

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 12.05.2025г №71- АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

БУТЕРБРОД С СЫРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С СЫРОМ", 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
СЫРЫ ПОЛУТВЕРЫЕ В АС-ТЕ ВЫСШИЙ СОРТ	10	10	1	1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
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.
На ломтик батона сверху кладут кусочек сыра.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке.

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, сверху уложен сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и батона.

Вкус: сыра и батона.

Запах: свежих продуктов.

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	В1, мг	0,02	Ca, мг	3,80
Жиры, г	0,58	С, мг	0,00	Mg, мг	2,60
Углеводы, г	10,28	А, мг	0,00	P, мг	13,00
Энергетическая ценность, ккал	52,40	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	18,40
		В2, мг	0,01	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 12.05.2025г. №71-АХД

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 ПЕСОК	8,4	8,4	0,84	0,84
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	181,9	181,9	18,19	18,19
Выход: 180/6				

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	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	8,13
Энергетическая ценность, ккал	32,51

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

Са, мг	7,52
Mg, мг	1,64
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,80
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 12.05.2025г. №71- АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША РИСОВАЯ 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 РИСОВАЯ 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
КРУПА РИСОВАЯ	29,7	29,7	2,97	2,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,4	68,4	6,84	6,84
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	102	102	10,2	10,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 205				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - 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	5,07	Е, мг	0,20	К, мг	179,80
Жиры, г	8,10	А, мг	0,00	Са, мг	112,20
Углеводы, г	27,90	В2, мг	0,10	Р, мг	114,80
Энергетическая ценность, ккал	205,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	25,60
		Д, мкг	0,10	Fe, мг	0,40
		С, мг	0,50	І, мкг	9,60
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Утверждаю

.Заведующий

_____ / Богомолова Е.Н./
Приказ от 12.05.2025г. №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323

КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (аллергики)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (аллергики)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (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
КРУПА РИСОВАЯ	71,1	71,1	7,11	7,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	149	149	14,9	14,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,1	2,1	0,21	0,21
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
Выход: 205				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности: рисовую, гречневую — около 1 ч, пшеничную, перловую — 1,5-2 ч.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным 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 — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет рисовой каши — светло-кремовый или серовато-белый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 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	4,92
Жиры, г	6,29
Углеводы, г	51,54
Энергетическая ценность, ккал	281,64

В1, мг	0,04
А, мг	0,04
Е, мг	0,41
С, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	15,04
Mg, мг	35,55
Р, мг	106,64
Fe, мг	0,82
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждаю

.Заведующий

_____ / Богомолова Е.Н./
Приказ от 12.05.2025 №71-АХ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№040

ЧАЙ С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ 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
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	92	92	9,2	9,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6	6
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№008", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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 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: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и 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	2,59
Жиры, г	2,23
Углеводы, г	10,10
Энергетическая ценность, ккал	71,41

В1, мг	0,03
С, мг	0,48
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10

Са, мг	96,38
Mg, мг	10,84
P, мг	66,24
Fe, мг	0,07
K, мг	134,68
I, мкг	8,28
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждаю

.Заведующий

_____ / Богомолова Е.Н./
Приказ от 12.05.2025г. №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

СОК ПЕРСИКОВЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК ПЕРСИКОВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОК ПЕРСИКОВЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (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
Соки фруктовые прямого отжима в ассортимент ПЕРСИК	180	180	18	18
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не 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 — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

6.2. Микробиологические показатели 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	0,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	0,00	А, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	0,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Утверждаю

.Заведующий

_____ / Богомолова Е.Н./
Приказ от 12.05.2025г №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 441

НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА", 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
ПЛОДЫ ШИПОВНИКА СУШЁНЫЕ	18	18	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
Выход: 180				

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.

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин., добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4, ч. После этого отвар процеживают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сырья;
- запах — приятный запах шиповника;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- консистенция — однородная, жидкая.

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	0,60
Жиры, г	0,24
Углеводы, г	22,00
Энергетическая ценность, ккал	93,00

Е, мг	0,00
А, мг	0,20
В2, мг	0,10
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	72,00

К, мг	9,80
Са, мг	17,20
Р, мг	2,80
Mg, мг	4,40
Fe, мг	0,50
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 12.05.2025г №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 256

ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ", 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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,4	3,4	0,34	0,34
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,1	33,1	3,31	3,31
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	11,2	11,2	1,12	1,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	109,7	102	10,97	10,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,4	8,4	0,84	0,84
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,8	2,8	0,28	0,28
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 70/40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью. Кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным, добавляют томатную пасту, размешивают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают печень вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку. Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — печень, нарезанная тонкими брусочками, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, сбоку — гарнир;
- цвет печени — светло-коричневый, соуса — светло-красный;
- вкус, запах — характерные для жареной печени с ароматом сметаны;
- консистенция — мягкая, в меру сочная.

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	18,52	В1, мг	0,21	Са, мг	22,55
Жиры, г	12,05	С, мг	13,97	Mg, мг	17,66
Углеводы, г	3,27	А, мг	6,44	Р, мг	267,91
Энергетическая ценность, ккал	222,77	Е, мг	1,52	Fe, мг	5,86
		Д, мкг	0,13	К, мг	324,85
		В2, мг	1,58	І, мкг	7,74

F, мг	0,18
-------	------

Se, мг	0,03
--------	------

Утверждаю

.Заведующий

_____ / Богомолова Е.Н./
Приказ от 12.05.2025г. №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№014

ПОМИДОР СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПОМИДОР СВЕЖИЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (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
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	50,52	50	5,05	5
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№009", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Вымыть, очистить, нарезать на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - 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	0,50	Е, мг	0,20	К, мг	145,00
Жиры, г	0,13	А, мг	0,10	Са, мг	6,30
Углеводы, г	1,90	В2, мг	0,00	Р, мг	11,70
Энергетическая ценность, ккал	12,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	9,00
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,50
		С, мг	5,00	I, мкг	1,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Утверждаю

