

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С МАСЛОМ", 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
МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ	10	10	1	1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
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.
Ровные ломтики батона, намазывают маслом сливочным.

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.
Консистенция: батона - мягкая, масла - мажущаяся.
Цвет: соответствует виду масла.
Вкус: соответствует виду масла.
Запах: масла в сочетании со свежим батонном.

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	3,24	А, мг	0,10	К, мг	19,90
Жиры, г	4,10	В2, мг	0,00	Са, мг	4,40
Углеводы, г	7,00	В1, мг	0,00	Р, мг	13,20
Энергетическая ценность, ккал	62,00	Д, мкг	0,20	Mg, мг	2,30
		С, мг	0,00	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 № 10
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО 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 ЗЕЛЕНОГО 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	58,5	38	5,85	3,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ,ВЫСШИЙ СОРТ	2	2	0,2	0,2
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,5	0,4	0,05	0,04
Выход: 40				

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	1,20	А, мг	0,00	К, мг	40,70
Жиры, г	2,10	В2, мг	0,00	Са, мг	7,58
Углеводы, г	2,40	В1, мг	0,00	Р, мг	21,55
Энергетическая ценность, ккал	32,40	Д, мкг	0,00	Mg, мг	7,58
		С, мг	1,86	Fe, мг	0,27
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

/Деркунская И.А.\Тимофеева

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	1,92 шт.	88,32	192 шт.	8,83
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28,6	28,6	2,86	2,86
СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ	0,1	0,1	0,01	0,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ,ВЫСШИЙ СОРТ	4,7	4,7	0,47	0,47
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
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 в жарочном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 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	10,30	А, мг	0,17	К, мг	148,49
Жиры, г	13,92	В2, мг	0,33	Са, мг	67,15
Углеводы, г	1,92	В1, мг	0,08	Р, мг	152,55
Энергетическая ценность, ккал	93,20	Д, мкг	1,66	Mg, мг	11,37

C, мг	0,17
-------	------

Fe, мг	1,74
I, мкг	17,85
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

/Деркунская И.А.\Тимофеева

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№029
КАКАО С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАКАО С МОЛОКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (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
КАКАО-ПОРОШОК	2,4	2,4	0,24	0,24
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	110	110	11	11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78	78	7,8	7,8
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР-дс №60-029", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Какао порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком 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: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.
Консистенция: жидкая.
Цвет: светло-шоколадный.
Вкус сладкий, с привкусом какао и молока.
Запах: свойственный какао.

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	3,80	А, мг	0,00	К, мг	197,20
Жиры, г	3,20	В2, мг	0,10	Са, мг	118,30
Углеводы, г	15,60	В1, мг	0,00	Р, мг	93,30
Энергетическая ценность, ккал	107,00	Д, мкг	0,00	Mg, мг	22,20
		С, мг	0,60	Fe, мг	0,60
				I, мкг	9,90
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 392
ЧАЙ С САХАРОМ (АЛЛЕРГИКИ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ (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 САХАРОМ (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 ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	0,2	0,2	0,02	0,02
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	8,4	8,4	0,84	0,84
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	181,9	181,9	18,19	18,19
Выход: 180				

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.

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

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	0,04	В1, мг	0,00	Са, мг	8,41
Жиры, г	0,00	С, мг	0,01	Mg, мг	2,43
Углеводы, г	8,21	А, мг	0,00	Р, мг	1,49
Энергетическая ценность, ккал	33,00	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,14
		В2, мг	0,00	К, мг	5,76
				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№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
Выход: 150				

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	А, мг	0,00	К, мг	232,50
Жиры, г	0,50	В2, мг	0,00	Са, мг	25,70
Углеводы, г	15,50	В1, мг	0,00	Р, мг	21,60
Энергетическая ценность, ккал	70,50	Д, мкг	0,00	Mg, мг	16,20
		С, мг	3,00	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 № 40
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК", 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
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ				
с 01.01 по 31.08	28,27	21,2	2,83	2,12
с 01.09 по 31.12	26,5	21,2	2,65	2,12
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ ВЫСШИЙ СОРТ	20	17,6	2	1,76
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ,ВЫСШИЙ СОРТ	2	2	0,2	0,2
Выход: 40				

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.

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой, яблоки свежие с удаленными семенными гнездами нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 град С не менее 3 минут, заправляют растительным маслом непосредственно перед подачей..

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: моркови и яблок.

Вкус: свойственный моркови и сорту яблок.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,71
Жиры, г	2,11
Углеводы, г	13,60
Энергетическая ценность, ккал	76,57

B1, мг	0,02
C, мг	0,42
A, мг	0,42
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	21,17
Mg, мг	19,39
P, мг	20,39
Fe, мг	0,45
K, мг	107,52
I, мкг	1,06
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 № 76
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАД СКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАД СКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАД СКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ", 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	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.07	75	45	7,5	4,5
с 01.08 по 31.08	56,25	45	5,63	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
КРУПА ЯЧМЕННАЯ ПЕРЛОВАЯ	3	3	0,3	0,3
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ,1 КЛАСС	3,6	3	0,36	0,3
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10,1	9	1,01	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ,ВЫСШИЙ СОРТ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,5	112,5	11,25	11,25
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
Выход: 150/10/5				

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.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят припущенные овощи и припущенные огурцы соленые. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, в конце варки прокипяченную сметану.

