

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №245М/330М/СД

## «Бефстроганов из отварной говядины, 50/50 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Бефстроганов из отварной говядины, 50/50 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Бефстроганов из отварной говядины, 50/50 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мясо говядина бескостная 1 кат.	0,11	0,081
Морковь	0,003	0,002
Лук репчатый	0,003	0,002
Соль йодированная	0,001	0,001
<i>Масса отварного мяса</i>	-	<i>0,050</i>
Морковь	0,013	0,010
Сметана	0,013	0,013
Мука (овсяная)	0,004	0,004
Вода	0,038	0,038
<i>Масса соуса</i>	-	<i>0,050</i>
Выход готового блюда:		0,100

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г и соединяют с протертой вареной морковью. Затем мясо заливают соусом сметанным и кипятят на слабом огне 5-10 мин. в посуде, закрытой крышкой.

Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.

Для соуса пассеруют муку овсяную 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 вымешивают, затем в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. Температура подачи не ниже 75°С

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

Внешний вид – мясо нарезано брусочками, морковь соломкой. Соус сметанный густой, однородный, отсутствуют обжаривания «лужиц» жира и жидкости.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло серый с вкраплениями оранжевого цвета.

Вкус и запах - приятный запах соуса и мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Бефстроганов из отварной говядины», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Бефстроганов из отварной говядины, 50/50 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
16,20	15,31	4,31	220,06	22,460	155,960	0,087	2,165	0,436	66,080

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,131	25,120	232,840	0,798	4,970	12,000

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №82М/СД

## «Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной, 240/10 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной, 240/10 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной, 240/10 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 240/10 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста	0,025	0,020
Морковь	0,012	0,010
Свекла	0,048	0,038
Лук репчатый	0,012	0,010
Томатная паста	0,007	0,007
Масло растительное	0,004	0,004
Соль йодированная	0,001	0,001
Сироп стевии	0,001	0,001
Вода	0,192	0,192
Картофель нечищенный	0,026	0,019
<i>Выход готового супа:</i>	-	<i>0,240</i>
Сметана	0,011	0,010
Выход готового блюда:	-	0,250

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения и варят 5-10 минут, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, вводят пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сироп стевии. Реализация блюда происходит порционно, вместе с прокипяченной сметаной.

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

Внешний вид – характерный для данного блюда, форма нарезки овощей соответствует заданным требованиям. Сметана подается отдельно.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, насыщенно свекольный.

Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно, вместе со сметаной. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления первого блюда «Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной,

240/10 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной, 240/10 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 240/10 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
1,870	4,634	10,528	92,277	21,72	48,34	0,05	1,01	1,52	0,048

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг
39,92	179,630	17,99	0,090

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4/М/СД

## «Бутерброд с отварной говядиной. 20/30 г»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Бутерброд с отварной говядиной. 20/30 г», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии со: Сборником технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Бутерброд с отварной говядиной. 20/30 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 50 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина бескостная 1 кат.	0,043	0,032
<i>Масса отварного мяса</i>	-	<i>0,020</i>
Хлеб ржано -пшеничный	-	0,030
Выход готового блюда:	-	0,050

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

На ломтик хлеба укладывают отварные мясные продукты, нарезанные тонкими кусочками.

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

Внешний вид – на ровные ломтики хлеба сверху уложены тонкие кусочки мяса.

Цвет – мяса серый

Вкус и запах – мясных продуктов и свежего хлеба

Реализация блюда происходит порционно. При комнатной температуре. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Бутерброд с отварной говядиной. 20/30 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Бутерброд с отварной говядиной. 20/30 г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 50 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
7,932	5,480	10,260	119,380	21,140	107,560	0,079	2,034	0,667	12,149

Витамин В2, мг	Са, мг	РЭ, мкг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,023	13,380	16,100	31,739	1,800

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №21К/СД

## «Винегрет с сельдью, 100 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Винегрет с сельдью, 100 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Винегрет с сельдью, 100 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель нечищенный	0,028	0,022
Свекла	0,023	0,018
Лимонная кислота	0,000	0,000
Морковь	0,010	0,008
Лук репчатый	0,008	0,007
Огурцы соленые	0,008	0,008
Зеленый горошек	0,008	0,008
Масло растительное	0,005	0,005
Соль йодированная	0,000	0,000
Сельдь соленая	0,027	0,025
Выход готового блюда:		0,100

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные овощи варят до готовности, охлаждают, очищают. Свеклу варят с добавлением лимонной кислоты. Овощи нарезают: картофель, свеклу, морковь, огурцы соленые кубиками, лук репчатый мелким кубиком. Конс. горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Овощи соединяют, добавляют подготовленный горошек консервированный, соль, заправляют маслом растительным и перемешивают. Винегрет раскладывают на порции, сверху кладут филе сельди, нарезанное наискось тонкими кусочками.

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

Внешний вид – присутствует единообразие форм нарезки, вид характерный для данного вида блюд.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 14-16°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Винегрет с сельдью», должны соответствовать

требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Винегрет с сельдью, 100 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
5,56	9,42	6,96	135,35	20,298	56,295	0,034	0,617	1,642	0,048

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
21,374	103,360	5,100	0,011	4,500

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №241М

## «Мясо отварное, 80 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Мясо отварное, 80 г.» применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник рецептов на прод. для обучающ. во всех образоват. учрежден. под ред. Могильного М.П. 2017 г.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Мясо отварное, 80 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мясо говядина (бескостная кат.А)	0,176	0,129
Морковь	0,005	0,003
Лук репчатый	0,003	0,003
Выход готового блюда:		0,080

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленное мясо большими кусками (1-2 кг) опускают в горячую воду (90°С), варят на средней мощности плиты при открытой крышки, своевременное удаляя пену, до полуготовности в течение 20 минут после закипания жидкости с мясом. При варке мяса добавляют лук репчатый и морковь. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Отварное мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом же бульоне при Т 50-60 С в закрытой посуде.

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

Внешний вид – мясо нарезано ломтиками поперек волокон

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло серого

Вкус и запах - приятный запах вареного мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Мясо отварное (говядина) без соуса, 70», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Мясо отварное, 80 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 80 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
26,012	13,102	0,483	223,968	18,860	154,540	0,051	2,217	0,336	64,800

Витамин В2, мг	Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг
0,123	8,450	40,000	0,300

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №260М/СД

## «Гуляш из говядины, 50/50 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Гуляш из говядины, 50/50 г.» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур на прод. для обучающ. во всех образоват. учрежден. под ред. Могильного М.П. 2017 г.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Гуляш из говядины, 50/50 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мясо говядина бескостная 1 кат.	0,083	0,079
Масло растительное	0,004	0,004
<i>Масса тушеного мяса</i>	-	<i>0,050</i>
Лук репчатый	0,012	0,010
Томатная паста	0,008	0,008
Мука овсяная	0,002	0,002
<i>Масса соуса</i>	-	<i>0,050</i>
Выход готового блюда:		0,100

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Нарезанное кубиками мясо по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, муку, соль, заливают мясо и тушат еще 25-30 мин.

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

Внешний вид – мясо нарезано кубиками, соус густой, однородный  
Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло коричневый  
Вкус и запах - приятный запах соуса и мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов  
Реализация блюда происходит порционно, вместе с гарниром. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Гуляш из говядины, 50/50 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Гуляш из говядины, 50/50 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного

союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
15,43	16,56	3,85	226,40	20,700	145,250	0,074	2,174	1,942	56,800

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг
0,121	10,940	21,000	4,050	2,440

Ответственный за оформление ТТК  
Зав. производством

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №22К

## "Горошек зеленый, 40 г."

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Горошек зеленый, 40 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии со Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Горошек зеленый, 40 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 40 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Зеленый горошек (без учета заливки)	0,040	0,040
Выход готового блюда:	-	0,040

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Горошек консервированный отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Температура подачи 14-16°C.

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

Внешний вид – Овощи не переварены. Горошек не побелел.

Цвет - характерный для консервированной продукции.

Вкус и запах - приятный вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно или в качестве подгарнировки. При температуре 14-16°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственные полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Зеленый горошек», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Горошек зеленый, 40 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 40 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
1,240	0,080	2,600	16,000	8,400	24,800	0,044	0,280	0,080	0,020

Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг
8,000	20,000	4,000

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №224М/СД

## «Запеканка из творога с морковью, 200 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Запеканка из творога с морковью, 200 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Запеканка из творога с морковью, 200 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Творог	0,112	0,108
Мука (овсяная)	0,012	0,012
Сироп стевии	0,005	0,005
Морковь	0,048	0,035
Яйцо куриное	0,008	0,008
Молоко	0,035	0,035
Масло растительное	0,008	0,008
Сухари панировочные	0,008	0,008
Сметана	0,008	0,008
Соль йодированная	0,001	0,001
Выход запеканки:		0,20

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Морковь натирают на мелкой терке и тушат в молоке до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами (используют только белок, отделенный от куриного яйца), сиропом стевии, солью и морковью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3—4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку со сладким соусом.

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

Внешний вид – плотная консистенция, структура однородная с вкраплениями моркови, имеется золотистая корочка

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, в толще оранжево-светлый, корочка золотистая.

Вкус и запах - приятный запах, характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из творога «Запеканка творожная с морковью 150 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Запеканка из творога с морковью, 200 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
24,398	20,792	20,6	372,858	48,626	319,168	0,098	1,211	3,884	51,790

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,416	244,934	772,700	2,532	0,060	85,500

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №312/М/СД

## «Картофельное пюре, 180 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Картофельное пюре, 180 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Картофельное пюре, 180 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель нечищенный	0,205	0,155
Молоко	0,029	0,029
Масло сливочное	0,005	0,005
Соль йодированная	0,001	0,001
Выход готового блюда:		0,180

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленный очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Протирают, перемешивают.

