

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Бутерброд с сыром и маслом сливочным

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Бутерброд с сыром и маслом сливочным», 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
Сыр российский, или волжский, или угличский	16	15
или голландский, или швейцарский, или чеддер	16,3	15
или московский, или ярославский	16,1	15
или степной, или костромской	15,6	15
Масло сливочное	5	5
Хлеб пшеничный	20	20
Выход	-	40

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Технология приготовления: ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 7-14<sup>0</sup>С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и хлеба.

Запах: сыра в сочетании со свежим хлебом.

Вкус: сыра и хлеба.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Бутерброд с сыром и маслом сливочным» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 40 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,23	8,41	19,75	179,61

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,05	0,47	0,11	62,00	0,22

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 ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Жаркое по-домашнему

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Жаркое по-домашнему», 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	83	79
Картофель (с 1 марта)	166,7	100,0
или картофель (до 1 сентября)	125,0	100,0
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	133,3	100,0
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	142,5	100,0
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	154,2	100,0
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	6	6
Томатное пюре	6	6
<i>Масса тушеного мяса</i>	-	50
<i>Масса готовых овощей</i>	-	125
<b>ВЫХОД</b>	-	175

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Мясо нарезают по два куса на порцию, картофель и лук – дольками. Картофель запекают или обжаривают, лук пассеруют или припускают, мясо слегка обжаривают. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль, бульон (продукты должны только покрыты жидкостью), растительное масло, закрывают крышкой 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: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки;

Консистенция: мяса и овощей – нежная, мягкая, сочная;

Цвет: мяса – коричневый, овощей – темно-красный;

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей;

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Жаркое по-домашнему» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Жаркое по-домашнему» на выход 175 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,01	15,68	25,86	312,61

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,14	0,20	8,10	0,00	10,07

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
36,50	215,95	50,90	4,62	3,38	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Какао с молоком

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

#### 3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Какао-порошок	1,5	1,5
Молоко	100	100
Вода	110	110
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.

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

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

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

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Запах: свойственный какао.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

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

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Какао с молоком» на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,07	3,50	17,50	117,78

### Витамины

В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,05	0,18	1,57	24,40	0,00

### Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
152,20	124,50	21,34	0,47	0,50	0,00

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)	283,3	170
или картофель молодой	219	175
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	227	170
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	243	170
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	261,5	170
Масло сливочное	6	6
<b>ВЫХОД</b>	-	170

#### 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 170 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,32	4,88	26,00	161,22

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,17	0,10	23,73	0,00	0,23

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
62,04	90,06	33,11	1,30	0,66	0,00

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	28,6	28,6
или крупа перловая	28,6	28,6
или крупа ячневая	28,6	28,6
или хлопья «Геркулес»	28,6	28,6
Вода	107	107
<i>Масса готовой каши</i>	-	130
Масло сливочное	5	5
<b>ВЫХОД</b>	-	130

### 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 130 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,97	3,60	33,49	194,22

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,21	0,12	0,00	40,48	0,51

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
27,08	213,44	142,49	4,83	1,10	0,00

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 пшенная	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	6	6
<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.

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 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
7,80	3,60	39,00	219,60

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,18	0,10	0,00	35,20	0,44

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
23,55	185,60	123,90	4,20	1,10	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Каша жидкая молочная

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

#### 3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крупа рисовая	35,4	35,4
или крупа манная	35,4	35,4
или хлопья «Геркулес»	35,4	35,4
Молоко	202,4	202,4
<i>Масса готовой каши</i>	-	230
Масло сливочное	5	5
<b>ВЫХОД</b>	-	230

#### 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 добавляют соль, перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

#### 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 разварились, утратили форму.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости), умеренно соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

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

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша жидкая молочная» на выход 230 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,85	6,59	29,33	204,01

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,01	0,02	0,19	3,05	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
21,63	22,88	5,09	0,07	1,10	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом», 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 тушка охлажд.	85,3 <sup>1</sup>	41
или куриные окорочка охлажд.	62,1 <sup>1</sup>	41
Хлеб пшеничный в/с	9	9
Молоко	13	13
<i>Масса котлетной массы</i>	-	63
Соус сметанный густой (для фарширования)	-	25
Масло сливочное	5	5
Сыр	5	5
<i>Масса полуфабриката</i>	-	96
<b>ВЫХОД</b>		75

<sup>1</sup> мякоть с кожей

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Из

готовой котлетной массы формируют котлеты, кладут на противень, в середине по длине делают углубление, заполняют его густым сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы, на поверхности углубление с равномерно запеченным молочным соусом.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: коричневый.