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: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой, говядина - мягкая.
Консистенция: овощей, мяса -мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный.
Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью.
Запах: продуктов, входящих в рассольник.

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	4,35
Жиры, г	6,35
Углеводы, г	10,03
Энергетическая ценность, ккал	117,12

В1, мг	0,05
С, мг	4,03
А, мг	0,13
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,05

Са, мг	21,62
Mg, мг	18,22
Р, мг	65,54
Fe, мг	0,95
К, мг	348,70
І, мкг	4,24
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 № 305
КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ", 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
ГРУДКИ КУРИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	55	44	5,5	4,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11	11	1,1	1,1
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	16	16	1,6	1,6
МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ	2	2	0,2	0,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Филе птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке батоном, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формуют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу.

При приготовлении омлета 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

Отпускают котлеты рубленые с гарниром. 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:

- цвет - бело-серый
- вкус, запах —продуктов, входящих в блюдо• консистенция — мягкая, сочная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,22	А, мг	0,00	К, мг	139,00
Жиры, г	2,36	В2, мг	0,10	Са, мг	27,90
Углеводы, г	9,33	В1, мг	0,00	Р, мг	103,00
Энергетическая ценность, ккал	103,00	Д, мкг	0,00	Mg, мг	15,70

C, мг	0,40
-------	------

Fe, мг	1,20
I, мкг	4,00
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 № 252
МЯСО ОТВАРНОЕ (АЛЛЕРГИКИ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МЯСО ОТВАРНОЕ (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
МЯСО ГОВЯДИНА Б/К(ЛОПАТКА)	115,71	97,2	11,57	9,72
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ				
с 01.01 по 31.08	3,2	2,4	0,32	0,24
с 01.09 по 31.12	3	2,4	0,3	0,24
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ,1 КЛАСС	2,9	2,4	0,29	0,24
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мясо, предназначенное для варки, нарезают кусками массой не более 2 кг. Мякоть лопаточной части и покромку свертывают рулетом и перевязывают.

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении 2-2,5 часа. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют морковь и лук. Соль кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 50-60° С в закрытой посуде.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отварное мясо гарнируют и поливают соусом или бульоном.

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи в молочном соусе (1-й И 2-й варианты), капуста тушеная.

Соус — паровой, белый с яйцом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на тарелке уложен кусочек мяса, политый соусом, рядом — гарнир;
- цвет мяса — серый, соуса — серовато-белый или кремовый;
- вкус, запах — характерные для вареного мяса;
- консистенция — мягкая, упругая.

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	17,60	В1, мг	0,04	Са, мг	9,21
Жиры, г	15,08	С, мг	0,15	Mg, мг	18,23
Углеводы, г	0,35	А, мг	0,05	Р, мг	148,63
Энергетическая ценность, ккал	207,30	Д, мкг	0,00	Fe, мг	2,14

B2, мг	0,11
--------	------

K, мг	325,87
I, мкг	7,19
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 № 324
ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ", 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
СВЕКЛА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ				
с 01.01 по 31.08	160	120	16	12
с 01.09 по 31.12	150	120	15	12
МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ	5	5	0,5	0,5
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	1,1	1,1	0,11	0,11
СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 110				

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. Свеклу моют, варят, очищают от кожицы. протирают, добавляют сливочное масло, сахар, соль и прогревают 5-7 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. 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: хорошо протертая масса, без комков.
Консистенция: однородная, пышная.
Цвет: малиново-красный.
Вкус: отварной свеклы с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.
Запах: отварной свеклы и сливочного масла.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,80	А, мг	0,00	К, мг	346,40
Жиры, г	4,10	В2, мг	0,00	Са, мг	41,50
Углеводы, г	11,40	В1, мг	0,00	Р, мг	47,40
Энергетическая ценность, ккал	89,00	Д, мкг	0,10	Mg, мг	23,90
		С, мг	4,80	Fe, мг	1,50
				I, мкг	8,40

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№033
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА", 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
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ),ВЫСШИЙ СОРТ	15	15	1,5	1,5
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	5	5	0,5	0,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА ПИЩЕВАЯ	0,15	0,15	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	153	153	15,3	15,3
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР-дс №60-039", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленный изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 5-10 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают в стакане или кружке. Оптимальная температура подачи 15 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: ягоды не переваренные, уложены в стакан и залиты прозрачным отваром.

Цвет: отвара - от светло-коричневого до темно-коричневого.