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

Внешний вид – картофель протертый, консистенция однородная без комочков. Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло желтый. Вкус и запах - приятный аромат отварного картофеля со сливочными нотками. Реализация блюда может происходить порционно, вместе с соусом и основным блюдом, как полноценное блюдо с добавлением масла растопленного, либо использоваться как полуфабрикат для других многокомпонентных блюд. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления гарнира «Картофельное пюре», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Картофельное пюре, 180 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 180 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
3,94	6,50	26,79	181,96	39,853	101,761	0,206	1,597	0,172	0,120

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
22,409	5,160	34,400	0,370	30,000

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №312/М/СД

## «Картофельное пюре, 210 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Картофельное пюре, 210 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Картофельное пюре, 210 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 210 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель нечищенный	0,239	0,181
Молоко	0,034	0,034
Масло сливочное	0,005	0,005
Соль йодированная	0,001	0,001
Выход готового блюда:	-	0,210

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленный очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Протирают, перемешивают.

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

Внешний вид – картофель протертый, консистенция однородная без комочков. Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло желтый. Вкус и запах - приятный аромат отварного картофеля со сливочными нотками. Реализация блюда может происходить порционно, вместе с соусом и основным блюдом, как полноценное блюдо с добавлением масла растопленного, либо использоваться как полуфабрикат для других многокомпонентных блюд. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления гарнира «Картофельное пюре», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Картофельное пюре, 210 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 210 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
4,58	4,57	31,04	184,21	39,853	101,761	0,206	1,597	0,172	0,120

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
22,409	5,160	34,400	0,370	30,000

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №312/М/СД

## «Картофельное пюре, 220 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Картофельное пюре, 220 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Картофельное пюре, 220 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 220 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель нечищенный	0,251	0,189
Молоко	0,035	0,035
Масло сливочное	0,006	0,006
Соль йодированная	0,001	0,001
Выход готового блюда:		0,220

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленный очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Протирают, перемешивают.

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

Внешний вид – картофель протертый, консистенция однородная без комочков. Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло желтый. Вкус и запах - приятный аромат отварного картофеля со сливочными нотками. Реализация блюда может происходить порционно, вместе с соусом и основным блюдом, как полноценное блюдо с добавлением масла растопленного, либо использоваться как полуфабрикат для других многокомпонентных блюд. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления гарнира «Картофельное пюре», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Картофельное пюре, 220 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 210 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
4,58	4,57	31,04	184,21	39,853	101,761	0,206	1,597	0,172	0,120

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
22,409	5,160	34,400	0,370	30,000

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №125М/СД

## «Картофель отварной, 200 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Картофель отварной, 200 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Картофель отварной, 200 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель нечищенный	0,263	0,196
Соль йодированная	0,001	0,001
Масло сливочное	0,007	0,007
Выход готового блюда:	-	0,200

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенный картофель варят, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячей поверхности плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин. после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса.

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

Внешний вид – картофель порезан крупными частями единой формы и объема, не рассыпается, форму не теряет.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло-желтый.

Вкус и запах - приятный аромат отварного картофеля, умеренно соленый

Реализация блюда может происходить порционно, вместе с соусом и основным блюдом, как полноценное блюдо с добавлением масла сливочного растопленного. Либо использоваться как полуфабрикат для других многокомпонентных блюд. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления гарнира «Картофель отварной», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Картофель отварной, 200 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
3,960	4,409	32,013	183,965	34,030	87,510	0,177	1,362	0,197	8,500

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,109	19,580	26,910	29,400	0,090	20,000

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №182/М/СД

## «Каша жидкая молочная из овсяной крупы, 250 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша жидкая молочная из овсяной крупы, 250 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Каша жидкая молочная из овсяной крупы, 250 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа овсяная "Геркулес"	0,048	0,048
Вода	0,083	0,083
Молоко	0,118	0,118
Сироп стевии	0,003	0,003
Соль йодированная	0,003	0,003
Масло сливочное	0,008	0,008
Выход готового блюда:		0,250

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую воду добавляют соль, сироп стевии и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным маслом сливочным.

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

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: соответствует виду каши.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи 75 °С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления блюда «Каша жидкая молочная из овсяной крупы», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Каша жидкая молочная из овсяной крупы, 250 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или

нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 250 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
9,24	9,89	34,93	283,24	30,517	264,010	0,236	1,874	0,597	24,220

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,210	174,095	61,960	0,708	0,150	43,800

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №171/М/СД

## «Каша гречневая рассыпчатая, 180 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша гречневая рассыпчатая, 180 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Каша гречневая рассыпчатая, 180 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа гречневая	0,082	0,082
Масло сливочное	0,004	0,004
Соль йодированная	0,001	0,001
Выход готового блюда:		0,180

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Крупу варят до загустения, помешивая. Когда крупа делается густой, котел закрывают крышкой, убирают с огня и дают крупе упреть около 1 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую крупу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

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

Внешний вид – крупа рассыпчатая, однородная, не слипшаяся, сварена равномерно.

Цвет - характерный для данного продукта.

Вкус и запах - приятный запах характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов, не жесткий

Реализация блюда может происходить порционно, вместе с соусом и основным блюдом, как полноценное блюдо с добавлением масла сливочного растопленного, с сладким соусом. Либо использоваться как полуфабрикат для других многокомпонентных блюд. При температуре подачи не менее 75°C.

Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления гарнира «Каша гречневая рассыпчатая», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Каша гречневая рассыпчатая, 180 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 180 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
11,54	3,94	52,18	320,68	136,065	204,662	0,292	4,583	0,544	0,136

Са, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
15,229	0,477	54,000

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №171/М/СД

## «Каша перловая рассыпчатая , 180 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша перловая рассыпчатая , 180 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Каша перловая рассыпчатая , 180 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа перловая	0,060	0,060
Масло сливочное	0,008	0,008
Соль йодированная	0,0005	0,0005
Выход готового блюда:		0,180

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Крупу варят до загустения, помешивая. Когда крупа делается густой, котел закрывают крышкой, убирают с огня и дают крупе упреть около 1 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую крупу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным.

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

Внешний вид – крупа рассыпчатая, однородная, не слипшаяся, сварена равномерно. Цвет - характерный для данного продукта.

Вкус и запах - приятный запах характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов, не жесткий

Реализация блюда может происходить порционно, вместе с соусом и основным блюдом, как полноценное блюдо с добавлением масла сливочного растопленного, либо использоваться как полуфабрикат для других многокомпонентных блюд. При температуре подачи не менее 75°С.

Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления гарнира «Каша перловая рассыпчатая», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции",

6.2 Микробиологические показатели «Каша перловая рассыпчатая , 180 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 180 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
5,33	4,24	37,89	249,15	26,887	219,306	0,080	1,243	0,737	0,040

Са, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
27,690	0,685	78,000

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №182/М/СД

## «Каша жидкая молочная из пшённой крупы, 250 г»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша жидкая молочная из пшённой крупы, 250 г», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Каша жидкая молочная из пшённой крупы, 250 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа Пшено	0,048	0,048
Молоко	0,124	0,124
Масло сливочное	0,004	0,004
Сироп стевии	0,001	0,001
Соль йодированная	0,003	0,003
Вода	0,084	0,084
Выход готового блюда:		0,250

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую воду добавляют соль, сироп стевии и 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

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: соответствует виду каши.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Реализация блюда может происходить порционно, как полноценное блюдо с добавлением масла сливочного растопленного. При температуре подачи не менее 75°C.

Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления блюда «Каша жидкая молочная из пшённой крупы», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Каша жидкая молочная из пшённой крупы, 250 г»

должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 250 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
9,08	7,38	37,58	254,06	45,759	179,766	0,180	1,178	0,144	14,010

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,148	135,793	36,420	0,594	0,147	21,900

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №350/М/СД

## «Кисель из плодов чёрной смородины, 200 г»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Кисель из плодов чёрной смородины, 200 г» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со Сборником технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Кисель из плодов чёрной смородины, 200 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Черная смородина свежемороженая	0,020	0,020
Сироп стевии	0,005	0,005
Крахмал	0,009	0,009
Вода	0,183	0,183
Выход готового блюда:	-	0,200

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют. Затем ягоды протирают через мелкое сито. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5—6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сироп стевии, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал присоединяют следующим способом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

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

Внешний вид – соответствует для данного напитка, густой, однородный.

Цвет - черничная жидкость с небольшим количеством протертых ягод.

Вкус и запах - приятный аромат киселя, вкус характерный для рецептурных компонентов с небольшой кислинкой, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно, в стаканах по 180-200 мл. При температуре подачи 14-16°С. Хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления горячего напитка «Кисель из плодов чёрной смородины», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Кисель из плодов чёрной смородины, 200 г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
0,209	0,040	9,343	35,770	6,200	6,600	0,006	0,260	0,144	0,008

Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг
10,800	3,400	40,000

Ответственный за оформление ТТК  
Зав. производством

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №171М/СД

## «Каша пшеничная рассыпчатая, 180 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Каша пшеничная рассыпчатая, 180 г.» применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник рецептур на прод. для обучающ. во всех образоват. учрежден. под ред. Могильного М.П. 2017 г.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Каша пшеничная рассыпчатая, 180 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Крупа пшеничная	0,072	0,072
Масло сливочное	0,0036	0,0036
Соль йодированная	0,0005	0,0005
Выход готового блюда:		0,180

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость, добавляют соль и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. При отпуске горячую рассыпчатую крупу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным.

