

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Борщ с капустой и картофелем

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Борщ с капустой и картофелем», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Борщ с капустой и картофелем», 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	
	брутто	нетто
Свекла (до 1 января)	20,0	16,0
или свекла (после 1 января)	21,3	16,0
Капуста свежая	10,0	8,0
Картофель (с 1 марта)	33,3	20,0
или картофель (до 1 сентября)	25,0	20,0
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	26,7	20,0
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	28,6	20,0
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	30,1	20,0
Морковь (до 1 января)	5,0	4,0
или морковь (с 1 января)	5,3	4,0
Петрушка (корень)	1,3	1,0
Лук репчатый	4,8	4,0
Томатное пюре	3,0	3,0
Масло растительное	4,0	4,0
Сахар	2,5	2,5
Вода		200
Выход	-	250

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушенную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности – оранжевый.

Запах: свойственный овощам.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Борщ с капустой и картофелем» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

#### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,80	4,92	10,93	95,20

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,05	0,05	10,68	0,00	0,60

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
49,73	54,60	26,13	1,23	0,74	7,75

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Борщ с фасолью и картофелем

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Борщ с фасолью и картофелем», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Борщ с фасолью и картофелем», 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	
	брутто	нетто
Свекла (до 1 января)	50,0	40,0
или свекла (после 1 января)	53,3	40,0
Картофель (с 1 марта)	41,6	25,0
или картофель (до 1 сентября)	31,3	25,0
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	33,3	25,0
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	35,7	25,0
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	38,5	25,0
Фасоль	10,0	10,0
Морковь (до 1 января)	12,5	10,0
или морковь (с 1 января)	13,3	10,0
Петрушка (корень)	3,33	2,5
Лук репчатый	8,9	7,5
Томатное пюре	0,75	0,75
Масло растительное	5,0	5,0
Сахар	1,5	1,5
Вода		200
<b>ВЫХОД</b>	-	250

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, пассерованные или припущенные овощи, за 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, соль и доводят до готовности.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, морковь, лук – соломкой, картофель – кубиками).

Консистенция: свекла, овощи и фасоль мягкие.

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности – оранжевый.

Запах: свойственный овощам.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Борщ с фасолью и картофелем» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

#### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,56	5,12	14,17	117,00

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,10	0,06	6,70	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
54,18	99,50	34,45	1,73	0,33	2,65

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Горох овощной отварной

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Горох овощной отварной», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Горох овощной 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	
	брутто	нетто
Горошек зеленый быстрозамороженный	65,4	65,4
или сушеный	25,2	25,2
или горошек консервированный	92	60
или горох свежий овощной (лопатка)	76	68,4
Масло сливочное	3	3
<b>ВЫХОД</b>	-	60

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Быстрозамороженный горошек кладут в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения и варят 3-5 мин. Горох свежий овощной (лопатка) очищают от боковых жилок и варят так же, как и горошек быстрозамороженный. Консервированный горошек прогревают в рассоле, затем отделяют от заливки. Сушеный горошек замачивают в холодной воде 3-5 ч, промывают, сливают воду, снова заливают холодной водой и варят 1-1,5 ч.

Отварной горошек порционируют и отпускают с растопленным сливочным маслом.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не ниже 65 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: бобовые сохранили форму.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует виду бобовых.

Запах: соответствует виду бобовых.

Вкус: соответствует виду бобовых, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Горох овощной отварной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Горох овощной отварной» на выход 60 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,73	1,63	3,47	35,47

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,03	0,02	5,82	0,08	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
14,35	36,70	12,10	0,42	0,00	0

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Гуляш

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Гуляш», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Гуляш», 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	
	брутто	нетто
Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка) охлажденная, бескостная, к/к п/ф	66,5	63,2
или свинина (лопаточная и шейная части) охлажденная, бескостная, к/к п/ф	62,3	59,2
Масло растительное	3,6	3,6
Лук репчатый	9,5	8
Томатное пюре	6,4	6,4
Мука пшеничная	4	4
<i>Масса тушеного мяса</i>	-	40
<i>Масса соуса</i>	-	40
<b>ВЫХОД</b>	-	80

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо говядины заливают водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде 20-30 мин. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус,

добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, морковь, соль, заливают им мясо и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают блюдо при температуре 65 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку

Консистенция: мяса – сочная, мягкая; соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса – светло-коричневый, свойственный овощам и соусу.

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Гуляш» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 80 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
11,64	13,43	2,30	176,63

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,02	0,08	0,73	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
17,44	123,32	17,60	2,44	3,26	3,52

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_



УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Запеканка из творога

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Запеканка из творога», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Запеканка из творога», 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	
	брутто	нетто
Творог	178,5	175
Крупа манная	11,4	11,4
Сахар	15,2	15,2
Яйца	0,19 шт.	7,6
Масло сливочное	7,6	7,6
Сухари панировочные	7,6	7,6
Сметана	12	12
<b>ВЫХОД</b>	-	185

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью, маслом сливочным. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см посыпанный сухарями противень или в форму.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Запеканку при подаче нарезают квадратиками, прямоугольниками или ромбиками.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают блюдо при температуре не ниже 65 °С.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные куски без трещин и подгорелых мест.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Запах: слабовыраженный – запеченного творога.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Запеканка из творога» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

#### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Запеканка из творога» на выход 185 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
20,87	14,36	32,35	342,12

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,07	0,31	0,94	0,88	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
184,90	256,21	29,30	1,34	1,08	6,7

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Картофель отварной

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Картофель отварной», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Картофель 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	
	брутто	нетто
Картофель (с 1 марта)	240,1	144,2
или картофель (до 1 сентября)	180,1	144,2
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	99	144,2
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	206	144,2
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	221,7	144,2
Масло сливочное	5	5
<b>ВЫХОД</b>	-	145

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают

примерно через 15 минут после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не ниже 65 °С, картофель при отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Картофель отварной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Картофель отварной» на выход 145 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,67	5,24	18,54	132,00

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,15	0,10	19,11	0,08	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
18,10	73,90	26,92	1,08	0,37	0

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Каша вязкая

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Каша 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	
	брутто	нетто
Крупа гречневая	37,5	37,5
или пшеничная	37,5	37,5
или пшеничная	37,5	37,5
или овсяная	37,5	37,5
Вода	120	120
<i>Масса готовой каши</i>	-	150
Масло сливочное	5	5
<b>ВЫХОД</b>	-	150/5

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша вязкая» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша вязкая» на выход 150/5 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,20	4,20	20,80	133,80

