



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА МАСЛО (ПОРЦИЯМ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 5				

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. Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — кусочки масла равномерно нарезаны, аккуратно уложены;
- цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для данного сорта, соответствуют требованиям технических нормативных документов на данный вид продукции.

6.2. Микробиологические показатели блюда "МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Са, мг	0,6
Жиры, г	4,1	С, мг	0	Мg, мг	0
Углеводы, г	0	А, мг	0	Р, мг	1
Энергетическая ценность, ккал	37,4	Е, мг	0,1	Fe, мг	0



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

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 (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,27 шт.	51,12	127 шт.	5,11
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	22	22	2,2	2,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 80				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

К обработанным яйцам добавляют молоко (или воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную сливочным 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.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 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, политы растопленным сливочным маслом;
- цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;
- вкус — свежих яиц, умеренно соленый;
- запах — жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного;
- консистенция — нежная, пышная, сочная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,9	В1, мг	0	Са, мг	49,6
Жиры, г	11,6	С, мг	0,1	Mg, мг	8,1
Углеводы, г	1,5	А, мг	0,2	Р, мг	105,3
Энергетическая ценность, ккал	137,3	Е, мг	2,2	Fe, мг	1,2



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАКАО С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАКАО С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

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 (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	75	75	7,5	7,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	82,5	82,5	8,25	8,25
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,2	0,2
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	9,8	9,8	0,98	0,98
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают 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 хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый;
- запах — шоколадный, с ароматом кипяченого молока;
- вкус — приятный, шоколадный, умеренно сладкий;
- консистенция — хорошо концентрированная, жидкая.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАКАО С МОЛОКОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,6	В1, мг	0	Са, мг	82,1
Жиры, г	2,1	С, мг	0,4	Mg, мг	16,8
Углеводы, г	3,7	А, мг	0	Р, мг	65,8
Энергетическая ценность, ккал	44,9	Е, мг	0	Fe, мг	0,5



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БЛЮДА БИОЙОГУРТ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИОЙОГУРТ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ	103,31	100	10,33	10
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.

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов йогурт наливают непосредственно в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "БИОЙОГУРТ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2	В1, мг	0	Са, мг	120
Жиры, г	1,5	С, мг	0,7	Mg, мг	14
Углеводы, г	3	А, мг	0	Р, мг	95
Энергетическая ценность, ккал	48	Е, мг	0	Fe, мг	0



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАТ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,9	В1, мг	0	Са, мг	4,8
Жиры, г	0,7	С, мг	0	Mg, мг	3,3
Углеводы, г	12,9	А, мг	0	Р, мг	16,3
Энергетическая ценность, ккал	65,5	Е, мг	0	Fe, мг	0,3



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БЛЮДА "ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	90,91	80	9,09	8
Выход: 80				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,3	В1, мг	0	Са, мг	12,8
Жиры, г	0,3	С, мг	8	Мg, мг	6,4
Углеводы, г	7,8	А, мг	0	Р, мг	8,8
Энергетическая ценность, ккал	37,6	Е, мг	0,5	Fe, мг	1,8



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

СЛОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	36,8	27,6	3,68	2,76
с 01.09 по 31.12	34,5	27,6	3,45	2,76
ЧЕСНОК	1,53	1,3	0,15	0,13
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Снигур Г.Г. "О питании в таблицах", ГАЛА-Издательство, 2009. - 264с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Промытую свеклу отваривают в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают соломкой (или натирают на терке), соединяют с чесноком. Чеснок очищают и протирают, солят, перемешивают и заправляют растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — свекла нарезанная однородными по форме и размеру кусочками, перемешана с рубленым чесноком и заправлена маслом растительным.

- цвет — характерный для свеклы с маслом растительным;
- вкус, запах — характерный для свеклы с маслом растительным с ароматом чеснока;
- консистенция салата — сочная, свеклы — мягкая.

6.2. Микробиологические показатели блюда "САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5	В1, мг	0	Са, мг	11,7
Жиры, г	2	С, мг	1,1	Mg, мг	5,9
Углеводы, г	2,7	А, мг	0	Р, мг	12,0
Энергетическая ценность, ккал	31,4	Е, мг	0,9	Fe, мг	0,4



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	52,5	42	5,25	4,2
МОРКОВЬ				
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	7,14	6	0,71	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,5	0,5	0,05	0,05
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	27,08	19,5	2,71	1,95
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 150/15/5				

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.

Капусту нарезают шашками; лук — дольками. В кипящую воду закладывают подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованную томатную пасту, пассерованную муку, разведенную бульоном или водой, сметану.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста — шашками, морковь, лук — дольками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — пассерованных овощей, капусты, умеренно соленый;
- консистенция капусты — упругая, овощей — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,7	В1, мг	0	Са, мг	37,0
----------	-----	--------	---	--------	------

Жиры, г	5,8
Углеводы, г	4,4
Энергетическая ценность, ккал	90,2

С, мг	8,2
А, мг	0,1
Е, мг	0

Mg, мг	14,2
P, мг	51,7
Fe, мг	0,9

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 319 **КНЕЛИ ИЗ КУР ЗАПЕЧЕННЫЕ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КНЕЛИ ИЗ КУР ЗАПЕЧЕННЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КНЕЛИ ИЗ КУР ЗАПЕЧЕННЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	груutto	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ		57	7,92	5,7
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ МИКРОНУТРИЕНТАМИ		6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,83	12 шт.	0,48
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
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.

Мякоть кур без кожи измельчают на мясорубке (решетки с диаметром отверстий 9 и 5 мм). Измельченную массу соединяют с замоченным в молоке или воде батонном, добавляют соль и перемешивают, измельчают вторично на мясорубке. Добавляют яйца, сливочное масло и взбивают до получения однородной массы.

Разделяют кнели массой 20-25 г, укладывают в перфорированную емкость, смазанную маслом, и варят на пару 15-20 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают кнели с гарниром, поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом или соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры — каши вязкие, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы. Соус — молочный.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — паровые изделия округлой формы, без трещин и разрывов, политы оливочным маслом или соусом; гарнир положен сбоку;
- цвет поверхности — светло-кремовый, в разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;
- вкус, запах - характерный для вареных изделий из рубленой птицы, с привкусом и ароматом сливочного масла и молока; в меру соленый;
- консистенция — сочная, нежная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КНЕЛИ ИЗ КУР ЗАПЕЧЕННЫЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,6	В1, мг	0	Са, мг	29,4
Жиры, г	13,0	С, мг	0,5	Mg, мг	12,4
Углеводы, г	3,7	А, мг	0	Р, мг	108,2
Энергетическая ценность, ккал	176,7	Е, мг	0,2	Fe, мг	1,0



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	196,92	128	19,69	12,8
с 01.03 по 31.07	213,33	128	21,33	12,8
с 01.08 по 31.08	160	128	16	12,8
с 01.09 по 31.10	170,67	128	17,07	12,8
с 01.11 по 31.12	182,86	128	18,29	12,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28	28	2,8	2,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежеваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,3	В1, мг	0,2	Са, мг	42,2
Жиры, г	5,2	С, мг	10,4	Мg, мг	29,7
Углеводы, г	21,6	А, мг	0	Р, мг	88,2
Энергетическая ценность, ккал	146,5	Е, мг	0,2	Fe, мг	1,2



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	15	15	1,5	1,5
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	12	12	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147	147	14,7	14,7
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой и варят, затем добавляют сахар, лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе сухофруктов;
- запах — типичный для вареных в сиропе сухофруктов;
- консистенция — жидкая, сухофруктов — мягкая, соотношение жидкой и плотной частей в сиропе соблюдено

6.2. Микробиологические показатели блюда "КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Са, мг	5,9
Жиры, г	0	С, мг	0	Мg, мг	1,4
Углеводы, г	0	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	0	Е, мг	0	Fe, мг	0



/ТВЕРЖДАЮ

Звездующий

Олесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

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 (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2	В1, мг	0,1	Са, мг	5,4
Жиры, г	0,3	С, мг	0	Мg, мг	5,7
Углеводы, г	12,7	А, мг	0	Р, мг	26,1
Энергетическая ценность, ккал	61,2	Е, мг	0,7	Fe, мг	1,2



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ	58,31	51,6	5,83	5,16
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,29	12	1,43	1,2
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,53	2,4	0,25	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,8	4,8	0,48	0,48
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,61	4 шт.	0,16
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3

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.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формируют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитым с молоком, панируют в сухарях, укладывают на смазанную маслом поверхность противня или сковороды обжаривают с обеих сторон впереворот на плите в течение 8-10 мин до образования на поверхности румяной корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин, до температуры внутри изделия не ниже 80° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске рыбный шницель поливают сливочным маслом и гарнируют. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры — картофель отварной, овощи припущенные с маслом сливочным.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — изделие овально-приплюснутой формы, поверхность равномерно пожарена, панировка не отстает, полита маслом, гарнир уложен аккуратно;
- цвет поверхности кулинарного изделия — золотистая или светло-коричневая, на разрезе соответствует данному виду рыбы;
- вкус - приятный, характерный для определенного вида рыбы, слегка солоноватый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы с приятным оттенком обжаренного продукта;
- консистенция — мягкая, сочная, сохраняет форму.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,8	В1, мг	0,1	Са, мг	22,1
Жиры, г	6,4	С, мг	2,1	Mg, мг	24,1
Углеводы, г	5,5	А, мг	0	Р, мг	127,2
Энергетическая ценность, ккал	125,5	Е, мг	1,3	Fe, мг	0,9



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ | ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ/КАБАЧКИ ТУШЕНЬ

СЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ/КАБАЧКИ ТУШЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ/КАБАЧКИ ТУШЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	2,5	2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	19,2	14,4	1,92	1,44
с 01.09 по 31.12	18	14,4	1,8	1,44
РЕПА	10,81	8	1,08	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,76	4	0,48	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
МАННАЯ КРУПА	4	4	0,4	0,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4	0,4	0,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	2,4	2,4	0,24	0,24
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 80				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Нарезанные соломкой, припущенные отдельно морковь и капусту соединяют с пассерованным луком, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертым вареным картофелем, охлаждают до 40-50° С, выкладывают на смазанные маслом растительным противень или сковороду, смазывают сметаной, и запекают при температуре 250-280° С до образования корочки на поверхности изделия. Готовую запеканку нарезают на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

На тарелку кладут порцию запеканки. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — поверхность запеканки ровная, без трещин, покрытая поджаристой корочкой, полита соусом;
- цвет корочки — от золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе — характерный для использованных продуктов;
- вкус — характерный для запеченных овощей, в меру соленый;
- запах — характерней для запеченной овощей, с ароматом пассерованного лука;
- консистенция корочки — хрустящая; запеканки — мягкая, плотноватая.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ/КАБАЧКИ ТУШЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,1
Жиры, г	5,8
Углеводы, г	11,0
Энергетическая ценность, ккал	104,2

В1, мг	0
С, мг	7,3
А, мг	0,3
Е, мг	2,1

Са, мг	25,1
Mg, мг	20,7
Р, мг	50,3
Fe, мг	1,0



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ | НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ С ВИТАМИНОМ "С"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ С ВИТАМИНОМ "С"", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
АПЕЛЬСИН	17,91	12	1,79	1,2
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	12	12	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147	147	14,7	14,7
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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 выше 14° С и не ниже 7° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 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 блюда "НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ С ВИТАМИНОМ "С"" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	В1, мг	0	Са, мг	9,6
Жиры, г	0	С, мг	2,9	Mg, мг	2,8
Углеводы, г	1	А, мг	0	Р, мг	2,5
Энергетическая ценность, ккал	5	Е, мг	0	Fe, мг	0



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35	35	3,5	3,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,8	0,8	0,08	0,08
ДРОЖЖИ	1,1	1,1	0,11	0,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,21	3 шт.	0,12
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,3	14,3	1,43	1,43
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

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.

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные растительным маслом, на некотором расстоянии друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают при температуре 185-215° С в течение 30-40 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — форма круглая или четырехугольная с четырьмя притисками, видны включения изюма;
- цвет — от золотистого до светло-коричневого;
- состояние мякиша — хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах — приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки с изюмом.

6.2. Микробиологические показатели блюда "БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,1	В1, мг	0,1	Ca, мг	9,8
Жиры, г	3,7	С, мг	0	Mg, мг	6,6
Углеводы, г	25,6	А, мг	0	P, мг	36,6
Энергетическая ценность, ккал	151,9	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,5



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	26,26	26	2,63	2,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	43,3	43,3	4,33	4,33
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	78	78	7,8	7,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	2,6	2,6	0,26	0,26
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
Выход: 130				

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.

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,1	В1, мг	0,1	Са, мг	92,7
Жиры, г	5,6	С, мг	0,4	Мg, мг	23,2
Углеводы, г	20,8	А, мг	0	Р, мг	118,3
Энергетическая ценность, ккал	154,9	Е, мг	0,1	Fe, мг	1,1



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ I ЧАЙ С САХАРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	9,8	9,8	0,98	0,98
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром — сладкий.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЧАЙ С САХАРОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2	В1, мг	0	Са, мг	3,6
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	3,2
Углеводы, г	0,3	А, мг	0	Р, мг	5,9
Энергетическая ценность, ккал	1,9	Е, мг	0	Fe, мг	0,6



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БЛЮДА "ГРУША СВЕЖАЯ"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГРУША СВЕЖАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

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 (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГРУША	88,89	80	8,89	8
Выход: 80				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "ГРУША СВЕЖАЯ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,3	В1, мг	0	Са, мг	15,2
Жиры, г	0,2	С, мг	4	Мg, мг	9,6
Углеводы, г	8,2	А, мг	0	Р, мг	12,8
Энергетическая ценность, ккал	37,6	Е, мг	0,3	Fe, мг	1,6



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПОМИДОР СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПОМИДОР СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	30,51	30,2	3,05	3,02
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "ПОМИДОР СВЕЖИЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,3	В1, мг	0	Са, мг	4,2
Жиры, г	0,1	С, мг	7,6	Мg, мг	6
Углеводы, г	1,1	А, мг	0,1	Р, мг	7,9
Энергетическая ценность, ккал	7,2	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,3



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ, ГОВЯДИНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	6	6	0,6	0,6
МОРКОВЬ				
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	7,14	6	0,71	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	114	114	11,4	11,4
говядина б/к лопатка	24	24	2,4	2,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 150/15				

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 в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель — брусочками или кубиками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Добавляют соль.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящая поверхность масла. Форма нарезки картофеля и овощей соответствует виду используемых макаронных изделий. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных овощей, специй, умеренно соленый;
- консистенция картофеля, овощей — мягкая; макаронные изделия не переварены, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ, ГОВЯДИНОЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,8	В1, мг	0,1	Са, мг	16,7
Жиры, г	1,8	С, мг	3,9	Mg, мг	14,3
Углеводы, г	12,1	А, мг	0,1	Р, мг	35,1
Энергетическая ценность, ккал	70,9	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,8



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	56,99	53	5,7	5,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	3	3	0,3	0,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	26	26	2,6	2,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,93	7,5	0,89	0,75
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт.	4,43	11 шт.	0,44
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "к/к", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Печень очистить от пленок и желчных протоков, промыть, нарезать ломтиками и тушить в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного 3-5 минут. Затем добавить в печень лук репчатый, соль и тушить еще 10-15 минут. Готовую массу остудить. Пропустить через мясорубку, соединить с молочным соусом, хорошо вымесить, добавить желтки яиц (яйца предварительно обрабатывают согласно СанПиН), растопленное сливочное масло. Белки взбить в густую пену и аккуратно ввести в готовую смесь. Полученную массу выложить на смазанный маслом противень слоем 3-4 см и запекать в духовом шкафу при температуре 220-230 град. 20-25 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают с овощным гарниром.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Поверхность суфле-ровная, консистенция-однородная, рыхлая, цвет-темно-коричневый. Запах- свойственный йнабору продуктов.

6.2. Микробиологические показатели блюда "СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,0	В1, мг	0,1	Ca, мг	37,1
Жиры, г	4,9	С, мг	7,4	Mg, мг	12,6
Углеводы, г	3,8	А, мг	3,3	Р, мг	166,4
Энергетическая ценность, ккал	114,4	Е, мг	1,2	Fe, мг	3,2



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	44	33	4,4	3,3
с 01.09 по 31.12	41,25	33	4,13	3,3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	47,69	31	4,77	3,1
с 01.03 по 31.07	51,67	31	5,17	3,1
с 01.08 по 31.08	38,75	31	3,88	3,1
с 01.09 по 31.10	41,33	31	4,13	3,1
с 01.11 по 31.12	44,29	31	4,43	3,1
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	23,08	15	2,31	1,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	41,25	33	4,13	3,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25	25	2,5	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25	2,5	2,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь и картофель нарезают дольками или кубиками, белокочанную капусту — шашками. Овощи по отдельности припускают (на 1 кг овощей берут 0,2-0,3 л воды). Консервированный зеленый горошек прогревают. Готовые овощи соединяют с соусом молочным и прогревают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Приготовление соуса молочного ТК № 366: Пассированную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — овощи нарезаны дольками или кубиками, не разварены, заправлены соусом и уложены на тарелке горкой;
- цвет — свойственный использованным овощам, соуса — кремковый;
- вкус, запах — характерный для овощей и молока, слегка сладковатый;
- консистенция — мягкая, сочная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,1
Жиры, г	3,1
Углеводы, г	12,9
Энергетическая ценность, ккал	93,7

В1, мг	0
С, мг	9,9
А, мг	0,6
Е, мг	0,5

Са, мг	65,1
Mg, мг	29,2
Р, мг	71,7
Fe, мг	1,0



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА СОК ЯБЛОЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК ЯБЛОЧНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	150	15	15
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах — приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

6.2. Микробиологические показатели блюда "СОК ЯБЛОЧНЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,8	В1, мг	0	Са, мг	10,5
Жиры, г	0,2	С, мг	3	Мg, мг	6
Углеводы, г	15,2	А, мг	0	Р, мг	10,5
Энергетическая ценность, ккал	64,5	Е, мг	0	Fe, мг	2,1



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ И ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТВОРОГ 9%	84,6	84,6	8,46	8,46
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАННАЯ КРУПА	6	6	0,6	0,6
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	5	5	0,5	0,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,61	4 шт.	0,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,4	3,4	0,34	0,34
ДЖЕМ	13	13	1,3	1,3
Выход: 90/13				

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.

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,9
Жиры, г	2,6
Углеводы, г	11,7
Энергетическая ценность, ккал	74,1

В1, мг	0
С, мг	5,2
А, мг	0
Е, мг	0,8

Са, мг	9,3
Mg, мг	5,6
Р, мг	18,4
Fe, мг	0,4



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	157,5	157,5	15,75	15,75
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;
- цвет — белый, с кремовым оттенком;
- запах — кипяченого молока, приятный;
- вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- консистенция — однородная, жидкая.

6.2. Микробиологические показатели блюда "МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,5	В1, мг	0,1	Са, мг	160,7
Жиры, г	3,8	С, мг	0,8	Мg, мг	17,7
Углеводы, г	7,4	А, мг	0	Р, мг	113,4
Энергетическая ценность, ккал	82,5	Е, мг	0	Fe, мг	0,2



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СДОБА ОБЫКНОВЕНН

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	37	37	3,7	3,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	3,7	3,7	0,37	0,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,48	1,48	0,15	0,15
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,21	3 шт.	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,56	0,56	0,06	0,06
ДРОЖЖИ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6	1,56	1,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50				

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.