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

Внешний вид – зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, зерна крупы разделяются.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло желтый.

Вкус и запах - приятный аромат пшеничной крупы со сливочными нотками, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда может происходить порционно, вместе с соусом и основным блюдом, как полноценное блюдо с добавлением масла сливочного растопленного. Либо использоваться как полуфабрикат для других многокомпонентных блюд. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления гарнира «Каша пшеничная рассыпчатая, 180 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Каша пшеничная рассыпчатая, 180 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными

документами, действующими в Российской Федерации.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 180 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
7,96	4,34	49,38	268,46	36,065	168,222	0,181	2,845	1,100	13,600

Витамин В2, мг	Са, мг	РЭ, мкг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,070	27,009	36,000	0,027	32,000

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №234М/СД

## «Котлеты или биточки рыбные(горбуша), 90 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Котлеты или биточки рыбные(горбуша), 90 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Котлеты или биточки рыбные(горбуша), 90 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 90 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Горбуша (филе)	0,081	0,060
Хлеб ржано -пшеничный	0,017	0,017
Вода	0,024	0,024
Сухари панировочные	0,009	0,009
Масло растительное	0,009	0,009
Соль йодированная	0,001	0,001
Выход готового блюда:		0,090

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде ржано-пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу или пароконвектомате 5-10 мин.

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

Внешний вид – однородная структура, нежные и сочные изделия.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло-серый

Вкус и запах - приятный запах рыбы, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из рыбы «Котлеты или биточки рыбные», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Котлеты или биточки рыбные(горбуша), 90 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 90 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
15,311	13,785	15,200	246,409	20,910	112,280	0,115	0,703	3,497	1,440

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,100	35,270	3,520	0,456	0,090	13,600

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №357/М/СД

## «Кисель из плодов шиповника, 200 г»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Кисель из плодов шиповника, 200 г» применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии со Сборником технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи Пресс 2017

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Кисель из плодов шиповника, 200 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Шиповник сухой	0,008	0,008
Сироп стевии	0,005	0,005
Крахмал	0,010	0,010
Вода	0,218	0,218
Лимонная кислота	0,0001	0,0001
Выход готового блюда:	-	0,200

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Ягоды перебирают, удаляют сорную примесь и моют. Затем ягоды проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сироп стевии, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения. Крахмал присоединяют следующим способом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

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

Внешний вид – соответствует для данного напитка, густой, однородный.

Цвет - коричневая жидкость.

Вкус и запах - приятный аромат киселя, вкус характерный для рецептурных компонентов с небольшой кислинкой, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно, в стаканах, при температуре подачи 14-16°С. Хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления горячего напитка «Кисель из плодов шиповника», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Кисель из плодов шиповника, 200 г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
0,282	0,112	11,689	54,020	1,360	1,360	0,006	0,240	0,304	0,024

Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Витамин А, мкг
8,800	65,360	80,000	65,360

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №234/М/СД

## «Котлеты или биточки рыбные (минтай), 100 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Котлеты или биточки рыбные (минтай), 100 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Котлеты или биточки рыбные (минтай), 100 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Минтай	0,14	0,066
Хлеб ржано- пшеничный	0,017	0,017
Вода	0,026	0,026
Сухари панировочные	0,01	0,01
Масло растительное	0,01	0,01
Соль йодированная	0,001	0,001
Выход готового блюда:		0,100

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде ржано- пшеничным хлебом (без корок), добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу или пароконвектомате 5-10 мин.

При отпуске котлеты или биточки поливают соусом.

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

Внешний вид – однородная структура, без вкраплений хлеба

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло серый в разрезе.

Вкус и запах - приятный запах рыбы, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из рыбы «Котлеты или биточки рыбные (минтай), 100 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Котлеты или биточки рыбные (минтай), 100 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
12,929	10,898	15,038	210,615	32,770	130,410	0,086	0,868	3,507	23,000

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,068	27,010	4,600	0,230	0,090	4,600

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №288/М/СД

## «Птица отварная, 90 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Птица отварная, 90 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Птица отварная, 90 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 60 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Грудки куриные	0,090	0,086
Лук репчатый	0,002	0,002
Соль йодированная	0,001	0,001
Выход готового блюда:	-	0,060

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Грудки куриные кладут в кипящую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают до среднего. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные грудки кур вынимают из бульона, дают им остыть и нарезают на порции. Хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде, предварительно прокипятив. При отпуске отварную птицу поливают соусом сметанным.

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

Внешний вид – мясо нарезано кусочками порционно.

Цвет - характерный для отварного мяса, светло серый.

Вкус и запах - приятный запах мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром, возможно использование подгарнировки. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Птица отварная, 90 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Птица отварная, 90 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 90 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
27,132	6,456	0,246	168,930	15,752	130,115	0,073	1,329	0,241	63,200

Витамин В2, мг	Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,120	16,598	31,620	2,130	3,769	85,300

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №473К/СД

## "Напиток витаминный, 200 г."

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Напиток витаминный, 200 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии со Сборником технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Напиток витаминный, 200 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Шиповник сухой	0,008	0,008
Изюм	0,008	0,008
Сироп стевии	0,002	0,002
Вода	0,220	0,220
Выход готового блюда:	-	0,200

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные плоды шиповника и изюма заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют сироп стевии, доводят до кипения, затем охлаждают.

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

Внешний вид: ягоды сохранили форму, напиток прозрачный

Консистенция: жидкая.

Цвет: темно-красный.

Вкус и запах: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника и изюма.

Реализация блюда происходит порционно, при температуре подачи не 14-16°C.

Хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления напитка «Напиток витаминный», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Напиток витаминный, 200 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
0,456	0,152	9,129	45,200	4,720	11,680	0,018	0,516	0,344	0,030

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Витамин А, мкг
11,200	65,840	80,000	65,360

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №71М

## "Овощи натуральные свежие (огурцы), 20 г."

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Овощи натуральные свежие (огурцы), 20 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Овощи натуральные свежие (огурцы), 20 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 20 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Огурцы	0,021	0,020
Выход готового блюда:	-	0,020

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Первичная обработка овощей: овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной воде не менее 5 минут с использованием дуршлагов, сеток.

Вторичная обработка: овощи и зелень, предназначенные для приготовления салатов и холодных закусок, без последующей термической обработки, выдерживают в 10% растворе поваренной соли (100 г соли на 1 л воды) в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. Обработка в солевом растворе осуществляется в условиях холодного, при его отсутствии – горячего цеха.

Овощи промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде, удаляют место прикрепления плодоножки, нарезают дольками одинакового размера. Температура подачи 14-16°C

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

Внешний вид – Огурцы нарезаны кружочками или дольками.

Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая.

Цвет: огурцов - зеленый.

Вкус и запах: свежих огурцов.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье и пищевые продукты, используемые для приготовления салата «Овощи натуральные свежие (огурцы), 20», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

6.2 Микробиологические показатели «Овощи натуральные свежие (огурцы), 20 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 20 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
0,140	0,020	0,380	2,200	2,800	6,000	0,006	0,100	0,020	0,008

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг
3,400	2,000	1,400

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №225 М/СД

## «Оладьи из творога, 200 г»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Оладьи из творога, 200 г» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур на прод. для обучающ. во всех образоват. учрежден. под ред. Могильного М.П. 2017 г.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Оладьи из творога, 200 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Творог	0,096	0,093
Мука (овсяная)	0,034	0,034
Сироп стевии	0,001	0,001
Яйцо куриное (белок)	0,016	0,016
Сода пищевая	0,001	0,001
Молоко	0,037	0,037
Масло растительное	0,007	0,007
Выход готового блюда:		0,200

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Творог протирают, соединяют с молоком, добавляют муку, сироп стевии, яичный белок (отделенный от куриного яйца), соду пищевую, все тщательно перемешивают. Выпекают оладьи на чугунной сковороде. Отпускают оладьи по 1-2 шт. на порцию с ягодным соусом.

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

Внешний вид – оладьи круглой формы, равномерно обжаренные

Консистенция - нежная, мягкая

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, в толще белый, корочка золотистая.

Вкус и запах - приятный запах творога, характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из творога «Оладьи из творога, 200 г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Оладьи из творога, 200 г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами,

действующими в Российской Федерации.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
27,511	16,183	26,136	365,358	31,580	259,280	0,045	0,869	3,118	73,420

Витамин В2, мг	Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Витамин А, мкг
0,296	224,110	68,820	6,790	79,700

Ответственный за оформление ТТК  
Зав. производством

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №267/К/СД

## «Оладьи из печени с морковью, 90 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Оладьи из печени с морковью, 90 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях, в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Оладьи из печени с морковью, 90 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 90 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Печень говяжья	0,086	0,072
Морковь	0,012	0,010
Мука овсяная	0,015	0,015
Соль йодированная	0,0005	0,0005
Яйцо куриное (белок)	0,015	0,015
Масло растительное	0,005	0,005
Выход готового блюда:		0,09

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованной на масле растительном морковью, вновь пропускают через мясорубку, добавляют муку овсяную, подготовленный яичный белок (отделенный из куриного яйца), соль, все тщательно перемешивают. Оладьи выпекают с двух сторон на разогретых сковородах или противнях, смазанных маслом растительным.

