мг  | 262,39 |
| I, мкг | 4,10   |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

/Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 277**  
**ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов                         | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                                        | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| МЯСО ГОВЯДИНА Б/К(ЛОПАТКА)                             | 96,19                                   | 80,8  | 9,62                                       | 8,08  |
| МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ                    |                                         |       |                                            |       |
| с 01.01 по 31.08                                       | 22,27                                   | 16,7  | 2,23                                       | 1,67  |
| с 01.09 по 31.12                                       | 20,88                                   | 16,7  | 2,09                                       | 1,67  |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ,1 КЛАСС                            | 10                                      | 8,3   | 1                                          | 0,83  |
| МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ | 3,3                                     | 3,3   | 0,33                                       | 0,33  |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ВЫСШ.СОРТ                 | 2,5                                     | 2,5   | 0,25                                       | 0,25  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                                          | 33,3                                    | 33,3  | 3,33                                       | 3,33  |
| СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ     | 0,3                                     | 0,3   | 0,03                                       | 0,03  |
| <b>Выход: 50/50</b>                                    |                                         |       |                                            |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.- 584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

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

Подают мясо вместе с соусом, рядом укладывают гарнир.

Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом,
- цвет — мяса — светло- серый, свойственный овощам и соусу;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса, свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- консистенция мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|             |       |        |      |        |        |
|-------------|-------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г    | 15,19 | В1, мг | 0,04 | Са, мг | 19,25  |
| Жиры, г     | 15,25 | С, мг  | 0,67 | Mg, мг | 21,70  |
| Углеводы, г | 3,51  | А, мг  | 0,35 | Р, мг  | 136,77 |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Энергетическая ценность, ккал | 211,87 |
|-------------------------------|--------|

|        |      |
|--------|------|
| Д, мкг | 0,05 |
| В2, мг | 0,09 |

|        |        |
|--------|--------|
| Fe, мг | 2,01   |
| K, мг  | 315,02 |
| I, мкг | 6,95   |
| F, мг  | 0,01   |
| Se, мг | 0,00   |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_ /Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181**  
**КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов                         | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                                        | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА,1 СОРТ                          | 50,1                                    | 50,1  | 5,01                                       | 5,01  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                                          | 75,8                                    | 75,8  | 7,58                                       | 7,58  |
| СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ     | 0,2                                     | 0,2   | 0,02                                       | 0,02  |
| МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ | 4,8                                     | 4,8   | 0,48                                       | 0,48  |
| <b>Выход: 110</b>                                      |                                         |       |                                            |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  
Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.  
Масло сливочное добавляют в конце варки, предварительно прокипятив.. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

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

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку  
Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов  
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:  
Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга  
• цвет — свойственный данному виду крупы;  
• вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;  
• запах — свойственный данному виду крупы;  
• консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |        |        |      |        |        |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г                      | 5,80   | А, мг  | 0,00 | К, мг  | 191,30 |
| Жиры, г                       | 4,78   | В2, мг | 0,10 | Са, мг | 13,20  |
| Углеводы, г                   | 26,80  | В1, мг | 0,20 | Р, мг  | 135,30 |
| Энергетическая ценность, ккал | 174,00 | Д, мкг | 0,10 | Mg, мг | 90,90  |
|                               |        | С, мг  | 0,00 | Fe, мг | 3,20   |

|        |      |
|--------|------|
| I, мкг | 1,70 |
| F, мг  | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_ /Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.  
приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 392  
ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ЧАЙ - ЗАВАРКА                  |                                         | 20    |                                            | 2     |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ      | 0,2                                     | 0,2   | 0,02                                       | 0,02  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                  | 21,6                                    | 21,6  | 2,16                                       | 2,16  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                  | 130                                     | 130   | 13                                         | 13    |
| ВАРЕНЬЕ                        | 10                                      | 10    | 1                                          | 1     |
| Выход: 150/10                  |                                         |       |                                            |       |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В стакан или чайник наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье добавляют в чай.