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопасного и опарного теста.

Безопарное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла сливочного). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза.

Опарное тесто готовят для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делают на куски, прокатывают их в жгут, а затем нарезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его одинакова по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет нарезают по длине ножом на 2 части для одинарной плюшки и на 3 части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С.

Изделия можно готовить в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — форма разнообразная, с четко выраженным рисунком;
- цвет — от светло-коричневой до темно-коричневой, в местах надрезов и складок более светлая;
- состояние мякиша — хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах — приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки.

6.2. Микробиологические показатели блюда "СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,5
Жиры, г	3,3
Углеводы, г	27,1
Энергетическая ценность, ккал	155,4

В1, мг	0,1
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0,7

Са, мг	9,9
Mg, мг	6,6
Р, мг	36,1
Fe, мг	0,4



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ | КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	19,3	19,3	1,93	1,93
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	44,5	44,5	4,45	4,45
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	78	78	7,8	7,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
Выход: 130				

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. Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,5	В1, мг	0,1	Са, мг	92,4
Жиры, г	6,5	С, мг	0,4	Mg, мг	31,6
Углеводы, г	15,1	А, мг	0	Р, мг	114,2
Энергетическая ценность, ккал	137,9	Е, мг	0,7	Fe, мг	0,8



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	37,5	37,5	3,75	3,75
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,7	2,7	0,27	0,27
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	9,8	9,8	0,98	0,98
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129	129	12,9	12,9
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отставания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Кофейный напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый (кофейный);
- запах — аромат кофейного напитка и кипяченого молока;
- вкус — приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока, умеренно сладкий;
- консистенция — хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,4	В1, мг	0	Са, мг	45,8
Жиры, г	0,9	С, мг	0,2	Mg, мг	9,1
Углеводы, г	3,1	А, мг	0	Р, мг	35,6
Энергетическая ценность, ккал	26,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,2



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ БАТОН НАРЕЗОЙ ОБОГАЦ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН НАРЕЗОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "БАТОН НАРЕЗОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,9	В1, мг	0	Са, мг	4,8
Жиры, г	0,7	С, мг	0	Mg, мг	3,3
Углеводы, г	12,9	А, мг	0	Р, мг	16,3
Энергетическая ценность, ккал	65,5	Е, мг	0	Fe, мг	0,3



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ I БИОЙОГУРТ, ОБОГАЩЕННЫЙ БИФИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИОЙОГУРТ, ОБОГАЩЕННЫЙ БИФИДОБАКТЕРИЯМИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КИСЛОМОЛ. ПРОДУКТ С БИФИДОФЛОРОЙ 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
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.

Биойогурт в промышленной упаковке.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Биойогурт в промышленной упаковке.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;

- цвет — белый;
- запах — кисло-сладкий, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

6.2. Микробиологические показатели блюда "БИОЙОГУРТ, ОБОГАЩЕННЫЙ БИФИДОБАКТЕРИЯМИ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,4	В1, мг	0,2	Са, мг	108
Жиры, г	2,5	С, мг	0,7	Mg, мг	16
Углеводы, г	5,5	А, мг	0	Р, мг	95
Энергетическая ценность, ккал	61	Е, мг	0	Fe, мг	0,1

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 55
ИКРА КАБАЧКОВАЯ/ ИКРА КАБАЧКОВАЯ СТЕРИЛИЗОВАННАЯ
ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта |
СТЕРИЛИЗОВАННАЯ ПРОМЫШЛЕННОГО Г

"ИКРА КАБАЧКОВАЯ/ ИКРА КАБАЧКОВАЯ
ное и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые проду
КАБАЧКОВАЯ/ ИКРА КАБАЧКОВАЯ СТ
соответствовать требованиям действующи
документы, подтверждающие их безопаснос
заклучение, удостоверение безопасности и кач

ьзуемые для приготовления блюда "ИКРА
ИШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА", должны
их документов, иметь сопроводительные
соответствия, санитарно-эпидемиологическое

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
КАБАЧКИ	42,8	32,1	4,28	3,21
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	8,25	6,6	0,83	0,66
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,93	3,3	0,39	0,33
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,2	1,2	0,12	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,1	2,1	0,21	0,21
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, запекают в жарочном шкафу и измельчают. Шинкованную белокочанную капусту тушат до полуготовности, добавляют пассерованный с томатом репчатый лук и тушат до готовности капусты. В конце тушения добавляют кабачки, заправляют лимонной кислотой, солью. Отпускают по 50-100 г на порцию.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Икру аккуратно укладывают в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — икра аккуратно уложена на тарелку или в салатник;
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом масла растительного;
- консистенция — густая, однородная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ИКРА КАБАЧКОВАЯ/ ИКРА КАБАЧКОВАЯ СТЕРИЛИЗОВАННАЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	В1, мг	0	Са, мг	8,4
Жиры, г	1,6	С, мг	3,7	Мг, мг	4,7
Углеводы, г	2,3	А, мг	0	Р, мг	7,8
Энергетическая ценность, ккал	25,3	Е, мг	0,6	Fe, мг	0,1



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРОЙ И С

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12	1,5	1,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
МОРКОВЬ				
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	7,14	6	0,71	0,6
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	7,38	4,8	0,74	0,48
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	114	114	11,4	11,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	18,06	13	1,81	1,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 150/10/5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль, сметану.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — капуста, коренья, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных кореньев, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели блюда "СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,5	В1, мг	0	Са, мг	26,0
Жиры, г	4,7	С, мг	5,2	Mg, мг	15,2
Углеводы, г	6,8	А, мг	0,1	Р, мг	50,4
Энергетическая ценность, ккал	85,0	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,8



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ И КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ГС

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
говядина б/к лопатка	37	37	3,7	3,7
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9	9	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12	1,2	1,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50				

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.

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно готовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.

Изделия укладывают на разогретую до 160-170° С смазанную маслом поверхность сковороды, противня или функциональной емкости и обжаривают на плите 3-5 мин. До готовности доводят в жарочном шкафу при температуре 250-280° С (5-7 мин). Температура внутри изделия не ниже 85° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелку укладывают гарнир, обжаренное изделие поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным или рядом подливают соус.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

Соусы — сметанный, сметанный с томатом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — мясное изделие: котлета — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточек — кругло-приплюснутой, шницель — овально-плоской формы, с тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон, полито маслом или соус подлит сбоку. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет поверхности изделий — коричневатый, в разрезе — от светлосерого до серого;
- вкус, запах — приятный, умеренно соленый, характерный для жареного мяса без привкуса хлеба, с приятным оттенком панировочных сухарей;
- консистенция — однородная, сочная, пышная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,4
Жиры, г	2,7
Углеводы, г	7,5
Энергетическая ценность, ккал	59,2

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	1,1

Са, мг	5,2
Mg, мг	5,9
Р, мг	21,6
Fe, мг	0,5



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СОУС СМЕТАННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОУС СМЕТАННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,2	15,2	1,52	1,52
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 20				

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.

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, 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

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления горячих закусок, для запекания грибов, рыбы, мяса и овощей. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — однородная, нерасслоившаяся масса;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус — умеренно соленый, свежей сметаны;
- запах — свежей сметаны;
- консистенция — вязкая, полужидкая, эластичная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "СОУС СМЕТАННЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,3	В1, мг	0	Са, мг	4,4
Жиры, г	0,6	С, мг	0	Mg, мг	0,7
Углеводы, г	1,2	А, мг	0	Р, мг	3,4
Энергетическая ценность, ккал	13,1	Е, мг	0	Fe, мг	0



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА СОК ПЕРСИКОВЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК ПЕРСИКОВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СОК ПЕРСИКОВЫЙ	150	150	15	15
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах — приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

6.2. Микробиологические показатели блюда "СОК ПЕРСИКОВЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5	В1, мг	0	Са, мг	7,5
Жиры, г	0	С, мг	9	Мg, мг	18
Углеводы, г	24,8	А, мг	0,1	Р, мг	22,5
Энергетическая ценность, ккал	102	Е, мг	0	Fe, мг	0,3



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ БИОКЕФИР

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИОКЕФИР", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КИСЛОМОЛ. ПРОДУКТ С БИФИДОФЛОРОЙ 2,5% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир и другие кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Кефир и другие кисломолочные продукты подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый или с кремовым оттенком;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

6.2. Микробиологические показатели блюда "БИОКЕФИР" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,1	В1, мг	0,4	Ca, мг	162
Жиры, г	3,8	С, мг	1,1	Mg, мг	24
Углеводы, г	8,3	А, мг	0	Р, мг	142,5
Энергетическая ценность, ккал	91,5	Е, мг	0	Fe, мг	0,2



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ И БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	17	17	1,7	1,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,01	5 шт.	0,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	4,6	4,6	0,46	0,46
ТВОРОГ 9%	7,1	7,1	0,71	0,71
ДРОЖЖИ	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВАНИЛИН	0,02	0,02	0,002	0,002
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,01 шт.	0,4	1 шт.	0,04
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 40				

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.

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом.

В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи.

Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.

Разделку производят машинным способом или вручную.

Из теста формируют жгутики массой 59 г, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность мазывают яично-молочной смазкой, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — изделия в форме улиток, поверхность глянцевая;
- цвет — от золотистой до светло-коричневой;
- вкус, запах — свежесдобитой булочки с творогом, приятный, нежный, с ароматом ванилина;
- консистенция — мягкая, пышная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"" должны соответствовать СанПин 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,5
Жиры, г	1,2
Углеводы, г	13,1
Энергетическая ценность, ккал	74,4

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0,1

Са, мг	10,0
Mg, мг	3,7
Р, мг	24,6
Fe, мг	0,3



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЯЙЦО ВАРЕНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯЙЦО ВАРЕНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

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 (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8,05	20 шт.	0,81
Выход: 10				

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.

