

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.
приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ДЖЕМ СТЕРИЛИЗОВАННЫЙ	13,3	11	1,33	1,1
МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ	3	3	0,3	0,3
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	16	16	1,6	1,6
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Ломтик батона намазывают маслом сливочным, а затем джемом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным, а затем джемом.
Консистенция: батона - мягкая, джема- не растекающаяся.
Цвет: джема.
Вкус: джема с батоном.
Запах: джема в сочетании со свежим батоном.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,40
Жиры, г	2,10
Углеводы, г	15,80
Энергетическая ценность, ккал	68,00

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
D, мкг	0,00
C, мг	1,80

K, мг	30,60
Ca, мг	5,20
P, мг	11,50
Mg, мг	3,30
Fe, мг	0,30
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК _____

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	23	23	2,3	2,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	53	53	5,3	5,3
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	79	79	7,9	7,9
СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ	5	5	0,5	0,5
Выход: 155				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют рокипяченное сливочное масло. Тщательно перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде . Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации с момента изготовления не более 2 часов.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,00	А, мг	0,00	К, мг	192,30
Жиры, г	7,30	В2, мг	0,10	Са, мг	95,20
Углеводы, г	18,30	В1, мг	0,10	Р, мг	125,80
Энергетическая ценность, ккал	128,00	Д, мкг	0,10	Mg, мг	36,20
		С, мг	0,40	Fe, мг	0,90

I, мкг	8,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ (АЛЛЕРГИКИ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ (АЛЛЕРГИКИ)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ (АЛЛЕРГИКИ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	23,6	23,6	2,36	2,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54,4	54,4	5,44	5,44
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	81	81	8,1	8,1
СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	3,1	3,1	0,31	0,31
МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ	5,2	5,2	0,52	0,52
Выход: 155				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,84	В1, мг	0,08	Са, мг	19,11
Жиры, г	5,58	С, мг	0,00	Mg, мг	28,74
Углеводы, г	17,18	А, мг	0,02	Р, мг	70,87
Энергетическая ценность, ккал	130,31	Д, мкг	0,08	Fe, мг	0,88
		В2, мг	0,03	К, мг	79,20
				I, мкг	1,42

F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№028
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,4	2,4	0,24	0,24
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР-дс №60-011", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С. Срок реализации не более 2 часов
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченного молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченного молока.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,80
Жиры, г	2,40
Углеводы, г	12,70
Энергетическая ценность, ккал	84,00

А, мг	0,00
В2, мг	0,10
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,50

К, мг	142,80
Са, мг	98,30
Р, мг	72,50
Mg, мг	14,30
Fe, мг	0,30
I, мкг	8,10
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК _____

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

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

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С САХАРОМ (АЛЛЕРГИКИ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	0,2	0,2	0,02	0,02
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	8,4	8,4	0,84	0,84
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	181,9	181,9	18,19	18,19
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.- 584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,04
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	8,21
Энергетическая ценность, ккал	33,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	8,41
Mg, мг	2,43
Р, мг	1,49
Fe, мг	0,14
К, мг	5,76
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

/Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№006
БАНАН СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАНАН СВЕЖИЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАНАНЫ СВЕЖИЕ ВЕСОВЫЕ 1 КЛАСС	143	100	14,3	10
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР-дс №60-022", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50	А, мг	0,00	К, мг	348,00
Жиры, г	0,50	В2, мг	0,10	Са, мг	7,20
Углеводы, г	21,00	В1, мг	0,00	Р, мг	25,20
Энергетическая ценность, ккал	96,00	Д, мкг	0,00	Mg, мг	37,80
		С, мг	4,00	Fe, мг	0,50
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____

/Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№009
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	44	40	4,4	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР-дс №60-024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Освободить огурцы от рассола, удалить места соединения с плодоножкой. Порционировать.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке или укладывают рядом с гарниром.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Цвет: зеленовато-оливковый. Консистенция: плотная, хрустящая. Вкус и запах: характерные для соленых огурцов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	0,70
Энергетическая ценность, ккал	5,20

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,80

К, мг	56,40
Са, мг	8,30
Р, мг	8,60
Mg, мг	5,00
Fe, мг	0,20
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

/Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ				
с 01.01 по 31.08	32	24	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	30	24	3	2,4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ, 1 КЛАСС	15	12	1,5	1,2
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ				
с 01.01 по 28.02	18,46	12	1,85	1,2
с 01.03 по 31.07	20	12	2	1,2
с 01.08 по 31.08	15	12	1,5	1,2
с 01.09 по 31.10	16	12	1,6	1,2
с 01.11 по 31.12	17,14	12	1,71	1,2
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ,1 КЛАСС	7,2	6	0,72	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА (ЭКСТРА)	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ,ВЫСШИЙ СОРТ	3	3	0,3	0,3
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
МЯСО ГОВЯДИНА Б/К(ЛОПАТКА)	19,05	16	1,91	1,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150/10/5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.