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

Внешний вид: форма овально-приплюснутая, поверхность равномерно обжарена, без трещин.

Консистенция: сочная, слегка упругая.

Цвет: поверхности - золотисто-коричневый, на разрезе - разнотонный.

Вкус и запах: жареной печени и моркови.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Оладьи из печени с морковью, 90 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Оладьи из печени с морковью, 90 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 90 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
16,577	11,268	15,173	229,102	16,557	213,943	0,277	4,374	2,548	65,280

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
1,290	17,248	4 876,720	18,880	14,672	4 622,000

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №161К/СД

## «Запеканка картофельная с мясом отварным, 200 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Запеканка картофельная с мясом отварным, 200 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Запеканка картофельная с мясом отварным, 200 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мясо говядина бескостная 1 кат.	0,088	0,080
Картофель нечищенный	0,240	0,180
Лук репчатый	0,024	0,020
Масло сливочное	0,004	0,004
Сухари панировочные	0,007	0,007
Соль йодированная	0,002	0,002
Выход готового блюда:		0,200

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают на куски.

Подготовленный лук репчатый нарезают и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла сливочного (часть от рецептурной нормы).

Подготовленные мясо и лук репчатый пропускают через мясорубку, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и перемешивают.

Картофель варят в подсоленной воде (часть от рецептурной нормы) до готовности, воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом сливочным (часть от рецептурной нормы) противень, посыпанный сухарями, разравнивают, выкладывают фарш, затем кладут оставшуюся часть картофеля. После разравнивания посыпают оставшимися сухарями панировочными, сбрызгивают оставшейся частью масла сливочного и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу) при температуре 200-220 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на порции.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Внешний вид – запеканка нарезана ровными кусками, поверхность - ровная, без трещин  
Цвет - корочка румяная, равномерная, оранжево-коричневая.

Вкус и запах - вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Запеканка картофельная», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Запеканка картофельная с мясом отварным, 200 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
19,539	16,553	35,532	369,636	65,750	278,530	0,291	4,266	0,713	70,800

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,265	45,570	23,400	38,000	0,270	16,000

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №213/М/СД

## «Омлет (белковый) с картофелем, 300 г»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Омлет (белковый) с картофелем, 300 г» применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Омлет (белковый) с картофелем, 300 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 300 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Белок (сухой) куриный	0,017	0,017
Вода	0,167	0,167
Молоко	0,069	0,069
Картофель нечищенный	0,179	0,133
Масло растительное	0,009	0,009
Масло сливочное	0,004	0,004
Соль йодированная	0,001	0,001
Выход готового блюда:		0,300

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сухой белок куриный разводят с водой в соотношении 1:10 (сухой белок: вода), хорошо размешивают до однородной консистенции, затем добавляют молоко и соль.

Смесь тщательно размешивают.

Картофель, нарезанный ломтиками, выкладывают на противень, предварительно смазанный растительным маслом, запекают в жарочном шкафу до готовности, затем заливают омлетной массой и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см до готовности.

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

Внешний вид – Плотная однородная структура, нет подтеков жира или лишней жидкости. Цвет - характерный для данного блюда, корочка насыщено оранжево-желтого цвета, в толще белый.

Вкус и запах - приятный запах яиц, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и поджаривкой. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из яиц «Омлет натуральный (белковый)», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент

Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Омлет (белковый) с картофелем, 300 г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 300 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
25,11	18,19	26,92	371,83	49,223	166,406	0,151	1,437	3,715	19,000

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,168	102,380	52,650	23,360	0,026	38,000

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №244М/СД

## «Плов из отварной говядины, 210 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Плов из отварной говядины, 210 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 г.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Плов из отварной говядины, 210 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 210 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Мясо говядина (ГОСТ)	0,153	0,113
Крупа перловая	0,048	0,048
Масло растительное	0,004	0,004
Морковь	0,016	0,014
Лук репчатый	0,008	0,007
Соль йодированная	0,001	0,001
Вода	0,111	0,111
Выход готового блюда:		0,210

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо, сваренное до полуготовности, нарезают кусочками по 10-15г, добавляют слегка припущенные морковь и лук, заливают бульоном или овощным отваром и дают закипеть, добавляют промытую перловую крупу, варят до загустения, закрывают крышкой и ставят на 40-50 мин в жарочном шкафу или уменьшают нагрев и доводят до готовности на плите. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

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

Внешний вид – мясо нарезано кубиками, уложено на тарелку с рисом рассыпчатым

Цвет - характерный для рецептурных компонентов

Вкус и запах - приятный аромат мяса и овощей, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда может происходить порционно, как полноценное блюдо. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления гарнира «Плов из отварной говядины, 210 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Плов из отварной говядины, 180 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 210 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
27,26	15,89	33,15	385,00	51,713	281,748	0,111	3,538	2,870	86,400

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг
0,189	23,354	220,000	1,250	0,120

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №216К/СД

## «Пюре из бобовых с картофелем,180 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Пюре из бобовых с картофелем, 150 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях, в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Пюре из бобовых с картофелем,180 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 180 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Горох лущёный	0,050	0,050
Соль йодированная	0,001	0,001
Картофель нечищенный	0,058	0,043
Вода	0,028	0,028
Масло сливочное	0,006	0,006
Выход готового блюда:	-	0,180

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные бобовые заливают холодной водой (2-3 литра на 1 кг бобовых) на несколько часов, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке. Горох варят 60-90 минут. После того как горох станет мягким, варку прекращают, добавляют соль и оставляют на 15-20 минут в отваре, который потом сливают. Подготовленный картофель отваривают, масло сливочное доводят до кипения. Отварные бобовые соединяют с отварным картофелем и протирают, добавляют прокипяченное масло, горячую воду и вновь доводят до кипения.

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

Внешний вид – картофель и горох протертые, консистенция однородная без комочков. Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло желтый. Вкус и запах - приятный аромат отварного картофеля и гороха со сливочными нотками, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов. Реализация блюда может происходить порционно, вместе с соусом и основным блюдом, как полноценное блюдо с добавлением масла топленого растопленного. При температуре подачи 75 градусов. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления гарнира «Пюре из бобовых с картофелем», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Пюре из бобовых с картофелем,180 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам,

установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 180 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
13,31	4,80	32,70	246,45	53,660	161,560	0,383	3,248	0,330	0,088

Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
59,560	1,920	7,200	0,430	30,000

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №233М/ТТК/СД

## «Рыба запеченная в сметанном соусе (треска), 80/50 г»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рыба запеченная в сметанном соусе (треска), 60/50 г», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Рыба запеченная в сметанном соусе (треска), 80/50 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 130 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Треска (филе)	0,133	0,103
Масло сливочное	0,008	0,008
<i>Выход рыбы:</i>	-	<i>0,080</i>
Сметана	0,013	0,013
Мука (овсяная)	0,003	0,003
Вода	0,038	0,038
<i>Выход соуса:</i>	-	<i>0,050</i>
Выход готового блюда:	-	0,130

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

На смазанную маслом сливочным сковороду кладут припущенную рыбу (филе с кожей без костей).

Для приготовления соуса: муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания.

Пассированную муку разводят кипяченой теплой водой 70°С и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем вводят соль, сметану прокипяченную, процеживают и доводят до кипения.

Рыбу заливают соусом и запекают в жарочном шкафу до готовности.

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

Внешний вид – рыба порционная, присутствует нежно коричневая корочка.

Цвет - характерный для данного вида блюда, имеется нежная корочка, рыба в толще белая.

Вкус и запах - приятный запах лука и рыбы, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно, вместе с гарниром. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из рыбы «Рыба запеченная в сметанном соусе (треска)» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные

документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Рыба запеченная в сметанном соусе (треска), 80/50 г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 130 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
17,54	9,76	4,17	174,83	28,960	198,320	0,088	0,574	0,838	0,066

Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
27,200	9,000	2,300	0,300	45,000

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №294/М/СД

## «Котлеты рубленые (из мяса птицы), 80 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Котлеты рубленые (из мяса птицы), 80 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Котлеты рубленые (из мяса птицы), 80 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Грудки куриные	0,116	0,057
Хлеб ржано-пшеничный	0,013	0,013
Вода	0,019	0,019
Масло растительное	0,003	0,003
Сухари панировочные	0,008	0,008
Выход готового блюда:		0,080

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают несколько раз через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формируют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

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

Внешний вид – мясо птицы рубленое. Структура однородная.

Форма изделий овалообразная, приплюснутая в середине.

Цвет - характерный для изделия, подвергшегося процедуре жарения. Корочка румяная насыщено оранжево-коричневого цвета.

Вкус и запах - приятный запах мяса птицы, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Котлеты рубленые из птицы», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Котлеты рубленые (из мяса птицы), 80 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными

документами, действующими в Российской Федерации.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 80 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
15,714	8,800	13,050	195,701	14,290	84,980	0,069	1,086	1,253	34,400

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Витамин А, мкг
0,079	10,180	17,200	0,860	30,100

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №288/М/БДМ

## «Птица отварная, 80 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Птица отварная, 80 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Птица отварная, 80 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 80 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Грудки куриные	0,12	0,115
Лук репчатый	0,003	0,003
Соль йодированная	0,001	0,001
Выход готового блюда:		0,080

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Грудки куриные кладут в кипящую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают до среднего. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные грудки кур вынимают из бульона, дают им остыть и нарезают на порции. Хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде, предварительно прокипятив. При отпуске отварную птицу поливают соусом сметанным.

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

Внешний вид – мясо нарезано кусочками порционно.