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 2.3.2.1324 - 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 блюда "ЯЙЦО ВАРЕНОЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1	В1, мг	0	Са, мг	4
Жиры, г	0,9	С, мг	0	Mg, мг	0,9
Углеводы, г	0,1	А, мг	0	Р, мг	14
Энергетическая ценность, ккал	12,2	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,2



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ И КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПШЕНО	26,06	25,8	2,61	2,58
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	43	43	4,3	4,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	78	78	7,8	7,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	2,6	2,6	0,26	0,26
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
Выход: 130				

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.

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,1	В1, мг	0,1	Са, мг	89,6
Жиры, г	6,0	С, мг	0,4	Мg, мг	28,5
Углеводы, г	21,3	А, мг	0	Р, мг	111,3
Энергетическая ценность, ккал	160,1	Е, мг	0,8	Fe, мг	0,8



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАЙ С ЛИМОНОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С ЛИМОНОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	9,8	9,8	0,98	0,98
ЛИМОН	8,33	5	0,83	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	132	132	13,2	13,2
Выход: 150/5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром.

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 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость, чая с джемом, вареньем, повидлом — непрозрачная жидкость, может быть осадок;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром, повидлом, джемом, вареньем — сладкий, с привкусом и ароматом используемого повидла, джема, варенья.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЧАЙ С ЛИМОНОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2	В1, мг	0	Са, мг	10,7
Жиры, г	0	С, мг	0,8	Mg, мг	4,9
Углеводы, г	0,5	А, мг	0	Р, мг	6,9
Энергетическая ценность, ккал	3,5	Е, мг	0	Fe, мг	0,7



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ	103,31	100	10,33	10
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов йогурт наливают непосредственно в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2	В1, мг	0	Са, мг	120
Жиры, г	1,5	С, мг	0,7	Мg, мг	14
Углеводы, г	3	А, мг	0	Р, мг	95
Энергетическая ценность, ккал	48	Е, мг	0	Fe, мг	0



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

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. Батон освобождают от упаковки, нарезают на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,5	В1, мг	0	Са, мг	3,8
Жиры, г	0,6	С, мг	0	Mg, мг	2,6
Углеводы, г	10,3	А, мг	0	Р, мг	13
Энергетическая ценность, ккал	52,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,2



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ/ЯБЛОКО СВИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ/ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ ЗЕЛЕНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
АПЕЛЬСИН	119,4	80	11,94	8
Выход: 80				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ/ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ ЗЕЛЕНОЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,7	В1, мг	0	Са, мг	27,2
Жиры, г	0,2	С, мг	48	Mg, мг	10,4
Углеводы, г	6,5	А, мг	0	Р, мг	18,4
Энергетическая ценность, ккал	34,4	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,2



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БЛЮДА "ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

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 (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	30,31	30	3,03	3
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2	В1, мг	0	Са, мг	6,9
Жиры, г	0	С, мг	3	Мg, мг	4,2
Углеводы, г	0,8	А, мг	0	Р, мг	12,6
Энергетическая ценность, ккал	4,2	Е, мг	0	Fe, мг	0,3



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ С ГОВЯДИНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	9,6	9,6	0,96	0,96
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,01	5 шт.	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,4	14,4	1,44	1,44
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
МОРКОВЬ				
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	7,14	6	0,71	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
говядина б/к лопатка	16	16	1,6	1,6
Выход: 150/10/30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Картофель и "овощи нарезают кубиками. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Приготовление клецек: Яйца обрабатывают в соответствии с санитарными правилами,

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-серый, прозрачный, овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — приятный, картофеля, пассерованных овощей, умеренно соленый;
- консистенция кореньев, картофеля и лука — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ С ГОВЯДИНОЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,5
Жиры, г	2,7
Углеводы, г	15,4
Энергетическая ценность, ккал	95,5

В1, мг	0,1
С, мг	4,3
А, мг	0,1
Е, мг	0,1

Са, мг	20,6
Mg, мг	16,2
Р, мг	44,6
Fe, мг	0,9



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ХЛЕБЦЫ РЫБНЫЕ С СОУСО

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБЦЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ БЕЛЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,1	33,1	3,31	3,31
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,6	0,5	0,06	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,02	0,02	0,002	0,002
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	67,34	64,8	6,73	6,48
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9,9	9,9	0,99	0,99
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	16,4	16,4	1,64	1,64
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,03	10 шт.	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 75/30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке (решетки с диаметром отверстий 9 и 5 мм) вместе с замоченным в молоке или воде черствым батоном. Затем в эту рыбную котлетную массу вводят размягченное сливочное масло, яичные желтки и всю массу тщательно выбивают, затем при осторожном перемешивании вводят взбитые яичные белки. Готовую массу выкладывают в смазанную маслом (1 г от нормы) емкость и варят на пару 25-30 мин до температуры внутри изделия не ниже 80° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске хлебцы гарнируют, поливают сливочным маслом или соусом.

Гарниры — картофель в молоке, пюре картофельное, овощи отварные с маслом сливочным, пюре из кабачков. Оптимальная температура подачи 65° С.

Соусы — сметанный, сметанный с томатом.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтик рыбного хлебца правильной формы полит сливочным маслом или соусом, рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет — характерный для определенного вида рыбы;
- вкус — приятный сладковато-соленый, характерный для определенного вида рыбы, выраженным привкусом молока и сливочного масла;
- запах — характерный для определенного вида рыбы с приятным оттенком сливочного масла;
- консистенция — мягкая, сочная, сохраняет форму.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ХЛЕБЦЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ БЕЛЫМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,0	В1, мг	0,1	Са, мг	39,8
Жиры, г	5,7	С, мг	0,3	Mg, мг	21,9
Углеводы, г	7,0	А, мг	0	Р, мг	149,8
Энергетическая ценность, ккал	126,6	Е, мг	1,6	Fe, мг	0,5



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БЛЮДА "РАГУ ОВОЩНОЕ"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАГУ ОВОЩНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	49,23	32	4,92	3,2
с 01.03 по 31.07	53,33	32	5,33	3,2
с 01.08 по 31.08	40	32	4	3,2
с 01.09 по 31.10	42,67	32	4,27	3,2
с 01.11 по 31.12	45,71	32	4,57	3,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	21,33	16	2,13	1,6
с 01.09 по 31.12	20	16	2	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8	0,95	0,8
РЕПА	21,62	16	2,16	1,6
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	2,5	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,02	0,02	0,002	0,002
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27	27	2,7	2,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	2,4	1,8	0,24	0,18
с 01.09 по 31.12	2,25	1,8	0,23	0,18
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,71	0,6	0,07	0,06
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	0,6	0,6	0,06	0,06
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.

Овощи промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде.

Картофель нарезают дольками или кубиками, слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10-15 мин. За 5-10 мин до готовности кладут соль и специи. При отпуске рагу поливают прокипяченным сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с соусом и политы растопленным жиром;
- цвет — красновато-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для овощей и соуса, умеренно остро-ватый со сладковатым привкусом моркови;
- консистенция — мягкая, сочная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "РАГУ ОВОЩНОЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,5	В1, мг	0	Са, мг	26,9
Жиры, г	4,3	С, мг	7,4	Mg, мг	18,9
Углеводы, г	9,2	А, мг	0,3	Р, мг	39,3
Энергетическая ценность, ккал	83,0	Е, мг	1,0	Fe, мг	0,9



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ/СОК Я

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ/СОК ЯБЛОЧНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	150	15	15
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах — приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

6.2. Микробиологические показатели блюда "СОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ/СОК ЯБЛОЧНЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,8	В1, мг	0	Са, мг	10,5
Жиры, г	0,2	С, мг	3	Мg, мг	6
Углеводы, г	15,2	А, мг	0	Р, мг	10,5
Энергетическая ценность, ккал	64,5	Е, мг	0	Fe, мг	2,1



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ БУЛОЧКА "ДОМАШНЯЯ" МС

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА "ДОМАШНЯЯ" МОЛОЧНАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	37	37	3,7	3,7
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	5	5	0,5	0,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,01	5 шт.	0,2
ДРОЖЖИ	0,6	0,6	0,06	0,06

Выход: 50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сб. "Организация питания в ДОУ". Под ред. Лододо", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить 1/4 нормы муки, немного сахара, хорошо вымесить. Посуду закрыть, поставить в теплое место и дать тесту подняться в 3-4 раза по сравнению с первоначальным объемом, затем добавить в тесто оставшееся теплое молоко, сахар, яйца и остальную муку, хорошо вымесить до тех пор, пока тесто не отстанет от рук.

Готовое тесто разделить на булочки, смазать сверху яйцом, дать подняться и выпекать в духовке.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 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, свежесдобной дрожжевой булочки.

6.2. Микробиологические показатели блюда "БУЛОЧКА "ДОМАШНЯЯ" МОЛОЧНАЯ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,2	В1, мг	0,1	Са, мг	38,0
Жиры, г	4,6	С, мг	0,2	Mg, мг	9,2
Углеводы, г	26,5	А, мг	0	Р, мг	56,2
Энергетическая ценность, ккал	166,9	Е, мг	0,6	Fe, мг	0,5



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ | КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА И РИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА"", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	6,57	6,5	0,66	0,65
ПШЕНО	6,57	6,5	0,66	0,65
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6	1,56	1,56
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98	98	9,8	9,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03

Выход: 130

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.

Крупы перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна полностью разварены;
- цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- консистенция — нежная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА"" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,9	В1, мг	0	Са, мг	104,1
Жиры, г	6,1	С, мг	0,5	Мg, мг	19,2
Углеводы, г	13,8	А, мг	0	Р, мг	93,8
Энергетическая ценность, ккал	125,7	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,4



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ С ЯБЛОКОМ И

МАСЛОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ С ЯБЛОКОМ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ С ЯБЛОКОМ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20,93	15,7	2,09	1,57
с 01.09 по 31.12	19,63	15,7	1,96	1,57
ЯБЛОКИ	7,73	6,8	0,77	0,68
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Морковь очистить, промыть, отварить до готовности. Охлажденную морковь нарезать мелкими кубиками или соломкой. Яблоки без семенных гнезд мелко нарезать соломкой, соединить с отварной морковью. Добавить сахарный песок и заправить растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность блестящая;

- цвет — моркови, ярко-оранжевый;
- вкус, запах — сладковатый, характерный для моркови, с ароматом масла растительного;
- консистенция салата — сочная, мягкая.