Запах: жареного мяса птицы, приятный.

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом» 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
9,50	12,64	9,73	190,68

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,07	0,14	0,51	81,40	2,30

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
78,20	78,52	16,16	28,97	2,00	0,10

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Котлеты, биточки (особые)

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлеты, биточки (особые)», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Котлеты, биточки (особые)», 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 (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к\к, п/ф	41,3	39,2
Свинина (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к\к, п/ф	17,7	16,8
Хлеб пшеничный	11	11
Молоко	14	14
Сухари панировочные	7	7
<b>Масса полуфабриката</b>	-	88
Масло растительное	3	3
<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.

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль и перемешивают. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу еще раз перемешивают.

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло-

приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки). Полуфабрикаты запекают в до готовности.

## 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: котлета – овально-приплюснутая, с заостренным концом, биточек – кругло-приплюснутый, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Запах: запеченного мяса, запанированного в сухарях.

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

6.2 Микробиологические показатели блюда «Котлеты, биточки (особые)» 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
7,15	9,39	7,23	142,07

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,08	0,08	0,13	10,56	0,42

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
20,58	87,59	16,36	1,19	2,32	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Макаронные изделия отварные с маслом с маслом

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Макаронные изделия отварные с маслом», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Макаронные изделия	37	37
<i>Масса отварных макарон</i>	-	105
Масло сливочное	5	5
Выход	-	110

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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.

## 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: макароны уложен горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Макаронные изделия отварные с маслом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 110 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,14	5,00	23,40	155,16

### Витамины

В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,04	0,01	0,00	0,00	0,57

### Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
8,20	27,20	6,32	0,62	0,00	0,00

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», вырабатываемый и реализуемый \_\_\_\_\_.

#### 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	20	47,3 <sup>1</sup>
или груша	20	30,0 <sup>1</sup>
или курага	20	31,3 <sup>1</sup>
или чернослив	20	28,0 <sup>1</sup>
или урюк	20	37,3 <sup>1</sup>
или изюм	20	28,0 <sup>1</sup>
Сахар-песок	5	5
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 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

Напиток 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
1,04	0,60	10,20	50,36

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,20	0,40	8,00	0,00	11,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
32,00	29,00	21,00	6,40	0,78	0,01

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Напиток кофейный

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Напиток кофейный», вырабатываемый и реализуемый \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «Напиток кофейный», 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
Кофейный напиток	2,5	2,5
Сахар	10	10
Вода	120	120
Молоко	100	100
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.

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

#### 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: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Напиток кофейный» 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
2,90	2,50	14,70	92,90

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,21	0,12	0,00	40,48	0,51

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
27,08	213,44	142,49	4,83	1,10	0,00

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
0,79	0,14	2,74	15,40

### Витамины

В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,05	0,02	12,60	0,00	0,50

### Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
10,08	18,72	14,40	0,65	0,10	0,00

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)	73,6	70,0
или огурцы свежие (парниковые)	71,4	70,0
<b>ВЫХОД</b>	-	70,0

### 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 70 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,49	0,07	1,32	7,86

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,02	0,01	3,41	0,00	0,07

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
11,83	20,88	9,74	0,35	0,11	0,00

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
0,79	0,14	2,74	15,40

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,05	0,02	12,60	0,00	0,50

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
10,08	18,72	14,40	0,65	0,10	0,00

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)	71,4	70,0
или помидоры свежие (грунтовые)	82,4	70,0
70,0	-	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 70 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,49	0,07	1,32	7,86

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,02	0,01	3,41	0,00	0,07

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
11,83	20,88	9,74	0,35	0,11	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Омлет с колбасой или сосисками

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Омлет с колбасой или сосисками», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Омлет с колбасой или сосисками», 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	2,3 шт.	92,4
Молоко	32,6	32,6
<i>Масса омлетной смеси</i>	-	235
Масло сливочное	7,2	7,2
Колбаса вареная или сосиски	37,5	37,5
Масло сливочное	2	2
<i>Масса готовой колбасы или сосисок</i>	-	35
<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.