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,06	0,02	0,00	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
26,82	111,20	15,99	0,58	0,00	0

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Каша вязкая

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Каша 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	
	брутто	нетто
Крупа рисовая	33	33
или крупа перловая	33	33
или крупа ячневая	33	33
или хлопья «Геркулес»	33	33
Вода	123	123
<i>Масса готовой каши</i>	-	150
Масло сливочное	5	5
<b>ВЫХОД</b>	-	150/5

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша вязкая» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша вязкая» на выход 150/5 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,20	4,20	20,80	133,80

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,06	0,02	0,00	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
26,82	111,20	15,99	0,58	0,00	0

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_



УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Каша рисовая рассыпчатая

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша рисовая рассыпчатая», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Каша рисовая рассыпчатая», 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	
	брутто	нетто
Крупа рисовая	48	48
Вода	86	86
<i>Масса готовой каши</i>	-	120
Масло сливочное	5	5
<b>ВЫХОД</b>	-	125

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, добавляют соль, варят до загустения, а затем накрывают котел крышкой и дают.

### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша рисовая рассыпчатая» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша рисовая рассыпчатая» на выход 125 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,98	6,12	30,90	190,60

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,03	0,03	0,00	0,31	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
13,42	64,90	21,97	0,46	0,54	0,53

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Компот из свежих плодов

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Компот из свежих плодов», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Компот из свежих плодов», 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	
	брутто	нетто
Яблоки или айва	45,4	40,0
или груши	44,5	40,0
Вода	172	172
или черешня или вишня	42,2	40,0
или слива, или персики	44,5	40,0
или абрикосы	46,6	40,0
или вишня с/м	40,0	40,0
или черная смородина с/м	40,0	40,0
Вода	162	162
Сахар	15	15
Кислота лимонная	0,2	0,2
Выход	-	200

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яблоки или груши, или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Сироп приготавливают следующим

образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстрозаваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Ягоды свежемороженые а кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы или персики, или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 7-14 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сироп – прозрачный, у яблок и груш удалены сердцевинки и плодоножки, плоды нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы – разделены пополам, косточки удалены; мелкие – с косточками.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Запах: фруктовый -концентрированный, приятный

Вкус: кисло-сладкий.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Компот из свежих плодов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,12	0,10	27,50	111,38

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,01	0.01	2,07	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
16,20	7,20	7,51	0,89	0,07	1,8

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Компот из сухофруктов

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Компот из сухофруктов», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Компот из сухофруктов», 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	
	брутто	нетто
Яблоки	30	71 <sup>1</sup>
или груша	30	45 <sup>1</sup>
или курага	30	47 <sup>1</sup>
или чернослив	30	42 <sup>1</sup>
или урюк	30	56 <sup>1</sup>
или изюм	30	42 <sup>1</sup>
Сахар	10	10
Кислота лимонная	0,2	0,2
Вода	200	200
Выход	-	200

<sup>1</sup> масса фруктов отварных

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре от 7 °С до 14 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: коричневый.

Запах: сухофруктов.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Компот из сухофруктов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,66	0,09	32,01	131,49

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,02	0,02	0,73	0,00	0,00

Минеральные вещества				
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Na (мг)
32,48	23,44	17,46	0,69	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Компот из ягод

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Компот из ягод», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Компот из ягод», 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	
	брутто	нетто
Клюква свежая	21,0	20,0
или клюква с/м	20,0	20,0
или брусника	20,2	20,0
или брусника с/м	20,0	20,0
или смородина черная	20,4	20,0
или смородина черная с/м	20,0	20,0
или крыжовник	20,4	20,0
или крыжовник с/м	20,0	20,0
или смородина красная	21,2	20,0
или смородина красная с/м	20,0	20,0
или клубника с/м	20,0	20,0
Вода	200	200
Кислота лимонная	0,2	0,2
Сахар	10	10
Выход	-	200

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Клюкву или бруснику, или чернику, или смородину, или крыжовник перебирают, удаляют плодоножки и моют. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают ягоды, доводят до кипения и охлаждают.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 7-14 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сироп – прозрачный, ягоды сохранили форму.

Консистенция: компота – жидкая, ягод – мягкая.

Цвет: присущий вареным ягодам в сиропе.

Запах: типичный для вареных ягод.

Вкус: сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом ягод.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Компот из ягод» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,52	0,18	28,86	119,14

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,01	0,02	27,60	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
23,70	18,40	13,40	0,71	0,01	0,88

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_



УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Котлеты или биточки рыбные

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлеты или биточки рыбные», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 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	
	брутто	нетто
Треска <sup>1</sup>	67,5	49,5
или сом (кроме океанического)	108	49,5
или судак	102	49,5
или минтай	105	49,5
Из полуфабрикатов:		
треска	57	49,5
или судак	66	49,5
или сом (кроме океанического)	60	49,5
или макрурус	57	49,5
Из филе, выпускаемого промышленностью		
треска	53	49,5
Хлеб пшеничный	13,5	13,5
Молоко	19,5	19,5
Сухари панировочные	7,5	7,5
Масса полуфабриката	-	90
Масло растительное	7,5	7,5
Масса готовых изделий	-	75
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД	-	80

<sup>1</sup> нормы закладки даны для трески потрошенной обезглавленной

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске рубленые изделия поливают растопленным сливочным маслом.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

##### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: биточки – кругло-приплюснутой, котлеты – овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку – гарнир и соус.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – светло-серый.

Запах: приятный, рыбы и сливочного масла.

Вкус: жареной или запеченной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

6.2 Микробиологические показатели блюда «Котлеты или биточки рыбные» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

#### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 80 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,99	5,80	9,97	120,04

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,05	0,07	0,88	0,15	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
40,92	92,31	27,56	0,77	0,90	86,52

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Мясо тушеное

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Мясо тушеное», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Мясо тушеное», 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	
	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный кусок тазобедренной части) охлажденная, бескостная, к\к, п/ф	87,4	83
или свинина (лопаточная и шейная части)	78	74
или баранина (лопаточная часть, грудинка)	83,2	79
Масло растительное	5	5
Лук репчатый	4,8	4
Морковь (до 1 января)	5	4
или морковь (после 1 января)	5,3	4
Томатное пюре	7	7
<i>Масса тушеного мяса</i>	-	50
<i>Масса сметанного соуса</i>	-	30
<b>ВЫХОД</b>	-	50/30

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Крупные куски говядины обжаривают, добавляют нарезанный лук, коренья, воду и тушат до готовности; в конце тушения добавляют лавровый

лист. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус. Готовое мясо нарезают по 2 кусочка на порцию, заливают полученным соусом, доводят до кипения.