6.2. Микробиологические показатели блюда "САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ С ЯБЛОКОМ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2	В1, мг	0	Са, мг	8,2
Жиры, г	1	С, мг	0,6	Mg, мг	5,9
Углеводы, г	1,8	А, мг	0,3	Р, мг	8,3
Энергетическая ценность, ккал	17,4	Е, мг	0,5	Fe, мг	0,3



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ С КУРО

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12	1,5	1,2
КАРТОФЕЛЬ				
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
МОРКОВЬ				
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	7,14	6	0,71	0,6
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	18,06	13	1,81	1,3
Выход: 150/10/5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящую воду закладывают шинкованную капусту, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный брусочками, а через 5-7 мин добавляют пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до готовности кладут соль.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид - на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками или дольками). Овощи не переварены, перловая крупа — хорошо разварившаяся. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности - желтый;
- вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- консистенция кореньев, картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели блюда "РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,8
Жиры, г	4,8
Углеводы, г	9,0
Энергетическая ценность, ккал	95,7

В1, мг	0,1
С, мг	6,4
А, мг	0,1
Е, мг	0

Са, мг	28,2
Mg, мг	18,7
Р, мг	57,5
Fe, мг	1,1



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
говядина б/к лопатка	48	48	4,8	4,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	214,15	139,2	21,42	13,92
с 01.03 по 31.07	232	139,2	23,2	13,92
с 01.08 по 31.08	174	139,2	17,4	13,92
с 01.09 по 31.10	185,6	139,2	18,56	13,92
с 01.11 по 31.12	198,86	139,2	19,89	13,92
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,86	10,8	1,29	1,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленное мясо подвергают тепловой обработке: мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук. Протертый вареный картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие сбрызгивают маслом сливочным и запекают около часа при температуре 220-250° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — кусочек запеканки прямоугольной формы (рулета — круглой формы) уложен на тарелку, полит маслом, поверхность изделия ровная, без трещин, с поджаристой корочкой, на разрезе виден мясной фарш;
- цвет поверхности — золотисто-коричневый, картофельной основы — от светло-кремового до кремового, мясного фарша — темно-серый или коричневатый;
- вкус, запах — характерный для запеченного картофеля и жареного мяса;
- консистенция — мягкая.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,4
Жиры, г	8,0
Углеводы, г	25,0
Энергетическая ценность, ккал	184,2

В1, мг	0,2
С, мг	11,5
А, мг	0
Е, мг	2,0

Са, мг	18,9
Mg, мг	33,6
Р, мг	90,8
Fe, мг	1,7



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ С ВИТАМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ С ВИТАМИНОМ "С"", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	15	15	1,5	1,5
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	15	15	1,5	1,5
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	9	9	0,9	0,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	165	165	16,5	16,5
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Курагу перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Затем заливают горячей водой и оставляют на 2-3 ч для набухания. Варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Готовый кисель охлаждают до 12-14° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — светло-оранжевый;
- вкус — сладкий или кисло-сладкий, с привкусом кураги;
- запах — кураги;
- консистенция - однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ С ВИТАМИНОМ "С"" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,8	В1, мг	0	Са, мг	31,5
Жиры, г	0	С, мг	0,2	Мg, мг	15,8
Углеводы, г	14,3	А, мг	0,1	Р, мг	25,9
Энергетическая ценность, ккал	61,2	Е, мг	0	Fe, мг	0,5



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТВОРОГ 9%	76	76	7,6	7,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
МАННАЯ КРУПА	8	8	0,8	0,8
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	7,5	7,5	0,75	0,75
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,03	10 шт.	0,4
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3	3	0,3	0,3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 100/20				

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.

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

В горячей воде (10-20 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом растительным и посыпанный сухарями противень (или формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порционный кусок пудинга кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от кремового до светло-кремового;
- вкус — слегка сладкий, без лишней кислотности;
- запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — без комочков мягкая, сочная, рыхлая, пышная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,9
Жиры, г	5,6
Углеводы, г	10,5
Энергетическая ценность, ккал	100,7

В1, мг	0
С, мг	0,1
А, мг	0
Е, мг	0,5

Са, мг	31,9
Mg, мг	9,7
Р, мг	43,3
Fe, мг	0,6



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КЕФИР

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КЕФИР", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир наливают непосредственно в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Кефир подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КЕФИР" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,4	В1, мг	0,1	Са, мг	180
Жиры, г	3,8	С, мг	1,1	Mg, мг	21
Углеводы, г	6	А, мг	0	Р, мг	142,5
Энергетическая ценность, ккал	79,5	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,2



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БЛЮДА "БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
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 "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.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,1	В1, мг	0	Са, мг	2,9
Жиры, г	0,4	С, мг	0	Mg, мг	2
Углеводы, г	7,7	А, мг	0	Р, мг	9,8
Энергетическая ценность, ккал	39,3	Е, мг	0	Fe, мг	0,2



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ", выработываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	13,13	13	1,31	1,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	97,5	97,5	9,75	9,75
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6	1,56	1,56
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 130				

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.

Крупы перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду вместе с солью и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар и перемешивают. Варят на слабом огне под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ " должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,3	В1, мг	0,1	Са, мг	103,8
Жиры, г	6,1	С, мг	0,5	Mg, мг	34,7
Углеводы, г	11,8	А, мг	0	Р, мг	105,8
Энергетическая ценность, ккал	121,1	Е, мг	1,0	Fe, мг	0,9



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ БАНАН СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАНАН СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАНАН	114,29	80	11,43	8
Выход: 80				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "БАНАН СВЕЖИЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,2	В1, мг	0	Са, мг	6,4
Жиры, г	0,4	С, мг	8	Мg, мг	33,6
Углеводы, г	16,8	А, мг	0	Р, мг	22,4
Энергетическая ценность, ккал	76,8	Е, мг	0	Fe, мг	0,5



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СЕЛЬДЬ, САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАСЛО

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЕЛЬДЬ, САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	38,67	29	3,87	2,9
с 01.09 по 31.12	36,25	29	3,63	2,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
РЫБА СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ НЕРАЗДЕЛАННАЯ	75	36	7,5	3,6
Выход: 30/30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Свеклу варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают соломкой или ломтиками, заправляют маслом за 15 минут до раздачи.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "СЕЛЬДЬ, САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,3	В1, мг	0	Са, мг	35,5
Жиры, г	4	С, мг	1,2	Mg, мг	18,8
Углеводы, г	2,5	А, мг	0	Р, мг	98,8
Энергетическая ценность, ккал	71,1	Е, мг	0,7	Fe, мг	0,8



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	16	16	1,6	1,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	12,06	12	1,21	1,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
МОРКОВЬ				
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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150/10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют.

Подготовленный фасоль, горох, кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, фасоль (кроме гороха лущеного и чечевицы) — в виде целых, неразварившихся зерен. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет светло-желтый (горчичный) — супа горохового; светло-коричневый — супа фасолевого; овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корнеев, умеренно соленый;
- консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,7
Жиры, г	2,3
Углеводы, г	19,3
Энергетическая ценность, ккал	115,3

В1, мг	0,1
С, мг	2,7
А, мг	0,1
Е, мг	1,1

Са, мг	25,7
Mg, мг	21,5
Р, мг	56,3
Fe, мг	1,4



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУР, ЗАПЕЧЕННЫЕ

ЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУР, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУР, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	54,17	39	5,42	3,9
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9	9	0,9	0,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13,5	13,5	1,35	1,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13,5	13,5	1,35	1,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,3	3,3	0,33	0,33
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,5	13,5	1,35	1,35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
СЫР РОССИЙСКИЙ	3,3	3	0,33	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 75				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Мякоть тушки птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют. Котлеты кладут на смазанный маслом противень или сковороду, в середине по длине котлеты делают углубление, заполняют его густым молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу с температурой 250-280° С в течение 20-25 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Котлеты укладывают на подогретую тарелку, поливают соусом, сбоку укладывают гарнир. Оптимальная температура подачи 65° С. Гарниры — горошек зеленый отварной, картофель отварной. Соус — молочный.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы, без подгорелых мест, трещин и разрывов; на поверхности изделия румяная нежная корочка, политы соусом, гарнир уложен сбоку;
- цвет корочки — светло-кремовый с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;
- вкус, запах — характерный для запеченных изделий из птицы, с привкусом и ароматом молока; в меру соленый;
- консистенция — мягкая, плотная, сочная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУР, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,5
Жиры, г	15,0
Углеводы, г	7,9
Энергетическая ценность, ккал	205,0

В1, мг	0
С, мг	0,5
А, мг	0
Е, мг	0,3

Са, мг	62,9
Mg, мг	12,2
Р, мг	99,4
Fe, мг	0,6



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ | КАПУСТА ТУШЕНАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАПУСТА ТУШЕНАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	213,75	171	21,38	17,1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,6	3,6	0,36	0,36
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4,8	3,6	0,48	0,36
с 01.09 по 31.12	4,5	3,6	0,45	0,36
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	4,8	4,8	0,48	0,48
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51,6	51,6	5,16	5,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), сливочное масло, пассерованную разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин. При приготовлении блюда из квашеной капусты лимонную кислоту исключают, добавляя небольшое количество бульона или воды, и количество сахара увеличивают до 10 г на порцию.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Тушеную капусту кладут горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — капуста, лук, морковь нарезаны соломкой, не помяты, не разварены;
- цвет — светло-коричневый, соответствует цвету тушеной капусты;
- вкус — тушеной капусты, кисло-сладкий;
- запах — тушеной капусты с ароматом овощей и пряностей;
- консистенция — сочная, слабохрустящая.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАПУСТА ТУШЕНАЯ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,6
Жиры, г	3,1
Углеводы, г	10,8
Энергетическая ценность, ккал	87,8