Цвет - характерный для отварного мяса, светло серый.

Вкус и запах - приятный запах мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром, возможно использование подгарнировки. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Птица отварная, 80 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Птица отварная, 80 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 80 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
24,117	5,739	0,219	150,160	15,752	130,115	0,073	1,329	0,241	63,200

Витамин В2, мг	Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,120	16,598	31,620	2,130	3,769	85,300

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №342/М/СД

## «Компот из вишни, 200 г»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Компот из вишни, 200 г» применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с со Сборником технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Компот из вишни, 200 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Вишня свежеморож.	0,042	0,040
Сироп стевии	0,005	0,005
Вода	0,172	0,172
Лимонная кислота	0,0001	0,0001
Выход готового блюда:	-	0,200

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные свежемороженые ягоды б/к закладывают в кипящий сироп, доводят до кипения.

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сироп стевии, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают.

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

Внешний вид – соответствует для данного напитка с небольшим количество плодов.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, нежно бордово-красная прозрачная жидкость с не большим количеством плодов, фруктов.

Вкус и запах - приятный аромат компота, вкус характерный для рецептурных компонентов с небольшой кислинкой, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно, в стаканах по 180-200 мл. При температуре подачи 14-16°С. Хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1 Органолептические показатели качества:

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления напитка «Компот из вишни», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Компот из вишни, 200 г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в

соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
0,480	0,080	5,845	26,800	10,400	12,000	0,012	0,200	0,120	0,012

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг
14,800	6,800	6,000

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №349/М/СД

## «Компот из сухофруктов, 200 г»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Компот из сухофруктов, 200 г» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со Сборником технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Компот из сухофруктов, 200 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Сухофрукты	0,020	0,020
Сироп стевии	0,005	0,005
Вода	0,200	0,200
Лимонная кислота	0,000	0,000
Выход готового блюда:	-	0,200

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, доводят до кипения, добавляют сироп стевии, лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот из сухофруктов готовят накануне, чтобы он настоялся.

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

Внешний вид – соответствует для данного напитка

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, темно коричневая жидкость с небольшим количеством плодов, фруктов.

Вкус и запах - приятный аромат компота, вкус характерный для рецептурных компонентов с небольшой кислинкой, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно, в стаканах, при температуре подачи 14-16°C  
Хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления горячего напитка «Компот из сухофруктов», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Компот из сухофруктов, 200 г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
0,780	0,060	10,145	45,400	21,000	29,200	0,020	0,640	1,100	0,020

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг
32,000	0,600	0,800

Ответственный за оформление ТТК  
Зав. производством

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №326К/СД

## «Наггетсы куриные, 90 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Наггетсы куриные, 90 г.» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулин. изделий для обучающихся образов. учреждений под ред. В.Р. Кучмы 2016 г.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Наггетсы куриные, 90 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 90 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Грудки куриные	0,084	0,082
Сухари панировочные	0,018	0,018
Яйцо куриное (белок)	0,008	0,008
Соль йодированная	0,001	0,001
Масло сливочное	0,008	0,008
Выход готового блюда:		0,090

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, солят, смачивают в жидком белке, панируют в сухарях, укладывают на смазанный маслом сливочным противень и сбрызгивают растопленным маслом сливочным. Запекают с двух сторон в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 20-25 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 15-18 минут до готовности.

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

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Наггетсы куриные, 90 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – мясо нарезано кусочками

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло серо-розовый.

Вкус и запах - приятный запах соуса и мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Наггетсы куриные, 90 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 90 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
20,394	13,943	12,361	257,790	16,730	114,115	0,081	1,251	0,473	35,700

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,127	16,032	57,500	1,100	0,016	54,500

Ответственный за оформление ТТК  
Зав. производством

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №46М/СД

## «Салат из белокочанной капусты с яблоками, 100 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из белокочанной капусты с яблоками, 100 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из белокочанной капусты с яблоками, 100 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста	0,057	0,045
Морковь	0,018	0,015
Яблоки	0,035	0,025
Лук репчатый	0,007	0,005
Чеснок	0,002	0,002
Сироп стевии	0,001	0,001
Масло растительное	0,005	0,005
Выход готового блюда:		0,100

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Белокочанную капусту шинкуют, лук, морковь, очищенные яблоки с удалёнными семенными гнёздами нарезают соломкой, добавляют чеснок, сироп стевии и растительное масло.

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

Внешний вид – капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой

Консистенция - хрустящая, сочная

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов, умеренно солёный

Реализация блюда происходит порционно. При температуре 14-16°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Салат из белокочанной капусты с яблоками, 100 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Салат из белокочанной капусты с яблоками, 100 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
1,28	5,17	11,50	99,06	9,810	17,770	0,020	0,603	1,422	0,021

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг
20,520	185,310	14,500

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №66М/СД

## "Салат из моркови с изюмом 100 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из моркови с изюмом, 100 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из моркови с изюмом, 100 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Морковь	0,1	0,075
Изюм	0,012	0,012
Сироп стевии	0,001	0,001
Сок лимонный	0,012	0,005
Выход готового блюда:		0,100

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Изюм перебирают, заливают кипящей водой и дают набухать, смешивают с морковью. При отпуске заправляют лимонным соком и сиропом стевии.

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

Внешний вид – морковь и курага нарезаны ломтиками, салат уложен горкой.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов. Ярко оранжевый.

Вкус и запах - приятный вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно. При температуре 14-16°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Салат из моркови с изюмом», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Салат из моркови с изюмом, 100 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
1,282	0,122	16,943	76,215	26,060	37,360	0,037	0,562	0,538	0,036

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг
23,640	1 040,000	2,840

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №63М/СД

## «Салат из моркови с курагой, 100 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из моркови с курагой, 100 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из моркови с курагой, 100 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Морковь	0,117	0,087
Курага	0,010	0,013
Сироп стевии	0,001	0,001
Выход готового блюда:		0,100

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сырую очищенную морковь нарезают тонкими ломтиками и припускают в небольшом количестве воды. Курагу тщательно промывают, заливают кипящей водой и дают набухнуть. Подготовленную курагу нарезают ломтиками, затем смешивают с морковью и сиропом стевии.

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

Внешний вид – морковь и курага нарезаны ломтиками, салат уложен горкой.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов. Ярко оранжевый.

Вкус и запах - приятный вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно. При температуре 14-16°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Салат из моркови с курагой», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Салат из моркови с курагой, 100 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
1,647	0,117	14,410	66,847	26,060	37,360	0,037	0,562	0,538	0,036

Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг
23,640	1 040,000	2,840

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №51М

## «Салат из свеклы с курагой и изюмом, 100 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свеклы с курагой и изюмом, 100 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из свеклы с курагой и изюмом, 100 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Свекла	0,098	0,075
Масло растительное	0,007	0,007
Курага	0,005	0,005
Изюм	0,007	0,007
Выход готового блюда:		0,100

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанную курагу и изюм, заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой.

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

Внешний вид – свекла нарезана соломкой, равномерно перемешан с мелко нарезанными курагой и изюмом, салат уложен горкой.

Цвет - темно-малиновый

Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов, умеренно соленый

Реализация блюда происходит порционно, как полноценное. При температуре подачи 14-16°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Салат из свеклы с курагой и изюмом, 100 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Салат из свеклы с курагой и изюмом, 100 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
1,54	3,33	13,54	121,80	14,730	28,970	0,018	0,846	1,990	0,021

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг
24,650	1,140	4,620

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №85К/СД

## «Салат из свеклы с черносливом и орехами, 100 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из свеклы с черносливом и орехами, 100 г.» применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях, в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из свеклы с черносливом и орехами, 100 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Свекла	0,097	0,077
Лимонная кислота	0,00015	0,00015
Чернослив	0,012	0,008
Масло растительное	0,005	0,005
Соль йодированная	0,0005	0,0005
Орех грецкий	0,023	0,023
Выход готового блюда:		0,100

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Свеклу вареную очищенную нарезают тонкой соломкой, подготовленный чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания, затем удаляют косточку и нарезают. Ядра орехов грецких измельчают. Свеклу соединяют с черносливом, орехами и заправляют маслом растительным.

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

Внешний вид – свекла нарезана соломкой.

Консистенция – мягкая, сочная.

Цвет - темно-малиновый.

Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно. При температуре 14-16°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Салат из свеклы с черносливом и орехами», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Салат из свеклы с черносливом и орехами, 100 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или

нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
3,42	12,24	13,69	179,32	42,980	75,085	0,065	1,121	4,676	0,040

Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг
39,042	0,920	5,562	0,016

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №36М/СД

## «Салат картофельный с сельдью, 100 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат картофельный с сельдью, 100 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат картофельный с сельдью, 100 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель нечищенный	0,093	0,068
Лук репчатый	0,017	0,013
Масло растительное	0,002	0,002
Сельдь соленая	0,042	0,020
Выход готового блюда:		0,100

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным репчатым луком, заправляют растительным маслом. Сельдь разделяют на филе и нарезают наискось тонкими кусочками. Готовый картофельный салат укладывают горкой, сверху кладут кусочки сельди.