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.

Вкус: сладкий или кисло-сладкий.

Запах: аромат изюма.

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
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	5,80
Энергетическая ценность, ккал	85,00

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,00

К, мг	0,70
Са, мг	6,30
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,40
Fe, мг	0,00
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 № ТKN№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	A, мг	0,00	K, мг	20,40
Жиры, г	0,12	B2, мг	0,00	Ca, мг	2,40
Углеводы, г	6,40	B1, мг	0,00	P, мг	11,80
Энергетическая ценность, ккал	31,00	D, мкг	0,00	Mg, мг	2,60
		C, 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№004
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАТОН 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
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ 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 №60-006", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Батон 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 батона овальной формы.
- цвет — от кремового до белого;
- вкус — характерный для хлеба пшеничного;
- запах — хлеба пшеничного;
- 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	1,10	А, мг	0,00	К, мг	13,80
Жиры, г	0,50	В2, мг	0,00	Са, мг	2,55
Углеводы, г	7,70	В1, мг	0,00	Р, мг	8,78
Энергетическая ценность, ккал	39,30	Д, мкг	0,00	Mg, мг	1,73
		С, мг	0,00	Fe, мг	0,15
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____

/Деркунская И.А.\Тимофеева

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 227
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЯЙЦО ВАРЕНОЕ", 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	1 шт.	46	100 шт.	4,6
СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ	4,5	4,5	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	300	300	30	30
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технических нормативов. – Москва. Дели плюс .2016. 2-ое изд. Дополненное и переработанное.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яйца тщательно обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил. При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8- 10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Яйца, сваренные вкрутую, используют как самостоятельное блюдо и для приготовления холодных закусок.

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, цвет — яйцо, сохранившее форму, белок — белый, желток — желтый, без серого налета;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов;
- консистенция белка — плотная, упругая; желтка — рассыпчатая.

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	4,90
Жиры, г	4,50
Углеводы, г	0,30
Энергетическая ценность, ккал	60,90

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 129
ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ", 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
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ, ВЫСШИЙ СОРТ				
с 01.01 по 31.08	24,27	18,2	2,43	1,82
с 01.09 по 31.12	22,75	18,2	2,28	1,82
РЕПА СВЕЖАЯ СТОЛОВАЯ	24,59	18,2	2,46	1,82
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый, ВЫСШИЙ СОРТ	14,8	9,6	1,48	0,96
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ, 1 КЛАСС	24	19,2	2,4	1,92
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	1	1	0,1	0,1
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		38,4		3,84
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ВЫСШ. СОРТ	3,1	3,1	0,31	0,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29,6	29,6	2,96	2,96
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10,1	10,1	1,01	1,01
СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ №1, 1 СОРТ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 120				

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. Овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, цветную капусту разбирают на кочешки. Подготовленные овощи припускают в кипящей подсоленной воде (0,2-0,3 л на 1 кг овощей). Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном отваре 3-4 мин.

Припущенные по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным или сметанным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Соус сметанный № 371
Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Припущенные овощи кладут горкой в тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — овощи нарезаны кубиками, капуста — шашками, соединены со сметанным соусом и уложены горкой;
- цвет — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый;
- вкус — овощей и соуса молочного — слегка сладко-солёный; сметанного — слегка сладко-солёный с кисловатым привкусом;
- запах — аромат овощей и сметаны;
- консистенция овощей — мягкая, сочная, но не разварены, соуса — эластичный, однородный.

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	1,43
Жиры, г	1,57
Углеводы, г	6,10
Энергетическая ценность, ккал	49,22

В1, мг	0,04
С, мг	4,21
А, мг	0,37
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	29,15
Mg, мг	12,28
Р, мг	27,32
Fe, мг	0,45
К, мг	96,38
І, мкг	2,45
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 № ТKN№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	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

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	1,70	А, мг	0,00	К, мг	34,07
Жиры, г	0,20	В2, мг	0,00	Са, мг	4,01
Углеводы, г	10,60	В1, мг	0,00	Р, мг	19,71
Энергетическая ценность, ккал	51,00	Д, мкг	0,00	Mg, мг	4,34
		С, мг	0,00	Fe, мг	0,84
				I, мкг	1,34
				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№008
ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ", 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
ПЕЧЕНЬЕ	30	30	3	3
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР-дс №60-035", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,20	А, мг	0,00	К, мг	33,00
Жиры, г	5,40	В2, мг	0,00	Са, мг	7,80
Углеводы, г	22,40	В1, мг	0,00	Р, мг	24,30
Энергетическая ценность, ккал	152,00	Д, мкг	0,00	Mg, мг	5,40
		С, мг	0,00	Fe, мг	0,50
				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

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
Жиры, г	0,03
Углеводы, г	7,28
Энергетическая ценность, ккал	28,43

В1, мг	0,00
С, мг	0,13
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, 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 № ТKN№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