В1, мг	0,1
С, мг	31,7
А, мг	0,1
Е, мг	1,4

Са, мг	81,9
Mg, мг	29,3
Р, мг	57,3
Fe, мг	1,7



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПЕЧЕНЬЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЕЧЕНЬЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	20	20	2	2
Выход: 20				

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.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "ПЕЧЕНЬЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	0	С, мг	0	Мg, мг	0
Углеводы, г	0	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	0	Е, мг	0	Fe, мг	0



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ | ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАР

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	61,54	40	6,15	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "к/к", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Банки обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, вскрывают, горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 минут, затем отвар сливают и отпускают горошек как гарнир.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,2	В1, мг	0	Са, мг	7,2
Жиры, г	0,1	С, мг	1,6	Mg, мг	7,6
Углеводы, г	2,5	А, мг	0	Р, мг	22,3
Энергетическая ценность, ккал	15,5	Е, мг	0,5	Fe, мг	0,3



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

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 (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	30,21	29,9	3,02	2,99
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2	В1, мг	0	Са, мг	6,9
Жиры, г	0	С, мг	3	Мg, мг	4,2
Углеводы, г	0,7	А, мг	0	Р, мг	12,6
Энергетическая ценность, ккал	4,2	Е, мг	0	Fe, мг	0,3



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	30	30	3	3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	23,08	15	2,31	1,5
с 01.03 по 31.07	25	15	2,5	1,5
с 01.08 по 31.08	18,75	15	1,88	1,5
с 01.09 по 31.10	20	15	2	1,5
с 01.11 по 31.12	21,43	15	2,14	1,5
МОРКОВЬ				
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	7,14	6	0,71	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
говядина б/к лопатка	24	24	2,4	2,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150/15/5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту, тушенную с томатной пастой, и варят с момента закипания 15-20 мин, добавляют пассерованные овощи и доводят до готовности. Щи можно приготовить и без томатной пасты.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками или дольками). Овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — светло-желтый, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — вареной квашеной капусты, пассерованных овощей с томатом, кисло-сладкий, без лишней кислотности, умеренно соленый;
- консистенция кореньев, картофеля и лука — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,1	В1, мг	0	Са, мг	30,1
Жиры, г	2,4	С, мг	5,2	Mg, мг	12,2
Углеводы, г	4,4	А, мг	0,1	Р, мг	25,9
Энергетическая ценность, ккал	46,1	Е, мг	0	Fe, мг	0,6



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,8	22,8	2,28	2,28
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,8	7,8	0,78	0,78
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
говядина б/к лопатка	38	38	3,8	3,8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12	1,2	1,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23,81	20	2,38	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60/30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекалывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды, и тушат 8-10 мин.

Температура внутри готового изделия не ниже 85° С.

Соусы — томатный, сметанный с томатом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают 2-3 шарика тефтелей с соусом, в котором они тушились.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой (без трещин) пропитаны соусом. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет тефтелей — коричневый, соуса — светло-коричневый, коричневый или оранжевый;
- вкус, запах — тушеного мяса, приятный, умеренно соленый и острый, с ароматом лука и соуса;
- консистенция тефтелей — в меру плотная, сочная, однородная, соуса — эластичная, однородная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,8
Жиры, г	7,3
Углеводы, г	10,2
Энергетическая ценность, ккал	117,2

В1, мг	0
С, мг	0,8
А, мг	0
Е, мг	2,6

Са, мг	16,5
Mg, мг	5,2
Р, мг	24,4
Fe, мг	0,3



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	168	126	16,8	12,6
с 01.09 по 31.12	157,5	126	15,75	12,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	35,71	30	3,57	3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,8	22,8	2,28	2,28
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Вареную свеклу очищают, нарезают соломкой или кубиками и прогревают с маслом сливочным, добавляют пассерованный лук, соус сметанный и тушат 10 мин при слабом нагреве.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Тушеную свеклу кладут горкой на тарелку, можно посыпать рубленой зеленью. Оптимальная температура подачи 65 градусов С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — свекла нарезана кубиками или соломкой, соединена с пассерованным луком, перемешана с сметанным соусом
- цвет — светло-бордовый;
- вкус — умеренно-соленый со сладковатым привкусом свеклы;
- запах — свеклы, без порочащих признаков;
- консистенция — овощи мягкие, сочные.

6.2. Микробиологические показатели блюда "СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,6	В1, мг	0	Ca, мг	56,9
Жиры, г	3,9	С, мг	6,2	Mg, мг	29,7
Углеводы, г	15,0	А, мг	0	P, мг	69,3
Энергетическая ценность, ккал	107,2	Е, мг	1,6	Fe, мг	1,9



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ | КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА С ВИТАМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА С ВИТАМИНОМ "С"", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	15	15	1,5	1,5
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	12	12	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147	147	14,7	14,7
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой и варят, затем добавляют сахар, лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе сухофруктов;
- запах — типичный для вареных в сиропе сухофруктов;
- консистенция — жидкая, сухофруктов — мягкая, соотношение жидкой и плотной частей в сиропе соблюдено

6.2. Микробиологические показатели блюда "КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА С ВИТАМИНОМ "С"" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,3	В1, мг	0	Са, мг	16,7
Жиры, г	0,1	С, мг	0	Мg, мг	7,1
Углеводы, г	9,6	А, мг	0	Р, мг	17,5
Энергетическая ценность, ккал	40,9	Е, мг	0	Fe, мг	0,5



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ И МАКАРОННИК

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОННИК", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	53,9	53,9	5,39	5,39
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,8	154,8	15,48	15,48
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,03	10 шт.	0,4
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	6,8	6,8	0,68	0,68
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,1	4,1	0,41	0,41
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21

Выход: 175

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.

Макаронны варят в воде, не откидывая. В охлажденные до 60-70° С макароны добавляют яйца, взбитые с сахаром, и перемешивают. Массу выкладывают на смазанный маслом растительным противень слоем не более 3-4 см, посыпают сухарями и запекают при температуре 250-280°С не менее 20-30 мин до образования поджаристой корочки на поверхности изделия.

Макаронник нарезают на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порцию макаронника кладут на тарелку, поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — поверхность изделия покрыта поджаристой корочкой, полита маслом, макароны сохранили форму;
- цвет корочки — от золотисто-желтого до светло-коричневого; макарон — светло-кремовый с сероватым оттенком;
- вкус — сладковатый, вареных макарон и яиц;
- запах — яиц с ароматом и привкусом масла сливочного;
- консистенция корочки — слегка хрустящая, макарон — мягкая, упругая.

6.2. Микробиологические показатели блюда "МАКАРОННИК" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,7	В1, мг	0,1	Са, мг	19,9
Жиры, г	4,4	С, мг	0	Mg, мг	13,4
Углеводы, г	39,3	А, мг	0	Р, мг	62,8
Энергетическая ценность, ккал	225,1	Е, мг	1,2	Fe, мг	1,4



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	25,57	22,5	2,56	2,25
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	15	15	1,5	1,5
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	6	6	0,6	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147,8	147,8	14,78	14,78
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают, соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Готовый кисель охлаждают до 12-14° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — от кремового до светло-зеленого;
- вкус — кисло-сладкий;
- запах — свежих яблок;
- консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	В1, мг	0	Са, мг	11,4
Жиры, г	0,1	С, мг	0,9	Mg, мг	3,1
Углеводы, г	6,7	А, мг	0	Р, мг	6,4
Энергетическая ценность, ккал	28,5	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,5



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ I СЫР (ПОРЦИЯМИ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЫР (ПОРЦИЯМИ)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СЫР РОССИЙСКИЙ	15,4	14	1,54	1,4
Выход: 14				

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 сыра.

Сыр нарезают ломтиками толщиной 3-4 мм.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтики сыра толщиной 3-4 мм, аккуратно уложены;
- цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для данного сорта, соответствуют требованиям технических нормативных документов на данный вид продукции.

6.2. Микробиологические показатели блюда "СЫР (ПОРЦИЯМИ)" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,2	В1, мг	0	Са, мг	123,2
Жиры, г	4,1	С, мг	0,1	Mg, мг	4,9
Углеводы, г	0	А, мг	0	Р, мг	70
Энергетическая ценность, ккал	51	Е, мг	0	Fe, мг	0,1



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	27,88	27,6	2,79	2,76
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	41,1	41,1	4,11	4,11
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	63	63	6,3	6,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
Выход: 130				

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.