Чай - заварка

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Наливают в стакан. Оптимальная температура подачи не ниже 75 град.С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий, со вкусом варенья

Запах: свойственный чаю с вареньем.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                               |       |        |      |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 0,08  | В1, мг | 0,00 | Са, мг | 8,38  |
| Жиры, г                       | 0,03  | С, мг  | 0,13 | Mg, мг | 2,97  |
| Углеводы, г                   | 7,28  | А, мг  | 0,00 | Р, мг  | 2,75  |
| Энергетическая ценность, ккал | 28,43 | Д, мкг | 0,00 | Fe, мг | 0,19  |
|                               |       | В2, мг | 0,00 | К, мг  | 16,11 |
|                               |       |        |      | I, мкг | 0,00  |
|                               |       |        |      | F, мг  | 0,00  |

|        |      |
|--------|------|
| Se, мг | 0,00 |
|--------|------|

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_ /Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№003**  
**ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов              | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                             | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 15                                      | 15    | 1,5                                        | 1,5   |
| Выход: 15                                   |                                         |       |                                            |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "ТК№003", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  
Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками.

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

Укладывают на тарелку.  
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтик хлеба.
- цвет — характерный для используемых компонентов;
- запах - характерный для используемых компонентов;
- вкус — приятный, характерный для хлеба;Консистенция – мягкая, пористая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |        |      |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 1,00  | А, мг  | 0,00 | К, мг  | 20,40 |
| Жиры, г                       | 0,12  | В2, мг | 0,00 | Са, мг | 2,40  |
| Углеводы, г                   | 6,40  | В1, мг | 0,00 | Р, мг  | 11,80 |
| Энергетическая ценность, ккал | 31,00 | Д, мкг | 0,00 | Mg, мг | 2,60  |
|                               |       | С, мг  | 0,00 | Fe, мг | 0,50  |
|                               |       |        |      | I, мкг | 0,80  |
|                               |       |        |      | F, мг  | 0,00  |
|                               |       |        |      | Se, мг | 0,00  |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

/Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 298**  
**ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов                         | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |             | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |             |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------|--------------------------------------------|-------------|
|                                                        | брутто                                  | нетто       | брутто                                     | нетто       |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ, 1 КЛАСС                   | 113,3                                   | 90,7        | 11,33                                      | 9,07        |
| МЯСО ГОВЯДИНА Б/К(ЛОПАТКА)                             | 67,5                                    | 56,7        | 6,75                                       | 5,67        |
| РИС ШЛИФОВАННЫЙ,1СОРТ                                  | 7,7                                     | 7,6         | 0,77                                       | 0,76        |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ,1 КЛАСС                            | 14,8                                    | 12,5        | 1,48                                       | 1,25        |
| МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ | 3,7                                     | 3,7         | 0,37                                       | 0,37        |
| ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИИ               | 0,13 шт.                                | 5,98        | 13 шт.                                     | 0,6         |
| <b>СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ № 355</b>                  |                                         | <b>19,3</b> |                                            | <b>1,93</b> |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ                                   | 5,2                                     | 5,2         | 0,52                                       | 0,52        |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ВЫСШ.СОРТ                 | 1,5                                     | 1,5         | 0,15                                       | 0,15        |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                                          | 15,1                                    | 15,1        | 1,51                                       | 1,51        |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА (ЭКСТРА)                                | 1,9                                     | 1,9         | 0,19                                       | 0,19        |
| СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ     | 0,1                                     | 0,1         | 0,01                                       | 0,01        |
| СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ     | 0,3                                     | 0,3         | 0,03                                       | 0,03        |
| <b>Выход: 170</b>                                      |                                         |             |                                            |             |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  
Мясо обрабатывают, дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и запекают в жарочном шкафу. 15-20 минут.