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Очищенную колбасу или сосиски нарезают мелкими кубиками или ломтиками отваривают или обжаривают, затем добавляют масло сливочное для запекания омлета, заливают омлетную смесь, перемешивают и запекают полностью прожаривая.

## 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: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция: однородная сочная с вкраплениями ломтиков или кубиков колбасы или сосисок.

Цвет: золотисто-желтый.

Запах: свежих жареных яиц, колбасы или сосисок.

Вкус: свежих жареных яиц, колбасы или сосисок.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Омлет с колбасой или сосисками» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Омлет с колбасой или сосисками» на выход 150 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
15,77	30,41	2,72	347,64

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,15	0,47	0,21	288,04	7,80

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
95,44	245,24	20,05	2,78	1,72	0,01

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Пирог фруктовый «Школьный»

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления изделия «Пирог фруктовый «Школьный»», 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	25,5	25,5
Масло сливочное	5	5
Молоко	15	15
Сахар	4	4
Дрожжи	1	1
Фрукты свежие:		
Яблоко	43	15
или вишня	26	15
или черная смородина	18	15
<b>ВЫХОД</b>	-	50

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Жидкое дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом выливают на противень толщиной 2,5-3 см, добавляют подготовленные фрукты. Пирогуют 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 «Школьный»» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 50 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,10	4,30	23,80	146,30

### Витамины

В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,06	0,05	1,70	62,60	0,61

### Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
26,70	40,40	7,30	0,17	0,25	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Пудинг из творога (запечённый)

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Пудинг из творога (запечённый)», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Пудинг из творога (запечённый)», 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	127	125
Крупа манная	12	12
Сахар	5	5
Яйца	1/10 шт.	4
Виноград сушеный (изюм)	16,3	16
Масло сливочное	6	6
Ванилин	0,02	0,02
Сухари	6	6
Сметана	5	5
<i>Масса запеченного пудинга</i>	-	160
Молоко сгущенное	15	15
<b>ВЫХОД</b>	-	175

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают.

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

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Пудинг отпускают с молочным или сладким соусом. Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом.

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый с коричневыми вкраплениями изюма.

Запах: слабовыраженный – творога.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Пудинг из творога (запеченный)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 175 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,61	13,92	42,02	363,82

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,11	0,28	0,57	83,80	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
218,39	258,52	34,93	1,21	0,74	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Пюре картофельное

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

#### 3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	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)	170	128,3
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	183,3	128,3
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	197,4	128,3
Молоко	22,5	22,5
Масло сливочное	5,3	5,3
Выход	-	150

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

## 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: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Пюре картофельное» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.6.2 Микробиологические показатели блюда «Пюре картофельное» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 150 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,46	5,42	23,05	154,86

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,16	0,12	20,45	0,00	0,20

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
41,70	97,75	31,36	1,14	0,64	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)	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)	76,9	50
Морковь (до 1 января)	17,5/14 <sup>2</sup>	9,8
или морковь (с 1 января)	18,7/14 <sup>2</sup>	9,8
Лук репчатый	6/5 <sup>2</sup>	2,5
Репка	21,6/16 <sup>2</sup>	12,8
или брюква	20,8/16 <sup>2</sup>	12,8
Капуста свежая белокочанная	29,5/23 <sup>2</sup>	21,2
<i>Для соуса:</i>		
Лук репчатый	11,9	10
Вода	47	47
Мука пшеничная	1,5	1,5
Лавровый лист	0,03	0,03
Перец черный горошком	0,01	0,01
Масса рагу	-	155
Масло сливочное	5	5
Выход	-	160

<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 160 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,69	5,00	13,10	216,30

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,08	0,08	19,06	70,09	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
56,60	68,56	24,70	0,91	0,43	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Рыба, запеченная под молочным соусом