При отпуске мясо гарнируют и поливают соусом.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают блюдо при температуре 65 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: куски мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму.

Консистенция: мяса – мягкая, сочная, овощей – не разварившаяся.

Цвет: красновато-коричневый.

Запах: тушеного мяса, пассерованных овощей и соуса.

Вкус: кисловатый, соответствующий данному виду мяса, овощей и соуса.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Мясо тушеное» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Мясо тушеное» на выход 50/30 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,86	16,31	3,07	182,51

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,14	0,05	0,09	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
9,54	63,38	11,30	0,75	1,12	2,55

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Напиток из сухофруктов

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Напиток из сухофруктов», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «Напиток из сухофруктов», 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	
	брутто	нетто
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм	22	22
Сахар-песок	5	5
Кислота лимонная	0,2	0,2
Вода	200	200
Выход	-	200

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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, урюк, курагу – 10-20 мин, изюм – 5-10 мин.

Напиток из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того, чтобы он настоялся.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 7-14 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкость часть прозрачная.

Консистенция: напиток – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: коричневый.

Запах: сухофруктов.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Напиток из сухофруктов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,68	0,28	20,76	88,28

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,01	0,06	8,8	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
21,34	3,44	3,44	0,63	0,02	0,4

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Овощи свежие (огурцы)

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Овощи свежие (огурцы)», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Овощи свежие (огурцы)», 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	
	брутто	нетто
Огурцы свежие (грунтовые)	63,1	60,0
или огурцы свежие (парниковые)	61,2	60,0
<b>ВЫХОД</b>	-	60,0

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Овощи перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Сырые овощи, используемые в качестве холодных закусок, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты и в 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У огурцов обрезают концы.

Овощи нарезаются непосредственно перед подачей. Подготовленные огурцы нарезают ломтиками и порционируют на закусочную тарелку.

### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают блюдо при температуре 7-14 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: плоды свежие, здоровые, чистые, без механических повреждений

Консистенция: плотная

Вкус и запах: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса

6.2 Микробиологические показатели блюда «Овощи свежие (огурцы)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Овощи свежие (огурцы)» на выход 60 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,42	0,06	1,14	6,78

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,02	0,01	2,94	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
10,20	18,00	8,40	0,30	0,12	0

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_



УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Овощи свежие (помидоры)

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Овощи свежие (помидоры)», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Овощи свежие (помидоры)», 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	
	брутто	нетто
Помидоры свежие (парниковые)	61,2	60
или помидоры свежие (грунтовые)	70,6	60
<b>ВЫХОД</b>	-	60

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Овощи перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Сырые овощи, используемые в качестве холодных закусок, рекомендуется выдерживать в 3 %-ном растворе уксусной кислоты и в 10 %-ном растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. Овощи нарезаются непосредственно перед подачей. Подготовленные помидоры нарезают ломтиками и порционируют на закусочную тарелку.

### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают блюдо при температуре 7-14 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, не поврежденные вредителями и болезнями, неперезрелые, не уродливые, без механических повреждений и солнечных ожогов, без плодоножки, без зарубцевавшихся трещин и опробковелых образований

Вкус и запах: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса

6.2 Микробиологические показатели блюда «Овощи свежие (помидоры)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Овощи свежие (помидоры)» на выход 60 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,42	0,06	1,14	6,78

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,02	0,01	2,94	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
10,20	18,00	8,40	0,30	0,12	0

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Омлет с сыром

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Омлет с сыром», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Омлет с сыром», 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	
	брутто	нетто
Яйца	2,55 шт.	102
Молоко	38,3	38,3
Сыр	21,6	20,3 <sup>1</sup>
Масло сливочное	5,1	5,1
<i>Масса готового омлета</i>	-	140
Масло сливочное	5	5
<b>ВЫХОД</b>	-	145

<sup>1</sup> масса тертого сыра

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сыра.

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Омлетную смесь смешивают с тертым сыром. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, полностью прожаривая.

При подаче омлет поливают предварительно прокипяченным сливочным маслом.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция: однородная сочная.

Цвет: золотисто-желтый.

Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла.

Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Омлет с сыром» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 145 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
19,12	25,38	2,72	315,78

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,11	0,58	0,34	3,87	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
278,93	333,06	23,28	2,93	2,59	36,16

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Пирог фруктовый «Кубанский»

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие «Пирог фруктовый «Кубанский», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления изделия «Пирог фруктовый «Кубанский»», 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	
	брутто	нетто
Мука пшеничная	39,5	39,5
Какао-порошок	4,0	4,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Молоко	22,5	22,5
Сахар	15,0	15,0
Яйцо	6,0	6,0
Дрожжи	1,0	1,0
Фрукты свежие:		
Яблоко	47,0	20,0
или вишня	31,0	20,0
или черная смородина	21,0	20,0
<b>ВЫХОД</b>	-	80

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В жидкое дрожжевое тесто, приготовленное безопарным способом добавляют какао-порошок, далее выливают на противень толщиной 2,5-3 см,

добавляют подготовленные фрукты. Пирогу дают расстояться, после чего выпекают при температуре 220-250 °С 15-20 мин.

После приготовления пирогу дают остыть и порционируют.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Изделие готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3.6.1079-01.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: имеет форму квадрата, с румяной корочкой.

Консистенция: рыхлая, нежная, сочная; корочка хрустящая.

Цвет: от золотистого до светло коричневого на поверхности; слегка желтоватый на срезе.

Запах и вкус: кус кисло сладкий; аромат фруктов, входящих в состав изделия.

6.2 Микробиологические показатели изделия «Пирог фруктовый «Кубанский»» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 80 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,90	2,57	44,25	219,73

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,08	0,06	0,06	0,13	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
15,60	49,12	19,28	1,11	0,20	0

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Птица запеченная

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Птица запеченная», 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	
	брутто	нетто
Курица	175	120,7
или цыпленок	172,4	120,7
или бройлер цыпленок	159	114,2
или куриные окорочка	128,3	114,2
Масло растительное	5,1	5,1
Выход	-	85

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Обработанную тушку птицы кладут на противень, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 150-160 °С. Во время запекания птицы тушки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при запекании.

Взрослых кур перед запеканием рекомендуется предварительно отварить до полуголовности.

На порцию птицу рубят непосредственно перед подачей. отпускают по 1-2 кусочка.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: аккуратно нарубленные куски птицы, гарнир положен сбоку.

Консистенция: корочки – хрустящая, внутри – мягка, сочная.