Свеклу, капуст, лук подготавливают - лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатным пюре в небольшом количестве воды, морковь и лук припускают. В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, добавляют сметану и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75 град.С. Срок реализации не более 2 часов

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками).

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, говядина – мягкая, капуста - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,20
Жиры, г	6,22
Углеводы, г	7,93
Энергетическая ценность, ккал	107,18

В1, мг	0,03
С, мг	5,29
А, мг	0,18
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	31,61
Mg, мг	18,64
P, мг	55,35
Fe, мг	1,10
K, мг	282,43
I, мкг	5,21
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

/Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268
СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ФИЛЕ ТРЕСКИ МОРОЖЕНОЕ,КАТ.А				
с 01.01 по 31.12	63,95	55	6,4	5,5
с 01.01 по 31.12	63,95	55	6,4	5,5
СОУС ТК №353		20		2
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ	2,6	2,6	0,26	0,26
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИИ	0,2 шт.	9,2	20 шт.	0,92
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ,ВЫСШИЙ СОРТ	2	2	0,2	0,2
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Филе рыбы (трески) припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц , тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в формы, смазанные маслом и запекают 15-20 минут. Соус молочный густой тк №353

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разовдят горячим молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

При приготовлении в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

На тарелку укладываю кусок суфле. Рекомендуемая температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное, без трещин.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: отварной или запеченной рыбы.

Запах продуктов, входящих в блюдо.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,60
Жиры, г	4,80
Углеводы, г	2,50
Энергетическая ценность, ккал	91,50

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,20
С, мг	0,30

К, мг	223,70
Са, мг	33,20
Р, мг	131,30
Mg, мг	17,90
Fe, мг	0,50
I, мкг	77,30
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 252
МЯСО ОТВАРНОЕ (АЛЛЕРГИКИ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МЯСО ОТВАРНОЕ (АЛЛЕРГИКИ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МЯСО ГОВЯДИНА Б/К(ЛОПАТКА)	115,71	97,2	11,57	9,72
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ				
с 01.01 по 31.08	3,2	2,4	0,32	0,24
с 01.09 по 31.12	3	2,4	0,3	0,24
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ,1 КЛАСС	2,9	2,4	0,29	0,24
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отварное мясо гарнируют и поливают соусом или бульоном.

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

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

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

B2, мг	0,11
--------	------

K, мг	325,87
I, мкг	7,19
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 321
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ				
с 01.01 по 28.02	157,85	102,6	15,79	10,26
с 01.03 по 31.07	171	102,6	17,1	10,26
с 01.08 по 31.08	128,25	102,6	12,83	10,26
с 01.09 по 31.10	136,8	102,6	13,68	10,26
с 01.11 по 31.12	146,57	102,6	14,66	10,26
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	19	18	1,9	1,8
МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ	4,2	4,2	0,42	0,42
СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 120				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель притирают , температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 градС. Вгорячий протертый картофель при помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок реализации не более 2 часов

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,51	В1, мг	0,10	Са, мг	28,69
----------	------	--------	------	--------	-------