Соус сметанный с томатом № 355  
Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

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

Оптимальная температура подачи 75 град.С Срок реализации не более 2 часов  
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:  
Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом.  
Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная.  
Цвет: светло-коричневый или оранжевый.  
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.  
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 13,64  |
| Жиры, г                       | 13,41  |
| Углеводы, г                   | 12,19  |
| Энергетическая ценность, ккал | 227,16 |

|        |       |
|--------|-------|
| В1, мг | 0,06  |
| С, мг  | 17,18 |
| А, мг  | 0,05  |
| Д, мкг | 0,19  |
| В2, мг | 0,12  |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 57,05  |
| Mg, мг | 30,26  |
| P, мг  | 142,22 |
| Fe, мг | 2,44   |
| K, мг  | 415,27 |
| I, мкг | 9,15   |
| F, мг  | 0,01   |
| Se, мг | 0,00   |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_ /Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 467**  
**БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов                                 | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                                                | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ВЫСШ.СОРТ                         | 32,1                                    | 32,1  | 3,21                                       | 3,21  |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ВЫСШ.СОРТ                         | 1,8                                     | 1,8   | 0,18                                       | 0,18  |
| САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ                                    | 5,5                                     | 5,5   | 0,55                                       | 0,55  |
| САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ                                    | 1,6                                     | 1,6   | 0,16                                       | 0,16  |
| МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ          | 7,4                                     | 7,4   | 0,74                                       | 0,74  |
| ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИИ                       | 0,025 шт.                               | 1,15  | 2,5 шт.                                    | 0,12  |
| СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ             | 0,3                                     | 0,3   | 0,03                                       | 0,03  |
| ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ                                   | 0,2                                     | 0,2   | 0,02                                       | 0,02  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                                                  | 14,3                                    | 14,3  | 1,43                                       | 1,43  |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ,ВЫСШИЙ СОРТ | 0,5                                     | 0,5   | 0,05                                       | 0,05  |
| <b>Выход: 50</b>                                               |                                         |       |                                            |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Приготавливают булочку домашнюю из дрожжевого теста с влажностью 34% формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом растительным листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков перед выпечкой посыпают сахаром-песком и выпекают в пароконвектомате при температуре 180 градуса12-15 минут

При приготовлении в пароконвектомате режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

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

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию. Срок реализации не более 2 часов  
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

- 6.1. Органолептические показатели качества:
- Внешний вид — форма круглая, поверхность посыпана сахаром;
  - цвет — от золотистого до светло-коричневого;
  - состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
  - вкус, запах - приятный, сдобный, свежевыпеченной дрожжевой булочки.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 3,77   |
| Жиры, г                       | 6,98   |
| Углеводы, г                   | 29,94  |
| Энергетическая ценность, ккал | 197,27 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,04 |
| С, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,03 |
| Д, мкг | 0,14 |
| В2, мг | 0,03 |

|        |       |
|--------|-------|
| Са, мг | 8,54  |
| Mg, мг | 5,28  |
| P, мг  | 30,09 |
| Fe, мг | 0,36  |
| K, мг  | 45,55 |
| I, мкг | 0,75  |
| F, мг  | 0,01  |
| Se, мг | 0,01  |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_ /Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№037**  
**НАПИТОК ЛИМОННЫЙ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ЛИМОННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАПИТОК ЛИМОННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ЛИМОНЫ СВЕЖИЕ,ВЫСШИЙ СОРТ      | 12                                      | 12    | 1,2                                        | 1,2   |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                  | 161                                     | 161   | 16,1                                       | 16,1  |
| САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ    | 5                                       | 5     | 0,5                                        | 0,5   |
| Выход: 150                     |                                         |       |                                            |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР-дс №60-032", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  
Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, после процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок, доводят до кипения и охлаждают.

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

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже15° С Срок реализации не более 2 часов  
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:  
• Внешний вид — напиток налит в стаканы;  
• цвет — прозрачный, светло-желтый;  
• запах — соответствующий сырью;  
• вкус — характерный для данного вида сырья, от кисло-сладкого до умеренно сладкого;  
• консистенция — однородная, жидкая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |        |      |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 0,10  | А, мг  | 0,00 | К, мг  | 20,30 |
| Жиры, г                       | 0,01  | В2, мг | 0,00 | Са, мг | 10,90 |
| Углеводы, г                   | 14,10 | В1, мг | 0,00 | Р, мг  | 2,30  |
| Энергетическая ценность, ккал | 54,00 | Д, мкг | 0,00 | Mg, мг | 2,70  |
|                               |       | С, мг  | 1,90 | Fe, мг | 0,10  |
|                               |       |        |      | I, мкг | 0,00  |
|                               |       |        |      | F, мг  | 0,00  |
|                               |       |        |      | Se, мг | 0,00  |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

/Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 392**  
**ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ (АЛЛЕРГИКИ)**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ (АЛЛЕРГИКИ)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ (АЛЛЕРГИКИ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ЧАЙ - ЗАВАРКА                  |                                         | 20    |                                            | 2     |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ      | 0,2                                     | 0,2   | 0,02                                       | 0,02  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                  | 21,6                                    | 21,6  | 2,16                                       | 2,16  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                  | 130                                     | 130   | 13                                         | 13    |
| ВАРЕНЬЕ                        | 10                                      | 10    | 1                                          | 1     |
| Выход: 150/10                  |                                         |       |                                            |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В стакан или чайник наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье добавляют в чай.

Чай - заварка

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

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

Наливают в стакан. Оптимальная температура подачи не ниже 75 град.С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий, со вкусом варенья

Запах: свойственный чаю с вареньем.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 0,08  |
| Жиры, г                       | 0,03  |
| Углеводы, г                   | 7,28  |
| Энергетическая ценность, ккал | 28,43 |

|        |      |
|--------|------|
| B1, мг | 0,00 |
| C, мг  | 0,13 |
| A, мг  | 0,00 |
| D, мкг | 0,00 |
| B2, мг | 0,00 |

|        |       |
|--------|-------|
| Ca, мг | 8,38  |
| Mg, мг | 2,97  |
| P, мг  | 2,75  |
| Fe, мг | 0,19  |
| K, мг  | 16,11 |
| I, мкг | 0,00  |
| F, мг  | 0,00  |

|        |      |
|--------|------|
| Se, мг | 0,00 |
|--------|------|

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_ /Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№003**  
**ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов              | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                             | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 15                                      | 15    | 1,5                                        | 1,5   |
| Выход: 15                                   |                                         |       |                                            |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР-дс №60-005", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  
Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками.

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

Укладывают на тарелку.  
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

- 6.1. Органолептические показатели качества:
- Внешний вид — ломтик хлеба.
  - цвет — характерный для используемых компонентов;
  - запах - характерный для используемых компонентов;
  - вкус — приятный, характерный для хлеба;Консистенция – мягкая, пористая.
- 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |        |      |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 1,00  | А, мг  | 0,00 | К, мг  | 20,40 |
| Жиры, г                       | 0,12  | В2, мг | 0,00 | Са, мг | 2,40  |
| Углеводы, г                   | 6,40  | В1, мг | 0,00 | Р, мг  | 11,80 |
| Энергетическая ценность, ккал | 31,00 | Д, мкг | 0,00 | Mg, мг | 2,60  |
|                               |       | С, мг  | 0,00 | Fe, мг | 0,50  |
|                               |       |        |      | I, мкг | 0,80  |
|                               |       |        |      | F, мг  | 0,00  |
|                               |       |        |      | Se, мг | 0,00  |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_ /Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№005**  
**ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2,5% ЖИРНОСТИ | 125                                     | 125   | 12,5                                       | 12,5  |
| Выход: 125                     |                                         |       |                                            |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР-дс №60-015", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Упаковку йогурта обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

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

Йогурт подают в индивидуальной упаковке. Температура подачи должна быть не ниже 15° С. Срок хранения до реализации - не более 1 часа. Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — йогурт в инд. стакане;
- цвет — свойственный наименованию йогурта ;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида йогурта, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |        |      |        |        |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г                      | 3,50  | А, мг  | 0,00 | К, мг  | 182,50 |
| Жиры, г                       | 3,13  | В2, мг | 0,13 | Са, мг | 127,50 |
| Углеводы, г                   | 5,63  | В1, мг | 0,00 | Р, мг  | 95,00  |
| Энергетическая ценность, ккал | 70,63 | Д, мкг | 0,00 | Mg, мг | 14,00  |
|                               |       | С, мг  | 0,38 | Fe, мг | 0,00   |
|                               |       |        |      | I, мкг | 0,00   |
|                               |       |        |      | F, мг  | 0,00   |
|                               |       |        |      | Se, мг | 0,00   |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

/Деркунская И.А.\Тимофеева