Цвет: золотистый на поверхности, на разрезе – белый, окорочков – темно-серый

Запах: мяса запеченной птицы.

Вкус: умеренно соленый, мяса запеченной птицы.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Птица запеченная» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
19,30	16,00	0,06	221,44

### Витамины

В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,06	0,13	2,08	0,90	0,00

### Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Na (мг)
43,65	149,58	19,25	1,71	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_



УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Рагу из овощей

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рагу из овощей», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рагу из овощей», 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	
	брутто	нетто
Картофель <sup>1</sup> (с 1 марта)	69,3	41,6
или картофель (до 1 сентября)	52	41,6
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	55,5	41,6
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	59,4	41,6
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	64	41,6
Морковь (до 1 января)	18/14,3 <sup>2</sup>	9,8
или морковь (с 1 января)	19/14,3 <sup>2</sup>	9,8
Лук репчатый	6,2/5,2 <sup>2</sup>	2,6
Репа	27,3/15,6 <sup>2</sup>	11,7
или брюква	26/15,6 <sup>2</sup>	11,7
Капуста свежая белокочанная	32,5/23,4 <sup>2</sup>	21,1
<i>Для соуса:</i>		
Сметана	7,5	7,5
Лук репчатый	3,6	3
Вода	23	23
Лавровый лист	0,01	0,01
Перец черный горошком	0,01	0,01
<i>Масса рагу</i>	-	107
Масло сливочное	8	8
<b>ВЫХОД</b>	-	<b>115</b>

<sup>1</sup> при отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку

<sup>2</sup> в графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе – масса продуктов нетто, в графе нетто – масса готовых продуктов.

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья припускают, лук слегка пассеруют или припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.

При отпуске рагу поливают растопленным сливочным маслом.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

##### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: картофеля, овощей – мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

Вкус: умеренно соленый, слегка острый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рагу из овощей» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

#### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 115 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,19	13,61	10,65	173,85

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,07	0,07	15,49	0,57	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
46,00	55,71	20,13	0,74	0,35	2,99

Ответственный за оформление ТТК  
Зав. производством

Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рассольник по-ленинградски

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рассольник по-ленинградски», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рассольник по-ленинградски», 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	
	брутто	нетто
Картофель (с 1 марта)	100	60
или картофель (до 1 сентября)	75	60
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	80	60
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	85,7	60
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	92,3	60
Крупа перловая или пшеничная, или рисовая, или овсяная	7	7
Морковь (до 1 января)	12,5	10
или морковь (с 1 января)	13,3	10
Лук репчатый	6	5
Огурцы соленые	16,8	15
Масло сливочное	5	5
Бульон или вода	190	190
Выход	-	250

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую воду или бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 5-10 мин после закипания добавляют припущенные или слегка пассерованные морковь, лук и припущенные огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, коренья – соломкой.

Консистенция: овощей – сочная; огурцов – слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена.

Цвет: бульон – желтый, жир на поверхности – желтый, цвет овощей – натуральный.

Запах: огуречного рассола, овощей.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рассольник по-ленинградски» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

#### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,02	5,09	11,98	101,81

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,09	0,06	8,38	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
29,15	56,73	24,18	0,93	0,47	5,25

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Рыба припущенная

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба припущенная», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рыба припущенная», 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	
	брутто	нетто
Сом (кроме океанического)	182	91
или судак	179	91
или щука (кроме морской)	198	91
или окунь (морской) <sup>1</sup>	130	91
или ледяная рыба	196	94
или минтай неразделанный	185	93
Из полуфабрикатов		
сом (кроме океанического)	106	91
или судак	118	91
или щука (кроме морской)	121	91
или окунь (морской)	107	91
или ледяная рыба	113	94
Из филе, выпускаемого промышленностью		
сом или судак	100	91
или ставрида океаническая	96	91
или хек серебристый	110	98
Лук репчатый	3,3	2,8
Петрушка (корень)	3,7	2,8
<i>Масса припущенной рыбы</i>	-	75
Масло сливочное	7	7
<b>ВЫХОД</b>	-	82

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Порционные куски рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают воду, солят, добавляют лук репчатый, коренья и припускают 15-20 мин. При отпуске рыбу гарнируют и поливают сливочным маслом.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целый припущенный кусок рыбы, уложен на тарелку и полит маслом, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая.

Цвет: рыбы на разрезе – белый или светло-серый.

Запах: отварной рыбы.

Вкус: рыбы в сочетании с маслом, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рыба припущенная» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

#### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 82 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
12,27	5,32	0,57	99,24

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,04	0,07	1,20	0,31	1,45

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
27,60	116,50	13,44	0,38	0,26	17,22

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Рыба, тушеная в томате с овощами

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба, тушеная в томате с овощами», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рыба, тушеная в томате с овощами», 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	
	брутто	нетто
Судак неразделанный	128	65
или треска потрошенная обезглавленная	86	65
или окунь морской потрошенный обезглавленный	93	65
или сазан неразделанный	133	65
или минтай неразделанный	131	66
или ледяная рыба неразделанная	139	67
Из полуфабрикатов:		
судак	84	65
или треска	75	65
или окунь морской	77	65
или ледяная рыба	81	67
Из филе, выпускаемого промышленностью:		
судак	71	65
или треска	68	65
или окунь морской	69	65
или хек серебристый	79	71
Вода или бульон	38	38

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Морковь (до 1 января)	79	63
или морковь (с 1 января)	84	63
Петрушка (корень)	14	10,5
Сельдерей (корень)	5,1	3,5
Лук репчатый	33,3	28
Томатное пюре	5	35
Масло растительное	5	5
Раствор лимонной кислоты 40 %-ный	5	5
Сахар	4	4
Гвоздика	0,01	0,01
Корица	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01
Мука пшеничная	2,3	2,3
<i>Масса тушеной рыбы</i>	-	53
<i>Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом</i>	-	200
<b>ВЫХОД</b>	-	200

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин). За 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи, пассерованную муку.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целый кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку – гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.



Цвет: рыбы на разрезе – белый или светло-серый, соуса – оранжево-красный, овощей – натуральный.

Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рыба, тушенная в томате с овощами» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

#### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
19,50	9,90	7,60	197,50

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,10	0,10	7,46	0,11	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
78,14	324,38	97,06	1,70	1,04	48,2

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Сок овощной, фруктовый и ягодный

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Сок овощной, фруктовый и ягодный», вырабатываемый и реализуемый \_\_\_\_\_.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «Сок овощной, фруктовый и ягодный», 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	
	брутто	нетто
Сок томатный, или морковный, или черносмородиновый, или сливовый, или яблочный, или абрикосовый, или вишневый, или виноградный	150	150
<b>ВЫХОД</b>	-	150

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском.

### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток реализуют при температуре 7-14 °С.

### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует виду сока.

Запах: соответствует виду сока.

Вкус: соответствует виду сока.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Сок овощной, фруктовый и ягодный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Сок овощной, фруктовый и ягодный» на выход 150 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,75	0,00	15,15	63,60

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,02	0,02	3,00	0,00	0,15

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
10,50	10,50	6,00	2,10	0,00	0

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Сок овощной, фруктовый и ягодный

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Сок овощной, фруктовый и ягодный», вырабатываемый и реализуемый \_\_\_\_\_.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «Сок овощной, фруктовый и ягодный», 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	
	брутто	нетто
Сок томатный, или морковный, или черносмородиновый, или сливовый, или яблочный, или абрикосовый, или вишневый, или виноградный	200	200
<b>ВЫХОД</b>	-	200

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском.

### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток реализуют при температуре 7-14 °С.

### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует виду сока.

Запах: соответствует виду сока.

Вкус: соответствует виду сока.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Сок овощной, фруктовый и ягодный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Сок овощной, фруктовый и ягодный» на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,00	0,00	20,20	84,80

Витамины				
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	A	E
0,02	0,02	4,00	0,00	0,20

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
14,00	14,00	8,00	2,80	0,00	0

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Сосиска, запеченная с сыром

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Сосиска, запеченная с сыром», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Сосиска, запеченная с сыром», 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	
	брутто	нетто
Сосиски	56,1	55,0
Сыр твердый	15,8	15,0
Масло сливочное	3,0	3,0
<b>ВЫХОД</b>	-	70

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сосиски нарезают вдоль. В разрез вкладывают сыр, нарезанный ломтиками, поливают растопленным сливочным маслом и запекают при температуре 220 °С в течение 5 мин.

### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сосиски не горелые, сохранили свою целостность, не потрескались, сыр расплавлен.

Консистенция: в меру упругая, сочная, свойственная жареным сосискам, сочная; сыр расплавлен.

Цвет: свойственный сосискам и другим входящим продуктам, без потемнений; цвет поджаристой корочки - золотистый, румяный.

Запах и вкус: в меру солёный; свойственный жареным сосискам и сыру.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Сосиска, запеченная с сыром» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 70 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
12,50	6,40	1,30	112,80

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,03	0,05	1,13	0,30	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
74,63	89,00	26,85	0,53	0,67	0,19

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Соус сметанный (сладкий)

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на соус «Соус сметанный (сладкий)», вырабатываемый и реализуемый \_\_\_\_\_.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления соуса «Соус сметанный (сладкий)», 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	
	брутто	нетто
Сметана	250	250
Мука пшеничная	75	75
Сахар	286	286
Вода	750	750
<i>Масса белого соуса</i>	-	750
Выход	-	1000

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С, выливают ¼ часть горячей воды.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль, сахар и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.



## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Соус реализуют при температуре 65 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса

Консистенция: вязкая, пластичная, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Запах: свежей сметаны.

Вкус: свежей сметаны, сладкий.

6.2 Микробиологические показатели соуса «Соус сметанный (сладкий)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность на выход 1000 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
14,00	50,00	343,70	1880,76

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,29	0,29	0,29	0,29	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
281,41	227,13	52,57	2,86	2,29	63,14

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Соус сметанный

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на соус «Соус сметанный», вырабатываемый и реализуемый \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления соуса «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	
	брутто	нетто
Сметана	233,3	233,3
Мука пшеничная	75	75
Вода	750	750
Выход	-	1000

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С, выливают ¼ часть горячей воды.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Соус реализуют при температуре 65 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса

Консистенция: вязкая, пластичная, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Запах: свежей сметаны.

Вкус: свежей сметаны, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели соуса «Соус сметанный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность на выход 1000 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
14,06	49,96	58,67	741

Витамины			
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А
0,21	0,29	0,38	338

Минеральные вещества				
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Na (мг)
273,0	227,3	52,8	2,08	1573,3

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Суп из овощей

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп из овощей», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Суп из овощей», 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	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная	25	20
Картофель (с 1 марта)	83,3	50
или картофель (до 1 сентября)	62,5	50
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	66,7	50
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	71,4	50
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	77	50
Морковь (до 1 января)	12,5	10
или морковь (с 1 января)	13,3	10
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	5	5
Горошек зеленый консервированный	12	8
или фасоль овощная (лопатка) свежая	8	8
Бульон или вода	190	190
<b>ВЫХОД</b>	-	250

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мелко нашинкованную морковь, лук пассеруют или припускают. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные стручки фасоли, дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек консервированный, соль.

Горошек консервированный можно заменить свежемороженым, а фасоль овощную (лопатку) свежую заменить консервированной в соответствии с нормами взаимозаменяемости.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками, морковь – соломкой, лук – полукольцами.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.

Цвет: желто оранжевый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.

Запах: свойственный овощам.

Вкус: свойственный, входящим в состав супа овощами, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп из овощей» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,59	4,99	9,15	87,87

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,07	0,05	10,38	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
34,85	49,28	20,75	0,78	0,58	1,75

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Суп картофельный с мясными фрикадельками

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с мясными фрикадельками», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками», 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	
	брутто	нетто
Картофель (с 1 марта)	166,7	100
или картофель (до 1 сентября)	125	100
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	133,3	100
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	142,9	100
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	153,8	100
Морковь (до 1 января)	12,5	10
или морковь (с 1 января)	13,3	10
Лук репчатый	11,9	10
Томатное пюре	2,5	2,5
Масло растительное	2,5	2,5
Бульон или вода	190	190
Фрикадельки мясные готовые		20
<b>ВЫХОД</b>	-	250/20

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую жидкость кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. за 5-10 мин до окончания варки добавляют прогретое томатное пюре, соль. Суп вновь доводят до кипения.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве жидкости до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие, но не переварены; фрикадельки – упругие, сочные.

Цвет: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Запах: мясных продуктов, овощей.

Вкус: мясных продуктов, овощей, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250/20 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,18	5,52	15,54	136,56

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,12	0,07	11,07	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
29,70	72,22	29,60	1,15	1,25	7,25

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Суп крестьянский с крупой

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп крестьянский с крупой», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Суп крестьянский с крупой», 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	
	брутто	нетто
Капуста свежая	37,5	30
Картофель (с 1 марта)	33,4	20,0
или картофель (до 1 сентября)	25,0	20,0
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	26,6	20,0
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	28,6	20,0
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	30,8	20,0
Крупа: перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничная	10	10
Морковь (до 1 января)	12,5	10
или морковь (с 1 января)	13,3	10
Лук репчатый	11,9	10
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	200	200
Выход	-	250



#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Крупы перловую, овсяную, ячневую, пшеничную промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут слегка пассерованные или припущенные овощи. Крупу рисовую закладывают одновременно с овощами.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, капуста – шашками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.