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба, запеченная под молочным соусом», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рыба, запеченная под молочным соусом», 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
Из полуфабрикатов:		
Треска	84	74
или окунь	86	74
или зубатка пятнистая (пестрая)	88	72
или скумбрия дальневосточная	78	74
Из филе, выпускаемого промышленностью		
Треска	76	74
или окунь морской	78	74
или ставрида океаническая	76	74
или зубатка, или макрель	76	72
<i>Масса рыбы припущенной</i>	-	60
Лук репчатый	7	6/3 <sup>1</sup>
Соус молочный (для запекания)	-	50
Сыр	4,3	4
Масло растительное	4	4
<i>Масса полуфабриката</i>		121
<b>ВЫХОД</b>	-	110

<sup>1</sup> масса лука пассерованного

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

На противень или порционную сковороду кладут припущенную рыбу (филе с кожей без костей). В соус молочный добавляют пассерованный или припущенный лук репчатый, доводят до кипения, после чего заливают им рыбу, посыпают тертым сыром и запекают.

#### 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: припущенная рыба в виде целого куска вместе с гарниром и соусом.

Консистенция: мягкая, сочная.

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

Запах: запеченной рыбы, соуса, пассерованного лука.

Вкус: свойственный продуктам из рыбы, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рыба, запеченная под молочным соусом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

#### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 110 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
7,73	8,69	10,70	151,93

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,06	0,08	2,83	41,58	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
69,12	90,78	19,96	0,51	0,68	0,10

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Салат из белокочанной капусты

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из белокочанной капусты», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

#### 3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная свежая	82	65
<i>Масса прогретой капусты</i>	-	58
Лук зелёный	18,8	15
или морковь (до 1 января)	18,8	15
или морковь (после 1 января)	20	15
Сахар	3	3
Масло растительное	4	4
<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.

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зелёным луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и масло растительное.

## 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: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зеленый нашинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

Вкус: умеренно соленый со слегка ощутимой сладостью, без горечи.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Салат из белокочанной капусты» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из белокочанной капусты» на выход 80 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,05	0,19	3,64	20,48

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,06	0,03	16,76	0,00	0,67

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
13,41	24,90	19,15	0,86	0,14	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Салат из свежих помидоров и огурцов

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свежих помидоров и огурцов», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов», 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	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	46	39
Огурцы свежие	35	28
Лук зеленый	12,5	10
или репчатый лук	12	10
Масло растительное	4,8	4,8
<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.

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемешку и посыпают луком. перед отпуском салат поливают растительным маслом.

### 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: помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук репчатый – полукольцами, лук зеленый шинкованный. Овощи уложены в салатник и заправлены растительным маслом.

Консистенция: помидоров, огурцов – упругая, сочная.

Цвет: помидоров – красный, розовый или желтый. Огурцов неочищенных – белый с зеленой каймой, очищенных – белый.

Запах: свежих помидоров, свежих огурцов и лука в сочетании с растительным маслом.

Вкус: свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов» 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
1,05	0,19	3,64	20,48

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,06	0,03	16,76	0,00	0,67

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
13,41	24,90	19,15	0,86	0,14	0,00

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	Энерг. ценность (ккал)
0,75	0,00	15,21	63,86

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,02	0,02	3,01	0,00	0,15

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
10,54	10,54	6,02	2,11	0,03	0,00

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	Энерг. ценность (ккал)
1,00	0,00	20,23	84,93

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,02	0,02	4,01	0,00	0,20

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
14,02	14,02	8,01	2,80	0,04	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Соус молочный (для запекания рыбы, овощей, мяса)

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на соус «Соус молочный (для запекания рыбы, овощей, мяса)», вырабатываемый и реализуемый \_\_\_\_\_.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления соуса «Соус молочный (для запекания рыбы, овощей, мяса)», 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
Молоко	500	500
Масло сливочное	100	100
Мука пшеничная	50	50
Бульон или вода	500	500
<b>ВЫХОД</b>	-	1000

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Пассерованную на масле муку разводят молоком с добавлением бульона или воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, 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 масса с гладкой бархатистой поверхностью.

Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная.

Цвет: кремовый.

Запах: кипяченного молока.

Вкус: нежный.