Жиры, г	4,21
Углеводы, г	17,08
Энергетическая ценность, ккал	116,54

С, мг	8,30
А, мг	0,02
Д, мкг	0,06
В2, мг	0,08

Mg, мг	23,30
P, мг	67,30
Fe, мг	0,97
K, мг	609,70
I, мкг	6,75
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (АЛЛЕРГИКИ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (АЛЛЕРГИКИ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ				
с 01.01 по 28.02	183,38	119,2	18,34	11,92
с 01.03 по 31.07	198,67	119,2	19,87	11,92
с 01.08 по 31.08	149	119,2	14,9	11,92
с 01.09 по 31.10	158,93	119,2	15,89	11,92
с 01.11 по 31.12	170,29	119,2	17,03	11,92
МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ	4,6	4,6	0,46	0,46
СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ	1	1	0,1	0,1
Выход: 120				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Картофель варят целыми клубнями (мелкий, чаще молодой картофель) или нарезают на части. Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду. Когда картофель сварился, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле. Очищенный картофель варят в котле слоем не более 50 см, чтобы при варке сохранилась форма клубней. Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске отварной картофель кладут на тарелку, поливают растопленным прокипяченным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен), политы маслом;
- цвет — свойственный сорту используемого картофеля;
- вкус, запах — свежесваренного картофеля и масла сливочного;
- консистенция — рыхлая или умеренно плотная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,33
Жиры, г	4,16
Углеводы, г	18,89
Энергетическая ценность, ккал	122,41

В1, мг	0,11
С, мг	9,54
А, мг	0,02
Д, мкг	0,07
В2, мг	0,07

Са, мг	14,51
Mg, мг	24,88
P, мг	63,61
Fe, мг	1,11
K, мг	677,84
I, мкг	5,96
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№024
ЧАЙ С ЛИМОНОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С ЛИМОНОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ - ЗАВАРКА №391		20		2
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,6	21,6	2,16	2,16
ЛИМОНЫ СВЕЖИЕ,ВЫСШИЙ СОРТ	4	3,5	0,4	0,35
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130	130	13	13
Выход: 158				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР-дс №60-037", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 минут и доливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения.
Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай - заварка №391
Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 минут и доливают кипятком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 15° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:
Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.
Консистенция: жидкая.
Цвет: золотисто-коричневый.
Вкус: сладкий, с привкусом лимона.
Запах: свойственный чаю и лимону.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,07	В1, мг	0,00	Ca, мг	8,38
Жиры, г	0,00	С, мг	0,57	Mg, мг	2,54
Углеводы, г	5,03	А, мг	0,00	P, мг	2,18
Энергетическая ценность, ккал	20,99	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,18

B2, мг	0,00
--------	------

K, мг	11,27
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№007
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР-дс №60-042", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтик хлеба.
- цвет — характерный для используемых компонентов;
- запах - характерный для используемых компонентов;
- вкус — приятный, характерный для хлеба;Консистенция – мягкая, пористая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,30	А, мг	0,00	К, мг	27,13
Жиры, г	0,13	В2, мг	0,00	Са, мг	3,19
Углеводы, г	8,50	В1, мг	0,00	Р, мг	15,69
Энергетическая ценность, ккал	41,00	Д, мкг	0,00	Mg, мг	3,46
		С, мг	0,00	Fe, мг	0,67
				I, мкг	1,06
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____

/Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№004
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР-дс №60-006", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Батон пшеничный нарезают ломтиками.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтик батона овальной формы.
- цвет — от кремового до белого;
- вкус — характерный для хлеба пшеничного;
- запах — хлеба пшеничного;
- консистенция — мягкая, пористая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,10	А, мг	0,00	К, мг	13,80
Жиры, г	0,50	В2, мг	0,00	Са, мг	2,55
Углеводы, г	7,70	В1, мг	0,00	Р, мг	8,78
Энергетическая ценность, ккал	39,30	Д, мкг	0,00	Mg, мг	1,73
		С, мг	0,00	Fe, мг	0,15
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____

/Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 298
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ, 1 КЛАСС	113,3	90,7	11,33	9,07
МЯСО ГОВЯДИНА Б/К(ЛОПАТКА)	67,5	56,7	6,75	5,67
РИС ШЛИФОВАННЫЙ,1СОРТ	7,7	7,6	0,77	0,76
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ,1 КЛАСС	14,8	12,5	1,48	1,25
МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ	3,7	3,7	0,37	0,37
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИИ	0,13 шт.	5,98	13 шт.	0,6
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ № 355		19,3		1,93
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,2	5,2	0,52	0,52
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,1	15,1	1,51	1,51
ТОМАТНАЯ ПАСТА (ЭКСТРА)	1,9	1,9	0,19	0,19
СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ	0,1	0,1	0,01	0,01
СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 170				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Мясо обрабатывают, дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и запекают в жарочном шкафу. 15-20 минут.