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

Внешний вид – картофель порезан мелким ломтиком, лук соломкой, осторожно перемешены. Картофель не переварен. Сельдь порезана аккуратно, уложена поверх овощей.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно. При температуре 14-16°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Салат картофельный с сельдью», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Салат картофельный с сельдью, 100 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
5,03	3,72	12,23	102,90	19,070	56,020	0,057	0,601	0,261	0,052

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Витамин А, мкг
15,220	1,230	9,000	3,600

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №326К/331М

## «Наггетсы куриные, 90/30 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Наггетсы куриные, 90/30 г.» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образований учреждений под ред. В.Р. Кучмы 2016 г.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Наггетсы куриные, 90/30 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 120 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Грудки куриные	0,084	0,082
Сухари панировочные	0,018	0,018
Яйцо куриное	0,008	0,008
Соль йодированная	0,001	0,001
Масло сливочное	0,008	0,008
<i>Выход готовых наггетсов:</i>		0,090
Сметана	0,008	0,008
Мука	0,002	0,002
Вода	0,023	0,023
Томатная паста	0,003	0,003
<i>Выход готового соуса:</i>	-	0,030
<i>Выход готового блюда:</i>	-	0,120

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, солят, смачивают в яйце, панируют в сухарях, укладывают на смазанный маслом сливочным противень и сбрызгивают растопленным маслом сливочным. Запекают с двух сторон в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 20-25 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 15-18 минут до готовности.

Приготовление соуса: Муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. Пассированную муку разводят кипяченой теплой водой 70°С и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем вводят соль, сметану прокипяченную, процеживают и доводят до кипения.

Томатное пюре уваривают до половины объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

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

Внешний вид – мясо нарезано кусочками

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло серо-розовый.

Вкус и запах - приятный запах соуса и мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов

Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления основного горячего блюда из мяса «Наггетсы куриные, 90/30 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Наггетсы куриные, 90/30 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 120 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
20,99	15,21	14,46	280,40	16,730	114,115	0,081	1,251	0,473	35,700

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,127	16,032	57,500	1,100	0,016	54,500

Ответственный за оформление ТТК  
Зав. производством

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №94К/СД

## «Салат «Мозаика», 100 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат «Мозаика», 100 г.» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций, В.Р.Кучма, изд. Научный центр здоровья детей, 2016 г.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат «Мозаика», 100 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Зеленый горошек	0,01	0,01
Морковь	0,038	0,03
Яйцо куриное	0,01	0,01
Соль йодированная	0,0005	0,0005
Масло растительное	0,005	0,005
Картофель нечищенный	0,06	0,045
Выход готового блюда:		0,100

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Картофель и морковь закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают. Подготовленные овощи нарезают: картофель и морковь кубиком. У вареных яиц отделяют белок от желтка и используют только белок, который мелко рубят. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, горошек охлаждают. Овощи соединяют с мелко рубленным яичным белком, добавляют подготовленный горошек, соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

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

Внешний вид - картофель, морковь нарезаны кубиками, яйца мелко порублены. Салат заправлен растительным маслом. Консистенция мягкая.

Цвет - свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Вкус и запах - вареного картофеля в сочетании с морковью, яйцами, зеленым горошком с ароматом растительного масла

Реализация блюда происходит порционно. При температуре 14-16°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Салат Мозаика», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Салат «Мозаика», 100 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
2,87	6,38	10,13	109,83	15,070	40,995	0,054	0,566	1,467	32,640

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,061	12,722	379,410	6,900	0,016	15,000

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №96М/СД

## «Рассольник Ленинградский, 250 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рассольник Ленинградский, 250 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Педагогика, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Рассольник Ленинградский, 250 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Куры	0,013	0,009
Вода	0,238	0,238
Соль йодированная	0,001	0,001
Выход бульона:	-	0,187
Картофель нечищенный	0,100	0,075
Крупа овсяная	0,005	0,005
Морковь	0,013	0,010
Огурцы соленые	0,018	0,013
Лук репчатый	0,006	0,005
Масло растительное	0,004	0,004
Выход готового блюда:		0,250

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупы предварительно перебирают и промывают в теплой воде, заливают горячей водой, добавляют соль и варят до полуготовности. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды или бульона 15 минут.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят слегка пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

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

Внешний вид – характерный для данного блюда, форма нарезки овощей соответствует заданным требованиям. Крупа не разварилась, суп имеет среднюю густоту.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, суп не прозрачный.

Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления первого блюда «Рассольник Ленинградский», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Рассольник Ленинградский, 250 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 250 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг
6,39	5,33	16,85	141,76	22,350	61,930	0,090	0,869	1,467	5,600

Витамин В2, мг	Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,063	16,680	165,100	13,440	0,090	4,900

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №143/М/СД

## «Рагу из овощей, 250 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рагу из овощей, 250 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник рецептур блюд и кул. изделий для питания детей в дошкольн. организациях М.П.Могильный 2014г.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Рагу из овощей, 250 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель нечищенный	0,129	0,095
Морковь	0,049	0,039
Лук репчатый	0,025	0,020
Капуста	0,085	0,069
Масло растительное	0,010	0,010
Сметана	0,019	0,019
Мука овсяная	0,005	0,005
Вода	0,056	0,056
Лавровый лист	0,00015	0,00015
Соль йодированная	0,001	0,001
Выход готового блюда:		0,250

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Нарезанные дольками или кубиками картофель и корни слегка обжаривают, 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.

Приготовление соуса: муку овсяную пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания.

Пассированную муку разводят кипяченой теплой водой 70°C и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем вводят соль, сметану прокипяченную, процеживают и доводят до кипения.

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

Внешний вид – овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло-оранжевый

Вкус и запах - приятный аромат овощей, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда может происходить порционно, вместе с соусом и основным блюдом, как полноценное блюдо с добавлением масла сливочного растопленного. При температуре подачи не менее 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления гарнира «Рагу из овощей», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Рагу из овощей, 250 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 250 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
5,10	5,20	29,41	225,15	41,155	91,791	0,166	1,435	3,867	0,102

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг
51,638	623,930	43,100	4,968

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №109К/СД

## «Салат фруктовый, 100 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат фруктовый, 100 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях, в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат фруктовый, 100 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Апельсины	0,033	0,025
Груши	0,027	0,025
Яблоки	0,027	0,025
Киви	0,027	0,025
Выход готового блюда:		0,100

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Апельсины и киви очищают, у груш и яблок удаляют семенное гнездо. Подготовленные фрукты нарезают: апельсины, киви, яблоки, груши ломтиками. Измельченные фрукты соединяют, перемешивают. При порционировании салат выкладывают горкой.

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

Внешний вид – фрукты нарезаны в соответствии с технологическими требованиями, ломтиками. Фрукты плотные и сочные.

Цвет - характерный для рецептурный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов, имеется легкая кислинка и сладость из-за компонентов.

Реализация блюда происходит порционно. При температуре 14-16°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Салат фруктовый», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Салат фруктовый, 100 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
1,32	0,56	8,44	48,21	8,880	17,400	0,013	0,684	0,096	0,007

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Витамин А, мкг
27,960	7,800	30,672	1,200

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №335М/СД

## "Соус абрикосовый, 30 г."

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус абрикосовый, 30 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Соус абрикосовый, 30 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Курага	0,007	0,007
Вода	0,028	0,028
Сахар	0,003	0,003
Выход готового блюда:	-	0,030

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Курагу замачивают на 10-15 минут, после чего тщательно промывают в теплой воде, выдерживают 2-3 часа. Варят до готовности, протирают, добавляют сироп стевии и при помешивании проваривают до загустения.

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

Внешний вид: однородная масса

Консистенция: вязкая, нежная

Цвет: оранжевый

Вкус: нежный, кисло-сладкий

Запах: кураги

Реализация блюда происходит порционно. При температуре 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Соус абрикосовый, 30 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество

6.2 Микробиологические показатели «Соус абрикосовый, 30 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 30 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Ca, мг
0,156	0,009	19,494	78,780	3,150	4,380	0,003	0,150	0,165	4,800

Витамин С, мг
0,120

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №331М/СД

## «Соус сметанный с томатом (овсяная мука), 40 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус сметанный с томатом (овсяная мука), 40 г.» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Соус сметанный с томатом (овсяная мука), 40 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 40 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Сметана	0,011	0,011
Мука (овсяная)	0,003	0,003
Вода	0,031	0,031
Томатная паста	0,004	0,004
Выход готового блюда:	-	0,040

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. Пассированную муку разводят кипяченой теплой водой 70°C и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем вводят соль, сметану прокипяченную, процеживают и доводят до кипения.

Томатное пюре уваривают до половины объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения

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

Внешний вид: однородная масса

Консистенция: вязкая, полужидкая

Цвет: светло-оранжевый

Вкус: умеренно соленый, с привкусом томата и свежей сметаны

Запах: свежей сметаны с томатом

Реализация блюда происходит порционно. При температуре 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "Соус сметанный с томатом, 40 г" должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Соус сметанный с томатом (овсяная мука), 40 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 40 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
0,799	1,687	2,800	30,147	2,175	6,615	0,007	0,084	0,053	4,800

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Витамин А, мкг
0,013	7,200	17,025	1,380	7,500

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №99М/СД

## «Суп из овощей со сметаной, 240/10 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп из овощей со сметаной, 240/10 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп из овощей со сметаной, 240/10 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 240/10 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста	0,024	0,019
Картофель нечищенный	0,065	0,048
Морковь	0,012	0,010
Лук репчатый	0,012	0,010
Зеленый горошек	0,011	0,007
Масло растительное	0,004	0,004
Соль йодированная	0,001	0,001
Вода	0,180	0,180
<i>Выход готового супа:</i>	-	<i>0,240</i>
Сметана	0,011	0,010
Выход готового блюда:	-	0,250

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.

Суп отпускают с прокипяченной сметаной.