6.2 Микробиологические показатели соуса «Соус молочный (для запекания рыбы, овощей, мяса)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность соуса на выход 1000 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
26,77	92,2	98,76	1332

Витамины			
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А
0,39	0,85	3,25	0,49

Минеральные вещества				
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Na (мг)
669,3	581,9	116,9	2,99	1746,5

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Соус сметанный (для тефтелей) (для тефтелей)

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления соуса «Соус сметанный (для тефтелей)», 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
Вода	750	750
<i>Масса белого соуса</i>	-	750
<b>ВЫХОД</b>	-	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 горячей жидкости и вымешивают.

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

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Запах: свежей сметаны.

Вкус: свежей сметаны, умеренно соленый.

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

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность соуса на выход 1000 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
14,00	49,80	58,60	738,60

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,20	0,20	0,38	338,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
273,00	227,20	52,80	2,00	2,60	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Соус сметанный густой (для фарширования)

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления соуса «Соус сметанный густой (для фарширования)», 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	300	300
Мука пшеничная	90	90
Вода	700	700
<i>Масса белого соуса</i>	-	700
<b>ВЫХОД</b>	-	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 горячей жидкости и вымешивают.

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

Используют для фаршированных блюд из птицы, дичи и т.д. Соус реализуют при температуре 65 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса.

Консистенция: густая, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Запах: свежей сметаны.

Вкус: свежей сметаны, умеренно соленый.

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

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность соуса на выход 1000 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е

Минеральные вещества				
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Na (мг)

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Тефтели (1-й вариант)

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Тефтели (1-й вариант)», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Тефтели (1-й вариант)», 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 (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к\к, п/ф	40	38
или свинина (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к\к, п/ф	40	38
Хлеб пшеничный	8	8
Молоко	12	12
Лук репчатый	24	20
Масло растительное	2	2
<i>Масса пассерованного лука</i>	-	10
Мука пшеничная	2	2
<i>Масса полуфабриката</i>	-	70
Масло растительное	2	2
<i>Масса готовых тефтелей</i>	-	60
<i>Масса соуса сметанного</i>	-	50
<b>ВЫХОД</b>	-	110

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Муку 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 и вмешивают. В

горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук (можно добавить зеленый лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 1-2 шт. на порцию, запекают, перекалывают в неглубокую посуду в 1–2 ряда, заливают соусом сметанным, в который добавляют 10–20 г воды, и тушат 8–10 минут.

## 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: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей – в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей – коричневый, соуса – светло-коричневый.

Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Тефтели (1-й вариант)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 110 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,97	7,26	8,52	119,30

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,03	0,04	0,41	35,40	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
28,85	59,56	12,63	0,57	1,09	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят», 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 <sup>1</sup>	124	44,4
или бройлер-цыпленок <sup>1</sup>	144	44,4
или куриные окорочка <sup>1</sup>	79	44,4
Хлеб пшеничный	10,6	10,6
Молоко	14	14
<i>Масса полуфабриката</i>	-	69
<i>Масса готовых фрикаделек</i>	-	60
Масло сливочное	3	3
Выход	-	63

<sup>1</sup> мякоть без кожи

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Из котлетной массы разделяют шарики (по 2-3 шт. на порцию) и отваривают на пару, или в воде. Отпускают фрикадельки с 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: изделия в форме шариков одинакового размера, уложенные на тарелку сбоку.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: сероватый.

Запах: свойственный изделиям из котлетной массы на пару.

Вкус: умеренно соленый, свойственный изделиям из котлетной массы на пару.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 63 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,86	10,24	4,05	135,80

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
6,86	10,24	4,05	135,80	6,86

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
24,21	53,55	7,21	0,57	1,99	0,02

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Фруктовый чай

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Фруктовый чай», вырабатываемый и реализуемый \_\_\_\_\_.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «Фруктовый чай», 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	12,5	12,5
Сахар	5	5
Вода	150	150
Фрукты свежие:		
Яблоко	45	40
или груша	44	40
или вишня	53	40
<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.

Подготовленные фрукты проваривают с добавлением сахара, доводят до кипения, после чего добавляют готовую заварку.

Готовый фруктовый чай разливают в стаканы, подают горячим.

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

Напиток реализуют при температуре 75 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: плоды сохранили форму, жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан или чашку.

Консистенция: чай – жидкая; плодов – мягкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Запах: свойственный чаю с ароматом плодов.