Ячневую крупу засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,4	В1, мг	0,1	Са, мг	88,5
Жиры, г	5,4	С, мг	0,3	Mg, мг	20,0
Углеводы, г	20,5	А, мг	0	Р, мг	131,7
Энергетическая ценность, ккал	148,0	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,6



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА СУП РИСОВЫЙ С КУРОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП РИСОВЫЙ С КУРОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	9,09	9	0,91	0,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	18,06	13	1,81	1,3
Выход: 150/10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящую воду засыпают подготовленную крупу рисовую, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные лук репчатый, разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту и доводят суп до готовности. Бульон после варки мяса добавляют в суп.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварным мясом. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий слой масла. Рис хорошо сварен, лук мелко нашинкован. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — полупрозрачный, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — мясного бульона, риса с ароматом и привкусом пассерованных корней, специй, умеренно соленый;
- консистенция мяса и лука — мягкая, рис хорошо разварившийся, но зерна целые; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели блюда "СУП РИСОВЫЙ С КУРОЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,1	В1, мг	0	Са, мг	13,0
Жиры, г	3,6	С, мг	0,5	Мg, мг	9,0
Углеводы, г	7,2	А, мг	0	Р, мг	36,2
Энергетическая ценность, ккал	73,6	Е, мг	0	Fe, мг	0,4



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ТЕФТЕЛИ ИЗ ПЕЧЕН

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ТЕФТЕЛИ ИЗ ПЕЧЕНИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	35,4	35,4	3,54	3,54
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,92	1,92	0,19	0,19
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,92	1,92	0,19	0,19
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,71	0,6	0,07	0,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,012	0,012	0,001	0,001
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,024	0,024	0,002	0,002
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	30,86	28,7	3,09	2,87
КРУПА РИСОВАЯ	8,38	8,3	0,84	0,83
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	18,69	15,7	1,87	1,57
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,23 шт.	9,26	23 шт.	0,93
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 60/30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленную печень пропускают через мясорубку со средней решеткой, соединяют с отварным рисом, мелко нарезанным пассерованным луком репчатым, добавляют сырые яйца, соль, тщательно перемешивают. Массу разделяют в виде шариков (по 5 шт. на порцию), обжаривают на сковороде 3-5 мин, заливают соусом белым и тушат 8-10 мин.

Температура внутри готового изделия не ниже 85° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

На подогретую тарелку помещают шарики тефтелей и заливают соусом, в котором они тушились.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — тефтели в виде шариков с включениями зерен отварного риса (без трещин) пропитаны соусом;
- цвет тефтелей — серый с включением белых зерен риса, соуса — белый;
- вкус, запах — вареной печени и риса, приятный, умеренно соленый, слегка терпкий, с ароматом лука и соуса;
- консистенция тефтелей — в меру плотная, сочная; соуса — эластичная, однородная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ТЕФТЕЛИ ИЗ ПЕЧЕНИ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,1
Жиры, г	7,9
Углеводы, г	8,6
Энергетическая ценность, ккал	140,6

В1, мг	0,1
С, мг	4,4
А, мг	1,8
Е, мг	3,0

Са, мг	16,7
Mg, мг	12,0
P, мг	110,1
Fe, мг	2,1



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	44	33	4,4	3,3
с 01.09 по 31.12	41,25	33	4,13	3,3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	47,85	31,1	4,79	3,11
с 01.03 по 31.07	51,83	31,1	5,18	3,11
с 01.08 по 31.08	38,88	31,1	3,89	3,11
с 01.09 по 31.10	41,47	31,1	4,15	3,11
с 01.11 по 31.12	44,43	31,1	4,44	3,11
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	23,08	15	2,31	1,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	41,25	33	4,13	3,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	26,2	26,2	2,62	2,62
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26,2	26,2	2,62	2,62
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь и картофель нарезают дольками или кубиками, белокочанную капусту — шашками. Овощи по отдельности припускают (на 1 кг овощей берут 0,2-0,3 л воды). Консервированный зеленый горошек прогревают. Готовые овощи соединяют с соусом молочным и прогревают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — овощи нарезаны дольками или кубиками, не разварены, заправлены соусом и уложены на тарелке горкой;
- цвет — свойственный использованным овощам, соуса — кремовый;
- вкус, запах — характерный для овощей и молока, слегка сладковатый;
- консистенция — мягкая, сочная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,2
Жиры, г	3,2
Углеводы, г	13,0
Энергетическая ценность, ккал	94,3

В1, мг	0
С, мг	9,9
А, мг	0,6
Е, мг	0,5

Са, мг	66,6
Mg, мг	29,5
Р, мг	72,7
Fe, мг	1,0



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	2,4	2,4	0,24	0,24
ТВОРОГ 9%	65,3	65,3	6,53	6,53
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
МАННАЯ КРУПА	4,7	4,7	0,47	0,47
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	4	4	0,4	0,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,61	4 шт.	0,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,9	1,9	0,19	0,19
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	2,8	2,8	0,28	0,28
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,14	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 70/30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,3	В1, мг	0	Са, мг	23,3
Жиры, г	4,0	С, мг	0,1	Mg, мг	5,3
Углеводы, г	3,4	А, мг	0	Р, мг	25,9
Энергетическая ценность, ккал	55,4	Е, мг	0,8	Fe, мг	0,2



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КЕФИР С БИФИДОФЛОРОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КЕФИР С БИФИДОФЛОРОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир наливают непосредственно в стаканы, посыпать сахаром.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Кефир подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КЕФИР С БИФИДОФЛОРОЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,4	В1, мг	0,1	Са, мг	180
Жиры, г	3,8	С, мг	1,1	Mg, мг	21
Углеводы, г	6	А, мг	0	Р, мг	142,5
Энергетическая ценность, ккал	79,5	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,2



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ | КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАННАЯ КРУПА	19,9	19,9	1,99	1,99
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	43,3	43,3	4,33	4,33
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	78	78	7,8	7,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
Выход: 130				

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.

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,2	В1, мг	0	Са, мг	83,3
Жиры, г	5,3	С, мг	0,4	Mg, мг	9,2
Углеводы, г	3,6	А, мг	0	Р, мг	57,2
Энергетическая ценность, ккал	72,0	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,1



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ | БИОЙОГУРТ, ОБОГАЩЕН

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИОЙОГУРТ, ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КИСЛОМОЛ. ПРОДУКТ С БИФИДОФЛОРОЙ 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
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. Биойогурт в промышленной упаковке.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Биойогурт в промышленной упаковке.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;

- цвет — белый;
- запах — кисло-сладкий, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

6.2. Микробиологические показатели блюда "БИОЙОГУРТ, ОБОГАЩЕННЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,4	В1, мг	0,2	Са, мг	108
Жиры, г	2,5	С, мг	0,7	Mg, мг	16
Углеводы, г	5,5	А, мг	0	Р, мг	95
Энергетическая ценность, ккал	61	Е, мг	0	Fe, мг	0,1



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БЛЮДА "ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	30	30	3	3
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2	В1, мг	0	Са, мг	6,9
Жиры, г	0	С, мг	1,5	Мg, мг	4,2
Углеводы, г	0,5	А, мг	0	Р, мг	7,2
Энергетическая ценность, ккал	3,9	Е, мг	0	Fe, мг	0,2



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ
БОРЩ С КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И
МОРСКОЙ КАПУСТЫ**

ЛЕНИЕМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БОРЩ С КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ МОРСКОЙ КАПУСТЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БОРЩ С КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ МОРСКОЙ КАПУСТЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	32	24	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	30	24	3	2,4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18,75	15	1,88	1,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	18,46	12	1,85	1,2
с 01.03 по 31.07	20	12	2	1,2
с 01.08 по 31.08	15	12	1,5	1,2
с 01.09 по 31.10	16	12	1,6	1,2
с 01.11 по 31.12	17,14	12	1,71	1,2
МОРКОВЬ				
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	7,14	6	0,71	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	1,8	1,8	0,18	0,18
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
МОРСКАЯ КАПУСТА	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
говядина б/к лопатка	24	24	2,4	2,4
Выход: 150/15/5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, лимонную кислоту, морскую капусту, сметану. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (3 г муки на 250 г борща).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция свеклы, овощей — мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели блюда "БОРЩ С КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ МОРСКОЙ КАПУСТЫ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,3	В1, мг	0	Са, мг	32,7
Жиры, г	2,3	С, мг	5,3	Mg, мг	19,3
Углеводы, г	6,0	А, мг	0,1	Р, мг	31,7
Энергетическая ценность, ккал	52,1	Е, мг	0	Fe, мг	1,3



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	51,63	49,68	5,16	4,97
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10,5	10,5	1,05	1,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,5	10,5	1,25	1,05
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 75				

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.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в воде или молоке черствым батоном. В полученную массу добавляют соль, тщательно перемешивают, выбивают и формируют шарики по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 мин.

Это блюдо можно приготавливать, заменяя хлеб рисом, припущенным из расчета закладки сырого риса в количестве 4 г. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры — рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное.

Соусы — томатный, томатный с овощами, сметанный с томатом.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — кулинарное изделие круглой формы, в разрезе — однородная масса, тефтели в соусе, гарнир сбоку;
- цвет — поверхности светло-коричневого, в разрезе соответствует данному виду рыбы;
- вкус — приятный тушеного изделия из котлетной массы рыбы с привкусом лука слегка солоноватый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы с приятным оттенком репчатого лука;
- консистенция — сочная, рыхлая, сохраняет форму.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,2	В1, мг	0	Са, мг	20,2
Жиры, г	3,6	С, мг	0,6	Мg, мг	17,4
Углеводы, г	10,2	А, мг	0	Р, мг	110,8
Энергетическая ценность, ккал	109,8	Е, мг	1,8	Fe, мг	0,5



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ | КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МС

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	108,62	70,6	10,86	7,06
с 01.03 по 31.07	117,67	70,6	11,77	7,06
с 01.08 по 31.08	88,25	70,6	8,83	7,06
с 01.09 по 31.10	94,13	70,6	9,41	7,06
с 01.11 по 31.12	100,86	70,6	10,09	7,06
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	25,73	19,3	2,57	1,93
с 01.09 по 31.12	24,13	19,3	2,41	1,93
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	19	19	1,9	1,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,9	1,9	0,19	0,19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
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.