Консистенция: картофель, коренья – мягкие, крупа – хорошо разварившаяся.

Цвет: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Запах: овощей и крупы.

Вкус: картофеля, овощей, крупы, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп крестьянский с крупой» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

#### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,48	4,92	6,09	74,56

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,04	0,03	9,88	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
35,88	33,63	14,18	0,58	0,85	3,27

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Суп летний овощной

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп летний овощной», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Суп летний овощной», 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	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная	43,8	35
Картофель (с 1 марта)	90	54
или картофель (до 1 сентября)	67,5	54
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	72	54
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	77,1	54
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	83,1	54
Морковь (до 1 января)	17,5	14
или морковь (с 1 января)	18,7	14
Лук репчатый	11,9	10
Масло сливочное	5	5
Горох овощной (лопатка) свежий	7	6
или фасоль овощная (лопатка) свежая	7	6
Яйца	½ шт.	20
Бульон или вода		190
<b>ВЫХОД</b>	-	250

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Белокочанную свежую капусту нарезают соломкой, закладывают в кипящий бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный брусочками, и варят. Морковь, нарезанную соломкой, и лук репчатый, нарезанный полукольцами, пассеруют или припускают. За 5-10 мин до готовности супа кладут горох или фасоль, пассерованные овощи, соль. В конце варки в суп при непрерывном помешивании вводят взбитые белки.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

##### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками, морковь – соломкой, лук – полукольцами.

Консистенция: овощи и яичный белок мягкие.

Цвет: желто оранжевый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный, яичный белок – белый.

Запах: свойственный овощам.

Вкус: свойственный, входящим в состав щей овощами, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп летний овощной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

#### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,59	4,90	9,15	87,06

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,07	0,05	10,38	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
34,85	49,28	20,75	0,78	0,58	1,75

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Фрукты свежие

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Фрукты свежие», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Фрукты свежие (120 г)», 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	
	брутто	нетто
Яблоки	136,8	120
или груши	133,2	120
или персики	133,2	120
или абрикосы	139,2	120
или бананы	200,4	120
или виноград столовый	124,8	120
<b>ВЫХОД</b>	-	120

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус и запах: соответствует виду плодов или ягод

6.2 Микробиологические показатели блюда «Фрукты свежие» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Фрукты свежие» на выход 120 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,75	0,00	15,15	63,60

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,02	0,02	3,00	0,00	0,15

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
10,50	10,50	6,00	2,10	0,00	0

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Фрукты свежие

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Фрукты свежие», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Фрукты свежие», 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	
	брутто	нетто
Яблоки	100	100
или груши	100	100
или персики	100	100
или абрикосы	100	100
или бананы	100	100
или виноград столовый	104,1	100
<b>ВЫХОД</b>	-	100

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Яблоки, груши, персики, абрикосы и бананы перед подачей не очищают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус и запах: соответствует виду плодов или ягод

6.2 Микробиологические показатели блюда «Фрукты свежие» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Фрукты свежие» на выход 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,50	0,50	12,83	57,82

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,04	0,02	5,00	0,00	0,33

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
25,00	18,33	14,17	0,50	0,09	8

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Фрукты свежие

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Фрукты свежие», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Фрукты свежие», 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	
	брутто	нетто
Яблоки	120	120
или груши	120	120
или персики	120	120
или абрикосы	120	120
или бананы	120	120
или виноград столовый	124,8	120
<b>ВЫХОД</b>	-	120

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Яблоки, груши, персики, абрикосы и бананы перед подачей не очищают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают.



## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус и запах: соответствует виду плодов или ягод

6.2 Микробиологические показатели блюда «Фрукты свежие» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Фрукты свежие» на выход 120 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,75	0,00	15,15	63,60

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,02	0,02	3,00	0,00	0,15

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
10,50	10,50	6,00	2,10	0,00	0

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Фрукты свежие

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Фрукты свежие», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Фрукты свежие», 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	
	брутто	нетто
Яблоки	114	100
или груши	111	100
или персики	111	100
или абрикосы	116	100
или бананы	167	100
или виноград столовый	104	100
<b>ВЫХОД</b>	-	100

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус и запах: соответствует виду плодов или ягод

6.2 Микробиологические показатели блюда «Фрукты свежие» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Фрукты свежие» на выход 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,50	0,50	12,83	57,82

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,04	0,02	5,00	0,00	0,33

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
25,00	18,33	14,17	0,50	0,09	8

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Фрукты свежие

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Фрукты свежие», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Фрукты свежие», 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	
	брутто	нетто
Яблоки	160	160
или груши	160	160
или персики	160	160
или абрикосы	160	160
или бананы	160	160
или виноград столовый	166,7	160
<b>ВЫХОД</b>	-	160

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Яблоки, груши, персики, абрикосы и бананы перед подачей не очищают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус и запах: соответствует виду плодов или ягод

6.2 Микробиологические показатели блюда «Фрукты свежие» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Фрукты свежие» на выход 160 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,64	0,64	15,68	71,04

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,05	0,03	16,00	0,00	0,20

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
25,60	17,60	14,40	3,52	0,24	3,2

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Чай с молоком

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Чай с молоком», вырабатываемый и реализуемый \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «Чай 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	
	брутто	нетто
Чай-заварка	50	50
Сахар	10	10
Вода	100	100
Молоко	50	50
Выход	-	150/50/10

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Готовят чай с молоком. Наливают в чайные чашки, не доливая 0,5 см от края.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают напиток в стакане или чашке при температуре не менее 75 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Запах: свойственный молоку и чаю.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Чай с молоком» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Чай с молоком» на выход 150/50/10г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,1	0,90	12,56	62,74

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,00	0,00	0,03	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Zn (мг)	I (мг)
11,1	2,8	1,4	0,28	0,00	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Журавлев Р.А.

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Фрукты свежие

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Фрукты свежие», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Фрукты свежие», 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	
	брутто	нетто
Яблоки	182,4	160
или груши	177,6	160
или персики	177,6	160
или абрикосы	185,6	160
или бананы	267,2	160
или виноград столовый	166,7	160
ВЫХОД	-	160

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.



## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус и запах: соответствует виду плодов или ягод

6.2 Микробиологические показатели блюда «Фрукты свежие» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Фрукты свежие» на выход 160 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,64	0,64	15,68	71,04

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,05	0,03	16,00	0,00	0,20

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
25,60	17,60	14,40	3,52	0,24	3,2

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

### Чай-заварка

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на чай-заварку, вырабатываемый и реализуемый \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления чая-заварки, 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	
	брутто	нетто
Чай высшего или 1-го сорта	10	10
Вода	1080	1080
Выход	-	1000

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Для приготовления чая-заварки чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника.

Натаивают 5-10 мин и доливают кипятком.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай-заварку используют для приготовления чая. Отпускают напиток в стакане при температуре не менее 75 °С.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Запах: свойственный чаю.

Вкус: чуть терпкий.

6.2 Микробиологические показатели чая-заварки должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность чая-заварки на выход 1000 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,00	0,51	0,40	32

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,01	0,10	31	-	-

Минеральные вещества				
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Натрий (мг)
98,1	82,4	44,0	8,2	8,2

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Шницель натуральный рубленый

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Шницель натуральный рубленый», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Шницель натуральный рубленый», 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	
	брутто	нетто
Свинина (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к/к п/ф	85,3	81
или говядина (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к/к п/ф	73,7	70
Жир сырец говяжий или свиной <sup>1</sup>	11	11
Вода	7	7
Яйца	1/10 шт.	4
Сухари	12	12
<i>Масса полуфабриката</i>	-	103
Масло растительное	2	2
<i>Масса жареного шницеля</i>	-	75
Масло сливочное	9	9
Выход	-	75

<sup>1</sup> жир сырец говяжий или свиной добавляются только для говяжьих шницелей

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленный фарш разделявают в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в льезоне, панируют с сухарях и жарят. При отпуске поливают сливочным маслом и гарнируют.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

##### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: шницель овально-приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон, полит сливочным маслом; сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: корочки -коричневый, на разрезе – светло-серый.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Шницель натуральный рубленый» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

#### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 75 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
19,97	41,30	9,50	489,58

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,09	0,18	0,00	0,45	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
18,33	208,98	32,30	3,81	1,86	6,7

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Щи из свежей капусты с картофелем

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Щи из свежей капусты с картофелем», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем», 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	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная	62,5	50
Картофель (с 1 марта)	50	30
или картофель (до 1 сентября)	37,5	30
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	40	30
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	42,9	30
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	46,2	30
Морковь (до 1 января)	12,5	10
или морковь (с 1 января)	13,3	10
Петрушка (корень)	3,3	2,5
Лук репчатый	11,9	10
Томатное пюре	2,5	2,5
Масло сливочное	5	5
Вода или бульон	200	200
Выход	-	250

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют прогретое томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель – дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.

Цвет: желто оранжевый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.

Запах: свойственный овощам, капусты.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

#### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,77	4,95	7,90	83,23

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,06	0,05	15,78	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
49,25	49,00	22,13	0,83	0,56	5

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Чай с сахаром

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Чай с сахаром», вырабатываемый и реализуемый \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «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	
	брутто	нетто
Чай-заварка	40	40
Сахар	10	10
Вода	160	160
Выход		200/10

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают напиток в стакане или чашке при температуре не менее 75 °С.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:



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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Запах: свойственный чаю.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Чай с сахаром» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Чай с сахаром» на выход 200/10 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,07	0,02	10,06	40,70

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,00	0,00	0,03	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
11,10	2,80	1,40	0,28	0,00	0

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: -

Номер рецептуры: -

### Технологическая карта № 1

#### Хлеб пшеничный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной	60	60
<b>Выход</b>		<b>60</b>

#### Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

#### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
4,05	0,51	30,09	141,15

#### Витамины

В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,07	0,02	0,00	0,00	0,66

#### Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
137,20	79,00	10,90	0,60	1,32	0,00

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: -

Номер рецептуры: -

## Технологическая карта № 2

### Хлеб ржаной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной	20	20
<b>Выход</b>		<b>20</b>

### Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
1,33	0,24	8,37	40,96

### Витамины

В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,11	0,07	0,14	0,00	0,11

### Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
25,55	43,75	14,00	0,98	0,00	0

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: -

Номер рецептуры: -

### Технологическая карта № 3

#### Хлеб пшеничный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	40	40
<b>Выход</b>		40

#### Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

#### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
2,70	0,34	20,06	94,10

#### Витамины

В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,04	0,01	0,00	0,00	0,44

#### Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
8,00	26,00	5,60	0,44	0,00	0

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: -

Номер рецептуры: -

### Технологическая карта № 4

#### Хлеб ржаной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной	40	40
<b>Выход</b>		<b>40</b>

#### Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

#### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
2,66	0,48	16,74	81,92

#### Витамины

В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,22	0,14	0,28	0,00	0,22

#### Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
51,10	87,50	28,00	1,96	0,00	0

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.  
Номер рецептуры: 385

### Технологическая карта № 5

#### Молоко кипяченое

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	211	200 <sup>1</sup>
<b>Выход</b>	-	<b>200</b>

<sup>1</sup> – масса молока кипяченого

#### Технология приготовления

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

#### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
5,80	5,00	9,60	107,00

#### Витамины

B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	A	E
0,08	0,30	2,60	0,40	0,00

#### Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
240,00	180,00	28,00	0,20	0,00	0

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.  
Номер рецептуры: 386

## Технологическая карта № 6

### Кисломолочный напиток

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	207,0	200,0
или ацидофилин	216,0	200,0
или ряженка	206,0	200,0
или простокваша	211,0	200,0
или айран	202,0	200,0
<b>Выход</b>	-	200,0

### Технология приготовления

Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан.

### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
5,00	5,00	8,20	97,80

### Витамины

В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,04	0,28	0,60	0,40	0,00

### Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
248,00	66,24	28,00	0,20	0,80	18

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.  
Номер рецептуры: 386

## Технологическая карта № 7

### Кисломолочный напиток

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	181,1	175,0
или ацидофилин	189,0	175,0
или ряженка	180,2	175,0
или простокваша	184,6	175,0
или айран	176,7	175,0
<b>Выход</b>	-	175,0

### Технология приготовления

Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан.

### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
4,37	4,37	7,18	85,51

### Витамины

B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	A	E
0,04	0,25	0,52	0,35	0,00

### Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
217,00	57,96	24,50	0,18	0,70	15,75

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: -

Номер рецептуры: -

### Технологическая карта № 8

#### Кондитерское изделие

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кондитерское изделие	35	35
<b>Выход</b>	-	35

#### Технология приготовления

Кондитерское изделие извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке.

#### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
2,92	1,39	26,95	131,99

#### Витамины

В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,04	0,06	0,00	0,28	0,00

#### Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
10,14	37,59	7,69	0,64	0,00	0

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.  
Номер рецептуры: 386

## Технологическая карта № 6

### Кисломолочный напиток

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	155,3	150,0
или ацидофилин	162,0	150,0
или ряженка	154,5	150,0
или простокваша	158,3	150,0
или айран	151,5	150,0
<b>Выход</b>	-	150,0

### Технология приготовления

Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан.

### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
3,75	3,75	6,15	73,35

### Витамины

B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	A	E
0,03	0,21	0,45	0,30	0,00

### Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
186,00	49,68	21,00	0,15	0,60	13,5

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов»  
Номер рецептуры: 385

### Технологическая карта № 10

#### Молоко кипяченое

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	158,3	150,0 <sup>1</sup>
<b>Выход</b>	-	150,0

<sup>1</sup> – масса молока кипяченого

#### Технология приготовления

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

#### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
4,35	3,75	7,20	79,95

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,06	0,22	1,95	0,30	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
180,00	135,00	21,00	0,15	0,00	0

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.  
 Номер рецептуры: 81

### Технологическая карта № 11

#### Борщ

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Свекла (до 1 января)	50	40
или свекла (после 1 января)	53,3	40
Капуста свежая	37,5	30
Морковь (до 1 января)	12,5	10
или морковь (с 1 января)	13,3	10
Петрушка (корень)	3,3	2,5
Лук репчатый	11,9	10
Томатное пюре	75	7,5
Масло растительное	5	5
Сахар	2,5	2,5
Вода		200
Выход	-	250

#### Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  
 В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту и варят 10-15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар.

#### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
1,60	4,86	8,56	84,38

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,03	0,04	10,93	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
52,53	46,10	23,13	1,10	0,74	7,75

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.  
 Номер рецептуры: 312

## Технологическая карта № 12

### Пюре картофельное

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель (с 1 марта)	213,8	128,3
или картофель (до 1 сентября)	160,4	128,3
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	331,4	128,3
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	183,2	128,3
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	197,3	128,3
Молоко	22,5	22,5
Масло сливочное	5,3	5,3
Выход	-	150

### Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают, протирают, перемешивают, добавляя кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
3,07	4,80	20,44	137,24

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,14	0,11	18,16	0,00	0,09

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
36,97	86,59	27,75	1,01	0,45	7,5

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.  
 Номер рецептуры: 105

### Технологическая карта № 13

#### Фрикадельки мясные

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	на 1 порцию, г		на 1000 г, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к/к п/ф	24	22,8	1200	1140
или баранина охлажденная, бескостная, к/к п/ф	24	22,8	1200	1140
или свинина охлажденная, бескостная, к/к п/ф	24	22,8	1200	1140
Лук репчатый	2,4	2	119	100
Вода	2	2	100	100
Яйца	0,04 шт.	1,6	2 шт.	80
<i>Масса полуфабриката</i>	-	26,8	-	1340
<b>Выход</b>	-	20	-	1000

#### Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

#### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
199,47	117,23	7,45	1961

Витамины			
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А
0,71	1,98	5,0	15,6



Минеральные вещества				
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Na (мг)
215,2	2076,6	322,0	15,6	16,8

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.  
Номер рецептуры: 202

### Технологическая карта № 14

#### Макаронные изделия отварные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	350	350
<b>Выход</b>	-	<b>1000</b>

#### Технология приготовления

##### Технология приготовления

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 10-12 мин, лапшу — 7-10 мин, вермишель — 5-7 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью прокипяченного масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

#### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
37,73	4,46	212,8	1042

#### Витамины

В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,38	0,1	-	-	-

#### Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Na (мг)
74,61	247,785	57,46	5,68	1764,0

Ответственный за оформление ТК  
Зав. производством

Р.А. Журавлев

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.  
Номер рецептуры: 205

### Технологическая карта № 15

#### Макаронные изделия отварные с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масса отварных макарон ТК №14	-	100
Морковь (до 1 января)	12,5	10
или морковь (с 1 января)	13,3	10
Петрушка (корень)	4,5	4
Лук репчатый	9,5	8
Томатное пюре	7	7
Масло растительное	5	5
<i>Масса готовых овощей</i>	-	25
Масло сливочное	5	5
<b>Выход</b>	-	<b>130</b>

#### Технология приготовления

Овощи нарезают соломкой и пассеруют, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование 5-7 мин. Макароны отваривают (рец. ТК №14), Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью прокипяченного масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. К отварным макаронным изделиям добавляют подготовленные овощи и перемешивают.

#### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
4,31	4,99	23,77	157,23

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,06	0,03	2,26	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
16,18	42,40	14,45	0,86	0,95	0

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под. ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.

Номер рецептуры: 147

### Технологическая карта № 16

#### Суп с макаронными изделиями

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	20	
Морковь (до 1 января)	12,5	10
или морковь (с 1 января)	13,3	10
Лук репчатый	12	10
Масло сливочное	5	5
Томатное пюре	2	2
Бульон или вода	240	240
<b>Выход</b>	-	<b>250</b>

#### Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные макаронные изделия, доводят до кипения и варят до полуготовности, затем добавляют пассерованные овощи, томатное пюре и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с пассерованными овощами. Перед окончанием варки кладут соль.

#### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
2,38	5,08	12,90	106,81

#### Витамины

B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	A	E
0,06	0,02	0,95	0,00	0,00

#### Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
27,30	36,77	15,22	0,72	0,21	1

Ответственный за оформление ТК  
Зав. производством

Р.А. Журавлев

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.  
Номер рецептуры: 386

### Технологическая карта № 17

#### Кисломолочный напиток

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	186,3	180,0
или ацидофилин	194,4	180,0
или ряженка	185,4	180,0
или простокваша	190,0	180,0
или айран	182,0	180,0
<b>Выход</b>	-	180,0

#### Технология приготовления

Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан.

#### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
4,50	4,50	7,38	88,02

#### Витамины

В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,03	0,26	0,54	36,00	0,00

#### Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
223,20	165,60	25,20	0,18	0,72	0,00

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.  
Номер рецептуры: 386

## Технологическая карта № 18

### Кисломолочный продукт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Йогурт	186,3	180,0
<b>Выход</b>	-	180,0

### Технология приготовления

Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан.

### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
4,37	4,86	7,18	89,92

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,04	0,265	0,52	0,35	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
217	57,96	24,5	0,18	0,7	15,75

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_