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

Внешний вид – характерный для данного блюда, форма нарезки овощей соответствует заданным требованиям.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, цветной из-за компонентов, прозрачный бульон.

Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно, вместе с кремом сметанным соевым. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления первого блюда «Суп из овощей со сметаной, 240/10 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Суп из овощей со сметаной, 240/10 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 250 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
2,05	5,35	11,00	101,08	17,400	41,730	0,068	0,647	1,436	0,045

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг
21,200	164,680	17,000	0,090

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №97М

## «Суп картофельный на курином бульоне (грудка), 250 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный на курином бульоне (грудка), 250 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный на курином бульоне (грудка), 250 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Грудка куриная	0,018	0,018
Морковь	0,003	0,002
Лук репчатый	0,003	0,002
Вода	0,219	0,219
<i>Выход бульона куриного</i>	-	0,175
Картофель нечищенный	0,15	0,113
Морковь	0,013	0,010
Лук репчатый	0,013	0,010
Масло растительное	0,003	0,003
Соль йодированная	0,001	0,001
<i>Выход готового блюда:</i>		0,250

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Грудки куриные закладывают в кипящую воду, варят в течение 10-15 минут, затем бульон сливают, вновь заливают горячей водой, добавляют морковь и лук, нарезанные на половинки, варят при слабом кипении до готовности куриных грудок. Степень развариваемости куриных грудок: должны разваливаться на волокна. Лук и морковь из бульона удаляют.

В кипящую куриный бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки кладут соль.

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

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму.

Консистенция: овощи мягкие, не переварены.

Вкус и запах: приятный запах характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов

Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи не менее 75°С.

Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления первого блюда «Суп картофельный на курином бульоне, 250 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного

союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество 6.2 Микробиологические показатели «Суп картофельный на курином бульоне (грудка), 250 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 250 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
6,23	3,86	20,06	140,52	28,630	86,746	0,131	1,198	1,067	0,092

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
25,082	190,700	19,648	0,216	5,600

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №102М/СД

## «Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне, 250 гр.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне, 250 гр.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне, 250 гр.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Грудка куриная	0,018	0,018
Морковь	0,0025	0,002
Лук репчатый	0,0025	0,002
Вода	0,219	0,219
<i>Выход бульона куриного</i>	-	0,175
Картофель нечищенный	0,068	0,051
Горох лущёный	0,020	0,020
Лук репчатый	0,0125	0,01
Морковь	0,0125	0,01
Масло растительное	0,004	0,004
Соль йодированная	0,001	0,001
Выход готового блюда:		0,250

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Грудки куриные закладывают в кипящую воду, варят в течение 10-15 минут, затем бульон сливают, вновь заливают горячей водой, добавляют морковь и лук, нарезанные на половинки, варят при слабом кипении до готовности куриных грудок. Степень развариваемости куриных грудок: должны разваливаться на волокна. Лук и морковь из бульона удаляют.

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.

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

Внешний вид – характерный для данного блюда, форма нарезки овощей соответствует заданным требованиям. Бобовые разварились хорошо, суп имеет слегка густую консистенцию.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, густой не прозрачный бульон, желтого горохового цвета.

Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи не менее 75°С.

Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления первого блюда «Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне, 250 гр.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 250 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
9,61	5,18	19,70	164,39	34,436	110,836	0,201	1,840	1,570	0,082

Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
37,846	189,550	9,848	0,198	5,600

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №104М/СД

## «Суп картофельный с мясными фрикадельками, 250 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с мясными фрикадельками, 250 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с мясными фрикадельками, 250 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель нечищенный	0,107	0,080
Морковь	0,011	0,009
Лук репчатый	0,011	0,009
Масло растительное	0,002	0,002
Вода	0,140	0,140
Соль йодированная	0,001	0,001
<i>Выход супа</i>	-	0,172
Мясо говядина бескостная	0,043	0,032
Лук репчатый	0,004	0,003
Вода	0,003	0,003
яйцо куриное	0,002	0,002
<i>Выход фрикаделек мясных</i>	-	0,028
Выход готового блюда:	-	0,200

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиком слегка припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

Приготовление фрикаделек: мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелконарезанным луком, сырыми яйцами, водой и солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне и кладут в суп при отпуске.

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

Внешний вид – характерный для данного блюда, форма нарезки овощей соответствует заданным требованиям, фрикадельки не разварилась.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, суп прозрачный.

Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи не менее 75°С.

Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления первого блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Суп картофельный с мясными фрикадельками, 250 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 250 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
10,22	9,64	18,59	202,44	23.560	56.84	0.108	0.886	1.028	0

Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг
13.040	0	18.10

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №98М/СД

## «Суп крестьянский с крупой на курином бульоне, 250 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп крестьянский с крупой на курином бульоне, 250 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп крестьянский с крупой на курином бульоне, 250 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Грудка куриная	0,02	0,02
Морковь	0,003	0,002
Лук репчатый	0,003	0,002
Вода	0,25	0,25
<i>Выход бульона куриного</i>	-	0,200
Капуста	0,038	0,03
Картофель нечищенный	0,034	0,025
Крупа Пшено	0,005	0,005
Морковь	0,013	0,01
Лук репчатый	0,013	0,01
Масло растительное	0,004	0,004
Соль йодированная	0,001	0,001
Выход готового блюда:		0,250

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Грудки куриные закладывают в кипящую воду, варят в течение 10-15 минут, затем бульон сливают, вновь заливают горячей водой, добавляют морковь и лук, нарезанные на половинки, варят при слабом кипении до готовности куриных грудок. Степень развариваемости куриных грудок: должны разваливаться на волокна. Лук и морковь из бульона удаляют.

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

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

Внешний вид – характерный для данного блюда, форма нарезки овощей соответствует заданным требованиям. Крупа не разварилась, суп имеет среднюю густоту.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, суп не прозрачный.

Вкус и запах - приятный запах, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи не менее 75°С.

Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН

2.3.2.1324-03.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления первого блюда «Суп крестьянский с крупой на курином бульоне», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Суп крестьянский с крупой на курином бульоне, 250 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 250 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
6,13	6,33	10,56	124,52	17,470	49,410	0,063	0,693	1,445	5,600

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг	Витамин А, мкг
0,043	23,900	164,240	16,140	0,090	4,900

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №49/М/СД

## «Салат витаминный, 100 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат витаминный, 100 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат витаминный, 100 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 100 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста	0,032	0,025
Морковь	0,018	0,015
Лук репчатый	0,013	0,01
Перец болгарский	0,025	0,015
Зеленый горошек	0,032	0,02
Масло растительное	0,005	0,005
Сироп стевии	0,0008	0,0008
Лимонная кислота	0,0002	0,0002
Вода	0,005	0,005
Выход готового блюда:		0,100

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой, морковь, лук репчатый, перец сладкий нарезают тонкой соломкой. Горошек консервированный доводят до кипения, охлаждают, сливают отвар и соединяют с овощами, заправляют раствором лимонной кислоты с сиропом стевии. Перед отпуском заправляют растительным маслом.

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

Внешний вид – овощи нарезаны соломкой. Овощи свежие.

Консистенция - упругая, сочная

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Реализация блюда происходит порционно. При температуре 14-16°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда « Салат витаминный, 100 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Салат витаминный, 100 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
1,08	5,23	9,37	90,22	9,810	20,580	0,033	0,330	1,407	0,028

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг
14,610	186,450	27,000	14,670

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №150К

## «Суп рыбный, 250 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Суп рыбный, 250 г.», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии с: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп рыбный, 250 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Лук репчатый	0,013	0,010
Вода	0,163	0,163
Картофель нечищенный	0,09	0,068
Морковь	0,02	0,015
Соль йодированная	0,001	0,001
Консервы рыбные	0,040	0,040
Крупа Пшено	0,010	0,010
Выход готового блюда:		0,250

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком, морковь соломкой или мелким кубиком, лук мелко рубят. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, доводят до кипения, затем добавляют картофель и овощи и варят до полуготовности. Добавляют консервы рыбные и варят в течение 10-15 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют соль.

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

Внешний вид - картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки.

Консистенция - картофель и овощи мягкие, консервы не разварившиеся

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

Вкус и запах - свойственный картофельному супу, умеренно соленый, запах овощей и рыбных консервов.

Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи не менее 75°C.

Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления первого блюда «Суп рыбный, 250 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Суп рыбный, 250 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в

соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 250 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
8,45	7,84	19,51	190,73	24,828	61,500	0,110	0,862	0,142	17,920

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг
0,051	14,752	241,860	12,200	0,036

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №15М

## "Сыр порционный, 20 г"

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Сыр порционный, 20 г» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со Сборником технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Сыр порционный, 20 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 20 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Сыр	0,021	0,020
Выход готового блюда:	-	0,020

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сыр твердый или твердо-мягкий нарезают ломтиками толщиной 2—3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 15-30 г.

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

Внешний вид – соответствует данному продукту. Сыр твердый без посторонних компонентов, отсутствуют какие либо образования.

Цвет - характерный для данного продукта.