Соус сметанный с томатом № 355
Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75 град.С Срок реализации не более 2 часов
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:
Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом.
Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная.
Цвет: светло-коричневый или оранжевый.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,64
Жиры, г	13,41
Углеводы, г	12,19
Энергетическая ценность, ккал	227,16

В1, мг	0,06
С, мг	17,18
А, мг	0,05
Д, мкг	0,19
В2, мг	0,12

Са, мг	57,05
Mg, мг	30,26
P, мг	142,22
Fe, мг	2,44
K, мг	415,27
I, мкг	9,15
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

/Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№036
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГРУШИ СВЕЖИЕ ПОЗДНИХ СРОКОВ СОЗРЕВАНИЯ 1 ГР. 1 СОРТ	33,33	30	3,33	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129	129	12,9	12,9
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	5	5	0,5	0,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА ПИЩЕВАЯ	0,15	0,15	0,02	0,02
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР-дс №60-043", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 1012 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Груши варят на слабом огне не более 6-8 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 15° С. Срок хранения до реализации - не более 1 часа. Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сироп прозрачный, груши зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками.
Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.
Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.
Вкус: кисло-сладкий.
Запах: груш-концентрированный, приятный.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10	A, мг	0,00	K, мг	47,10
Жиры, г	0,10	B2, мг	0,00	Ca, мг	10,40
Углеводы, г	18,10	B1, мг	0,00	P, мг	4,30
Энергетическая ценность, ккал	73,50	D, мкг	0,00	Mg, мг	4,40
		C, мг	0,60	Fe, мг	0,50
				I, мкг	0,30
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК _____

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№003
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР-дс №60-005", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтик хлеба.
- цвет — характерный для используемых компонентов;
- запах - характерный для используемых компонентов;
- вкус — приятный, характерный для хлеба;Консистенция – мягкая, пористая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00	А, мг	0,00	К, мг	20,40
Жиры, г	0,12	В2, мг	0,00	Са, мг	2,40
Углеводы, г	6,40	В1, мг	0,00	Р, мг	11,80
Энергетическая ценность, ккал	31,00	Д, мкг	0,00	Mg, мг	2,60
		С, мг	0,00	Fe, мг	0,50
				I, мкг	0,80
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____

/Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451
ПИРОЖОК ПЕЧЕНый С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПИРОЖОК ПЕЧЕНый С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПИРОЖОК ПЕЧЕНый С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		32		3,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ВЫСШ.СОРТ	20,5	20,5	2,05	2,05
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ	2,2	2,2	0,22	0,22
СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ	0,3	0,3	0,03	0,03
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИИ	0,05 шт.	2,3	5 шт.	0,23
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,4	5,4	0,54	0,54
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ № 456		22,5		2,25
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ, 1 КЛАСС	33,8	27	3,38	2,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ,ВЫСШИЙ СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИИ	0,056 шт.	2,576	5,6 шт.	0,26
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ,ВЫСШИЙ СОРТ	0,7	0,7	0,07	0,07
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ,ВЫСШИЙ СОРТ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИИ	0,025 шт.	1,15	2,5 шт.	0,12
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Тесто дрожжевое

Дрожжевое тестоприготавливают двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто приготавливают преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Фарш из свежей капусты

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают

При приготовлении в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежеевыпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим;
- вкус — свежеевыпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,53	В1, мг	0,03	Са, мг	21,14
----------	------	--------	------	--------	-------

Жиры, г	5,16
Углеводы, г	17,36
Энергетическая ценность, ккал	130,05

С, мг	5,04
А, мг	0,03
Д, мкг	0,17
В2, мг	0,05

Mg, мг	8,05
P, мг	35,22
Fe, мг	0,60
K, мг	88,66
I, мкг	2,36
F, мг	0,00
Se, мг	0,01

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Деркунская И.А.\Тимофеева

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№005
ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2,5% ЖИРНОСТИ	125	125	12,5	12,5
Выход: 125				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР-дс №60-015", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Упаковку йогурта обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Йогурт подают в индивидуальной упаковке. Температура подачи должна быть не ниже 15° С. Срок хранения до реализации - не более 1 часа. Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — йогурт в инд. стакане;
- цвет — свойственный наименованию йогурта ;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида йогурта, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,50	А, мг	0,00	К, мг	182,50
Жиры, г	3,13	В2, мг	0,13	Са, мг	127,50
Углеводы, г	5,63	В1, мг	0,00	Р, мг	95,00
Энергетическая ценность, ккал	70,63	Д, мкг	0,00	Mg, мг	14,00
		С, мг	0,38	Fe, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____

/Деркунская И.А.\Тимофеева