Сырой очищенный картофель варят. Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением (1/2 нормы сливочного масла). Отварной картофель и припущенную морковь протирают в горячем виде, добавляют в два-три приема горячее молоко и растопленное прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор и отпускают с прокипяченным сливочным маслом, можно посыпать зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — протертая масса без кусочков непротертого картофеля, моркови и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-оранжевого до оранжевого цвета;
- вкус, запах — характерный для свеже сваренного картофеля, моркови, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,3	В1, мг	0,1	Са, мг	36,4
----------	-----	--------	-----	--------	------

Жиры, г	2,4
Углеводы, г	13,4
Энергетическая ценность, ккал	83,2

С, мг	6,1
А, мг	0,4
Е, мг	0,2

Mg, мг	23,5
P, мг	60,7
Fe, мг	0,8



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НАПИТОК ИЗ ЯБЛОК С ВИТАМИНОМ "С"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ ЯБЛОК С ВИТАМИНОМ "С"", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	13,64	12	1,36	1,2
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	12	12	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147	147	14,7	14,7
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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 выше 14° С и не ниже 7° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 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 блюда "НАПИТОК ИЗ ЯБЛОК С ВИТАМИНОМ "С"" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Са, мг	7,6
Жиры, г	0	С, мг	0,5	Mg, мг	2,3
Углеводы, г	1,2	А, мг	0	Р, мг	1,2
Энергетическая ценность, ккал	5,4	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,3



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
ПУДИНГ ОВОЩНОЙ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ/КАБАЧКИ,
ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СОУСОМ СМЕТАННЫМ**

ПОД

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПУДИНГ ОВОЩНОЙ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ/КАБАЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СОУСОМ СМЕТАННЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПУДИНГ ОВОЩНОЙ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ/КАБАЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СОУСОМ СМЕТАННЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,2	15,2	1,52	1,52
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,2	5,2	0,52	0,52
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	28	22,4	2,8	2,24
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	23,47	17,6	2,35	1,76
с 01.09 по 31.12	22	17,6	2,2	1,76
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	51,69	33,6	5,17	3,36
с 01.03 по 31.07	56	33,6	5,6	3,36
с 01.08 по 31.08	42	33,6	4,2	3,36
с 01.09 по 31.10	44,8	33,6	4,48	3,36
с 01.11 по 31.12	48	33,6	4,8	3,36
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
МАННАЯ КРУПА	6,4	6,4	0,64	0,64
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,22	8 шт.	0,32
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	2,4	2,4	0,24	0,24
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 80/20				

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.

Морковь и картофель, нарезанные мелкими кубиками, и нарубленную свежую капусту припускают в молоке с маслом сливочным до полуготовности. В овощи всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Массу охлаждают до 40-50° С, пропускают через овощерезку, добавляют желтки и взбитые белки, осторожно перемешивают, выкладывают в форму или на противень, смазанные маслом растительным. Пудинг смазывают сметаной или посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С до образования корочки на поверхности изделия. Готовый пудинг нарезают на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

На тарелку кладут порцию пудинга. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — изделие с равномерно окрашенной поверхностью, ровные порционные куски, не разламываются, сохраняют форму;
- цвет — характерный для использованных продуктов;
- вкус — свойственный припущенным овощам;
- запах — припущенных овощей;
- консистенция — однородная, пышная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ПУДИНГ ОВОЩНОЙ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ/КАБАЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СОУСОМ СМЕТАННЫМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,7
Жиры, г	6,0
Углеводы, г	11,1
Энергетическая ценность, ккал	111,6

В1, мг	0
С, мг	7,2
А, мг	0,3
Е, мг	0,9

Са, мг	44,8
Mg, мг	21,2
Р, мг	60,4
Fe, мг	1,0



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КОМПОТ ИЗ КУРАГИ С ВИТАМИНОМ "С"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ КУРАГИ С ВИТАМИНОМ "С"", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРАГА	14,13	11,3	1,41	1,13
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	18	18	1,8	1,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	174,8	174,8	17,48	17,48
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Крупные груши и яблоки нарезают на кусочки 3-4 см. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки 20-30 мин. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12 -14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов;
- запах — типичный для вареных в сиропе плодов;
- консистенция — жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КОМПОТ ИЗ КУРАГИ С ВИТАМИНОМ "С"" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Ca, мг	7,1
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	1,5
Углеводы, г	0	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	0	Е, мг	0	Fe, мг	0



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ | КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	19,49	19,3	1,95	1,93
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	44,4	44,4	4,44	4,44
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	78	78	7,8	7,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
Выход: 130				

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.

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,6	В1, мг	0	Са, мг	84,8
Жиры, г	5,5	С, мг	0,4	Мg, мг	17,9
Углеводы, г	17,5	А, мг	0	Р, мг	83,3
Энергетическая ценность, ккал	134,4	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,3



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОРКОВЬ				
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
КАРТОФЕЛЬ				
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
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	114	114	11,4	11,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
говядина б/к лопатка	24	24	2,4	2,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150/15/5				

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.

Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь — соломкой. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, сметану.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы — без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками или дольками). Овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — с кремоватым оттенком, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей и специй, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- консистенция кореньев, картофеля и лука — мягкая, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели блюда "РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,3
Жиры, г	2,5
Углеводы, г	8,4
Энергетическая ценность, ккал	62,4

В1, мг	0,1
С, мг	4,1
А, мг	0,1
Е, мг	0

Са, мг	20,6
Mg, мг	14,8
Р, мг	34,7
Fe, мг	0,8



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

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 (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	121,88	97,5	12,19	9,75
говядина б/к лопатка	60,8	60,8	6,08	6,08
КРУПА РИСОВАЯ	8,3	8,22	0,83	0,82
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,86	15	1,79	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленную белокочанную капусту шинкуют крупной соломкой и припускают в подсоленной воде. Лук нарезают соломкой, пассеруют.

Котлетное мясо говядины пропускают через мясорубку, обжаривают на противне и доводят до готовности в жарочном шкафу.

К жареной говядине добавляют сваренный в подсоленной воде рассыпчатый рис, пассерованный лук, припущенную капусту, соль и перемешивают и тушат до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Голубцы укладывают горкой на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки, зерна риса целые;
- цвет — характерный для входящих ингредиентов: мяса — серо-коричневый, капусты и лука — белый, риса — сероватый;
- вкус, запах — тушеной свежей капусты, мяса, риса, с привкусом и ароматом пассерованного лука;
- консистенция — мягкая, сочная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,5	В1, мг	0	Са, мг	49,2
Жиры, г	5,1	С, мг	18,2	Mg, мг	19,8
Углеводы, г	11,6	А, мг	0	Р, мг	46,7
Энергетическая ценность, ккал	102,8	Е, мг	2,2	Fe, мг	1,2



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ I КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ С ВI

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С"", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	18	18	1,8	1,8
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	7,5	7,5	0,75	0,75
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	142,5	142,5	14,25	14,25
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, непрерывно помешивая, доводят до кипения, добавляют сахар, кислоту лимонную.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Готовый кисель охлаждают до 12-14° С, порционируют в стаканы или чашки.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — соответствующий цвету ягод или плодов, из которых приготовлен концентрат;
- вкус — кисло-сладкий, с привкусом плодов или ягод;
- запах — плодов или ягод, из которых приготовлен концентрат;
- консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С"" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Са, мг	8,6
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	1,5
Углеводы, г	13,9	А, мг	0	Р, мг	3,2
Энергетическая ценность, ккал	55,6	Е, мг	0	Fe, мг	0



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	41,15	39,6	4,12	3,96
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10,8	10,8	1,08	1,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6	1,56	1,56
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
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.

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым батоном, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку

соус или поливают прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом. Соусы — томатный, сметанный.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — биточки — кругло-приплюснутой, котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, рядом — гарнир, соус;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе изделие характерны для данного вида рыбы;
- вкус — приятный, жареной рыбной котлетной массы, характерный для определенного вида рыбы, специй, умеренно соленый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы, приятный с ароматом специй;
- консистенция — сочная, рыхлая, однородная.

6.2. Микробиологические показатели блюда "КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,7	В1, мг	0	Ca, мг	14,0
Жиры, г	2,4	С, мг	0,2	Mg, мг	17,7
Углеводы, г	9,0	А, мг	0	P, мг	100,4
Энергетическая ценность, ккал	88,9	Е, мг	1,2	Fe, мг	0,8



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
/Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

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 (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	18,6	18,6	1,86	1,86
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,2	2,2	0,22	0,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,6	18,6	1,86	1,86
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	0,4	0,4	0,04	0,04
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	58,27	43,7	5,83	4,37
с 01.09 по 31.12	54,63	43,7	5,46	4,37
РЕПА	24,46	18,1	2,45	1,81
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	15,08	9,8	1,51	0,98
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	23,5	18,8	2,35	1,88
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 80				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Припущенные овощи кладут горкой в тарелку, посыпают рубленой зеленью. Можно добавить растопленное и доведенное до кипения сливочное масло 5 г на порцию, соответственно изменив выход. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 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 с молочным или сметанным соусом и уложены горкой;
- цвет — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый;
- вкус — овощей и соуса молочного — слегка сладко-соленый; сметанного — слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом;
- запах — аромат овощей и молока или сметаны;
- консистенция овощей — мягкая, сочная, но не разварены, соуса — эластичный, однородный.

6.2. Микробиологические показатели блюда "ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,9	В1, мг	0	Са, мг	52,9
Жиры, г	2,1	С, мг	4,8	Mg, мг	22,4
Углеводы, г	6,8	А, мг	0,9	Р, мг	48,3
Энергетическая ценность, ккал	55,1	Е, мг	0,4	Fe, мг	0,7



УТВЕРЖДАЮ
Звездующий
Колесова Е.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НАПИТОК ЛИМОННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ЛИМОННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ №118.

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 (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЛИМОН	20	12	2	1,2
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛ.	12	12	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147	147	14,7	14,7
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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 выше 14° С и не ниже 7° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 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 блюда "НАПИТОК ЛИМОННЫЙ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	В1, мг	0	Са, мг	10,2
Жиры, г	0	С, мг	1,9	Мg, мг	2,7
Углеводы, г	0,4	А, мг	0	Р, мг	2,3
Энергетическая ценность, ккал	4	Е, мг	0	Fe, мг	0,1

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 305635189186826168010400438383193104950455390082

Владелец Колесова Елена Валерьевна

Действителен с 01.04.2024 по 01.04.2025