Вкус и запах - приятный сливочный вкус и аромат характерный для данного продукта, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи 14-16°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье используемые для приготовления порционного блюда «Сыр порционный», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Сыр порционный, 20 г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 20 г)

Белки, г	Жиры, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг	Витамин В2, мг
5,200	5,220	68,800	9,000	128,000	0,006	0,200	0,100	17,600	0,006

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Витамин А, мкг
200,000	51,600	0,160	46,000

Ответственный за оформление ТТК



# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №ТТК/СД

## «Чай из шиповника с сиропом стевии, 200 г»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Чай из шиповника с сиропом стевии, 200 г» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Чай из шиповника с сиропом стевии, 200 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Шиповник сухой	0,006	0,006
Сироп стевии	0,004	0,004
Вода	0,2	0,2
Выход готового блюда:		0,200

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Шиповник перебирают. Ошпаривают. Закладывают в котел и доводят до кипения при закрытой крышки варят 20 минут. Добавляют сироп стевии (1ст. или 2ч.л) отстаивают. Запаривают чай и вводят в отвар шиповника через мелкий дуршлаг. Готовый отвар доводят еще раз до кипения процеживают. Разливают по стаканам. Температура подачи 75°С.

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

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления горячего напитка «Чай из шиповника с сиропом стевии», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, в стаканах по 180-200 мл. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – соответствует чаю из шиповника.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, темно коричневая жидкость.

Вкус и запах - приятный аромат чая из шиповника, вкус характерный для рецептурных компонентов с небольшой кислинкой, без посторонних привкусов и запахов.

#### 6.2 Микробиологические показатели «Чай из шиповника с сиропом стевии, 200 г»

должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
0,20	0,08	2,91	17,05	0,850	0,850	0,004	0,150	0,190	0,015

Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Витамин А, мкг
3,000	40,850	50,000	40,850

Ответственный за оформление ТТК  
Зав. производством

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №378/М/СД

## "Чай с молоком, 200 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Чай с молоком, 200 г.» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со Сборником технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Чай с молоком, 200 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 200 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Чай	0,001	0,001
Сироп стевии	0,005	0,005
Вода	0,154	0,154
Молоко	0,051	0,050
Выход готового блюда:	-	0,200

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Молоко кипятят в течение 5 минут, заливают в стакан на 1/3, доливают приготовленным чаем с сиропом. Разлив по стаканам происходит непосредственно перед отпуском.

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

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления горячего напитка «Чай с молоком», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно, в стаканах по 187-207 мл. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Внешний вид – соответствует чаю с молоком.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов, светло-серо-коричневый

Вкус и запах - приятный аромат чая с молоком и сиропом, вкус характерный для рецептурных компонентов сладкий, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели «Чай с молоком, 200 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Холестери н, мг	Витамин В2, мг
1,450	1,250	2,408	27,012	11,400	53,240	0,011	0,870	4,500	0,065

Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Витамин А, мкг
64,950	11,000	0,400	5,000

Ответственный за оформление ТТК  
Зав. производством

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №377/М/СД

## «Чай с лимоном, 200/7г»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Чай с лимоном, 200/7г» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Чай с лимоном, 200/7г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 207 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Чай	0,001	0,001
Сироп стевии	0,005	0,005
Вода	0,204	0,204
Лимон	0,008	0,007
Выход готового блюда:	-	0,207

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В стакан или чашку наливают заварку чая, сироп стевии и доливают кипятком. Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сиропом непосредственно перед отпуском. Температура подачи не ниже 75°С"

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

Внешний вид – соответствует чаю с лимоном.  
Цвет - характерный для рецептурных компонентов, темно-коричневая жидкость с долькой свежего лимона  
Вкус и запах - приятный аромат чая с лимоном и сиропом, вкус характерный для рецептурных компонентов с небольшой кислинкой, без посторонних привкусов и запахов.  
Реализация блюда происходит порционно, в стаканах. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления горячего напитка «Чай с лимоном», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.  
6.2 Микробиологические показатели «Чай с лимоном, 200/7г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 207 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
0,063	0,007	0,218	2,392	5,240	9,780	0,004	0,862	0,014	0,001

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг
7,750	0,140	2,900

Ответственный за оформление ТТК  
Зав. производством

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №15М

## «Сыр порционный, 25 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Сыр порционный, 25г.» применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях в соответствии со Сборником технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делли плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Сыр порционный, 25 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на блюдо, 25 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Сыр	0,026	0,025
ВЫХОД:	-	0,025

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2—3 мм.

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

Внешний вид – ломтики прямоугольной или треугольной формы

Цвет - характерный для данного продукта.

Вкус и запах - приятный сливочный вкус и аромат характерный для данного продукта, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи 14-16°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье используемые для приготовления порционного блюда «Сыр порционный», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Сыр порционный, 25 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 25 г)

Белки, г	Жиры, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг	Витамин В2, мг
6,50	6,53	86,00	11,25	96,000	0,006	0,250	0,100	17,600	0,006

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Витамин А, мкг
250,000	51,600	0,160	46,000

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №330М/СД

## «Соус сметанный (овсяная мука), 30 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус сметанный (овсяная мука), 30 г.» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Соус сметанный (овсяная мука), 30 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Сметана	0,008	0,008
Мука (овсяная)	0,002	0,002
Вода	0,023	0,023
Выход готового блюда:	-	0,030

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания.

Пассированную муку разводят кипяченой теплой водой 70°C и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем вводят соль, сметану прокипяченную, процеживают и доводят до кипения.

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

Внешний вид – однородная не расслоившаяся масса

Консистенция – вязкая, полужидкая

Цвет и вкус – светло-кремовый, вкус свежей сметаны, умеренно соленый

Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи 75 °С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье используемые для приготовления блюда «Соус сметанный, 30» ", должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Соус сметанный (овсяная мука), 30 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 30 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестерин, мг
0,468	1,340	1,548	20,360	0,720	4,880	0,002	0,016	0,024	5,120

Витамин В2, мг	Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Витамин А, мкг
0,008	7,040	8,560	0,032	8,000

Ответственный за оформление ТТК  
Зав. производством

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №331М/СД

## «Соус сметанный с томатом (овсяная мука), 30 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус сметанный с томатом (овсяная мука), 30 г.» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии с: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Соус сметанный с томатом (овсяная мука), 30 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 30 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Сметана	0,008	0,008
Мука (овсяная)	0,002	0,002
Вода	0,023	0,023
Томатная паста	0,003	0,003
Выход готового блюда:	-	0,030

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. Пассированную муку разводят кипяченой теплой водой 70°C и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем вводят соль, сметану прокипяченную, процеживают и доводят до кипения.

Томатное пюре уваривают до половины объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения

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

Внешний вид: однородная масса

Консистенция: вязкая, полужидкая

Цвет: светло-оранжевый

Вкус: умеренно соленый, с привкусом томата и свежей сметаны

Запах: свежей сметаны с томатом

Реализация блюда происходит порционно. При температуре 75°C. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "Соус сметанный с томатом, 30 г" должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Соус сметанный с томатом (овсяная мука), 30 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или

нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 30 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
0,599	1,265	2,100	22,610	2,175	6,615	0,007	0,084	0,053	4,800

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Витамин А, мкг
0,013	7,200	17,025	1,380	7,500

Ответственный за оформление ТТК

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №330М/СД

## «Соус сметанный (овсяная мука), 40 г.»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Соус сметанный (овсяная мука), 40 г.» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со Сборником технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Соус сметанный (овсяная мука), 40 г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 40 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Сметана	0,013	0,013
Мука (овсяная)	0,003	0,003
Вода	0,038	0,038
Выход готового блюда:	-	0,040

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания.

Пассированную муку разводят кипяченой теплой водой 70°С и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем вводят соль, сметану прокипяченную, процеживают и доводят до кипения.

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

Внешний вид – однородная не расслоившаяся масса

Консистенция – вязкая, полужидкая

Цвет и вкус – светло-кремовый, вкус свежей сметаны, умеренно соленый

Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи 75 °С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье используемые для приготовления блюда «Соус сметанный, 40г.», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Соус сметанный (овсяная мука), 40 г.» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 40 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Холестери н, мг
0,676	1,860	2,286	28,920	0,720	4,880	0,002	0,016	0,024	5,120

Витамин В2, мг	Ca, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Витамин А, мкг
0,008	7,040	8,560	0,032	8,000

Ответственный за оформление ТТК  
Зав. производством

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №88М/СД

## «Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной, 240/10 г»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной, 240/10 г» применяемый для приготовления и реализации в муниципальных образовательных учреждениях, в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник рецептур на прод. для обучающ. во всех образоват. учрежден. под ред. Могильного М.П. 2017 г.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной, 240/10 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 шт, 250 г.	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста	0,06	0,05
Картофель нечищенный	0,038	0,029
Лук репчатый	0,012	0,010
Морковь	0,012	0,010
Масло растительное	0,004	0,004
Томатная паста	0,002	0,002
Вода	0,192	0,192
Петрушка корень	0,002	0,002
Соль йодированная	0,001	0,001
<i>Выход супа:</i>	-	0,240
Сметана	0,011	0,010
Выход готового блюда:	-	0,250

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

В кипящий бульон кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассированные или припущенные морковь, коренья, лук и варят до готовности. За 5-10мин до окончания варки щи добавляют прогретую томатную пасту. Щи отпускают со сметаной, предварительно прокипяченной.

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

Внешний вид - картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки.

Консистенция - картофель и овощи мягкие;

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

Реализация блюда происходит порционно. При температуре подачи не менее 75°С.

Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления первого блюда «Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной, 240/10 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной,

240/10 г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 250 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть, ккал	Магний, мг	Фосфор, мг	Витамин В1, мг	Fe, мг	Витамин Е, мг	Витамин В2, мг
2,11	5,30	9,46	95,15	17,740	38,990	0,054	0,665	1,452	0,045

Са, мг	РЭ, мкг	Витамин С, мг	Калий, мг
31,460	167,960	25,600	6,930

Ответственный за оформление ТТК  
Зав. производством