Вкус: сладкий, чуть терпкий с выраженным привкусом фруктов.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Фруктовый чай» 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
0,60	0,40	10,40	47,60

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,02	0,04	3,40	0,00	0,40

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
21,20	22,60	14,60	3,20	0,12	0,00

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
0,50	0,50	12,80	57,70

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,04	0,01	5,00	0,00	0,33

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
25,00	18,30	14,16	0,50	0,48	0,00

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
ВЫХОД	-	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
0,50	0,50	12,80	57,70

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,04	0,01	5,00	0,00	0,33

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
25,00	18,30	14,16	0,50	0,48	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Чай с лимоном

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

#### 3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Чай-заварка	50	50
Сахар	10	10
Лимон	8	7
Вода	150	150
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.

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан или чашку приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

#### 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, где плавают кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Запах: свойственный чаю и лимону.

Вкус: сладкий с привкусом лимона.

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

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Чай с лимоном» на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,13	0,02	10,25	41,68

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,00	0,00	2,83	0,00	0,05

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
14,05	4,40	2,40	0,38	0,02	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

### 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 ТТК №3	50	50
Сахар	10	10
Вода	150	150
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
0,06	0,02	10,40	35,50

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	12,06	0,02	0,00

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	8	8
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
1,60	0,41	0,32	25,60

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,008	0,08	24,8	-	-

Минеральные вещества				
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Натрий (мг)
78,48	65,92	35,2	6,56	6,56

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Шницель рыбный натуральный

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

#### 3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Судак	133,5	64,5
или сом (кроме океанического)	142,5	64,5
или окунь морской <sup>1</sup>	97,5	64,5
или треска <sup>1</sup>	87	64,5
или минтай	139,5	64,5
Из полуфабрикатов:		
судак	88,5	64,5
или окунь морской	79,5	64,5
или треска	75	64,5
Из филе, выпускаемого промышленностью:		
треска	67,5	64,5
Лук репчатый	16,1	13,5
Петрушка зелень	2	1,5
Молоко	6	6
Яйца	0,075 шт.	3
Сухари	9	9
<i>Масса полуфабриката</i>	-	94,5
Масло растительное	6	6
<b>ВЫХОД</b>	-	75

#### 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, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формируют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, запекают до готовности. При отпуске 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 имеет овальную форму, равномерно обжаренную поверхность, без трещин.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

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

Запах: приятный, рыбы и масла сливочного.

Вкус: жареной рыбной массы, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Шницель рыбный натуральный» 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
7,66	5,30	5,80	101,54

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,03	0,05	2,26	17,06	3,11

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
43,80	115,90	17,15	1,48	0,59	0,00

Ответственный за оформление ТТК

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 № 1

### 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: -

Номер рецептуры: -

## Технологическая карта № 2

### Хлеб пшеничный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	25	25
<b>Выход</b>		25

### Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
1,69	0,22	12,54	58,84

### Витамины

В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,03	0,01	0,00	0,00	0,28

### Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
5,00	16,25	3,50	0,28	0,19	0,00

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: -

Номер рецептуры: -

### Технологическая карта № 3

#### Хлеб ржаной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной	25	25
<b>Выход</b>		<b>25</b>

#### Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

#### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
1,66	0,30	10,46	51,20

#### Витамины

В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,13	0,09	0,18	0,00	0,13

#### Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
31,94	54,69	17,50	1,23	0,30	0,02

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 № 4

### Кисломолочный напиток

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

### 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	0,80	0,00

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: -

Номер рецептуры: -

### Технологическая карта № 5

#### Хлеб пшеничный

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)
1,35	0,17	10,03	47,07

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,02	0,01	0,00	0,00	0,22

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
4,00	13,00	2,80	0,22	0,15	0,00

Ответственный за оформление ТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: -

Номер рецептуры: -

### Технологическая карта № 6

#### Кондитерское изделие

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кондитерское изделие	25	25
<b>Выход</b>	-	25

#### Технология приготовления

Кондитерское изделие извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке.

#### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,08	3,50	33,50	173,82

#### Витамины

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

#### Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
7,24	26,87	5,50	0,45	0,00	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 учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.  
Номер рецептуры: 386

### Технологическая карта № 7

#### 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

\_\_\_\_\_