.Заведующий

_____ / Богомолова Е.Н./

Приказ от 12.05.2025г №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 333

РИС ПРИПУЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РИС ПРИПУЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РИС ПРИПУЩЕННЫЙ", 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
КРУПА РИСОВАЯ	45,9	45,9	4,59	4,59
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	95,3	95,3	9,53	9,53
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технических нормативов. – Москва. Дели плюс .2016. 2-ое изд. Дополненное и переработанное.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Варят при помешивании до загустения. Добавляют остальное масло. Закрывают котел крышкой и доваривают рис при слабом нагреве.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, в основном сохранившие форму, масса несколько вязкая, заправлена маслом;
- цвет — светло-кремовый или серовато-белый;
- вкус, запах — характерный для припущенного риса с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — зерна риса мягкие, однородные.

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	3,20
Жиры, г	3,98
Углеводы, г	33,34
Энергетическая ценность, ккал	181,01

В1, мг	0,03
А, мг	0,03
Е, мг	0,26
С, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	10,39
Mg, мг	22,52
P, мг	68,42
Fe, мг	0,52
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждаю

.Заведующий

_____ / Богомолова Е.Н./
Приказ от 12.05.2025г №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", 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				
с 01.01 по 28.02	108,15	70,3	10,82	7,03
с 01.03 по 31.07	117,17	70,3	11,72	7,03
с 01.08 по 31.08	87,88	70,3	8,79	7,03
с 01.09 по 31.10	93,73	70,3	9,37	7,03
с 01.11 по 31.12	100,43	70,3	10,04	7,03
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	7	7	0,7	0,7
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,33	7	0,93	0,7
с 01.09 по 31.12	8,75	7	0,88	0,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,4	7	0,84	0,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	122,9	122,9	12,29	12,29
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ГРУДКА КУРИНАЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	18,38	14,7	1,84	1,47
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1	0,11	0,1
Выход: 200/10/1				

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.

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель-брусочками или кубиками, морковь - соломкой или кубиками, лук репчатый шинкуют. Морковь и лук припускают. В кипящую воду кладут макаронные изделия и варят 10-15 мин., затем добавляют картофель, припущенные овощи, макаронные изделия, соль и варят до готовности. Филе птицы отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду при отпуске.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75 град.

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 супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей;

Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый;

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

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	4,95
Жиры, г	4,75
Углеводы, г	17,01
Энергетическая ценность, ккал	130,73

В1, мг	0,08
С, мг	6,74
А, мг	0,16
Е, мг	1,08
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	23,99
Mg, мг	23,22
Р, мг	72,43
Fe, мг	1,14
К, мг	471,10
І, мкг	5,07
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 12.05.2025г №71-АХД

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 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
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	6,40
Энергетическая ценность, ккал	31,00

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

К, мг	20,40
Са, мг	2,40
Р, мг	11,80
Mg, мг	2,60
Fe, мг	0,50
I, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./
Приказ от 12.05.2025г №71-АХД

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	20	20	2	2
Выход: 20				

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	1,50
Жиры, г	0,60
Углеводы, г	10,30
Энергетическая ценность, ккал	52,40

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

К, мг	18,35
Са, мг	3,46
Р, мг	11,70
Mg, мг	2,39
Fe, мг	0,27
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждаю

.Заведующий

_____ / Богомолова Е.Н./

Приказ от 12.05.2025г №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 100

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (аллергики)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (аллергики)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (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				
с 01.01 по 28.02	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	8	8	0,8	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,96	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152	152	15,2	15,2
Выход: 200/10/1				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели 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	2,23
Жиры, г	2,28
Углеводы, г	16,15
Энергетическая ценность, ккал	94,35

В1, мг	0,06
С, мг	5,28
А, мг	0,17
Е, мг	0,35
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,04

Са, мг	19,08
Mg, мг	18,69
Р, мг	46,09
Fe, мг	0,82
К, мг	381,46
І, мкг	3,76
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Утверждаю

.Заведующий

_____ / Богомолова Е.Н./
Приказ от 12.05.2025г №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№048

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК", 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 ЯБЛОК", 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
ЯБЛОКИ	40	36	4	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№010", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яблоки 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 10-12 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 75° 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, яблоки зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: яблоч-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	0,12
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	21,72
Энергетическая ценность, ккал	88,20

Е, мг	0,20
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	1,40

К, мг	100,80
Са, мг	11,40
Р, мг	3,60
Mg, мг	4,00
Fe, мг	0,70
I, мкг	0,70
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждаю

.Заведующий

_____ / Богомолова Е.Н./
Приказ от 12.05.2025г №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 272

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ", 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
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	63,26	54,4	6,33	5,44
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	21,33	16	2,13	1,6
с 01.09 по 31.12	20	16	2	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,4	0,8	0,64
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	6,4	6,4	0,64	0,64
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	9,3	20 шт.	0,93
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
Выход: 80				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технических нормативов. – Москва. Дели плюс .2016. 2-ое изд. Дополненное и переработанное.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленное филе рыбы нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью и луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты по 2 шт. на порцию. Изделия кладут в сотейник, смазанный маслом сливочным, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 мин. Температуры внутри изделия не ниже 80° С. Готовые изделия хранят не более 40 мин при температуре 60-65° С.

При приготовлении в пароконвектомате, режимы приготовления 170 граусов, время приготовления 30-40 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске котлеты аккуратно укладывают поливают их соусом паровым и гарнируют. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное.

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 — котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, политы соусом, рядом — гарнир;
- цвет — изделие на поверхности и в разрезе с розоватым оттенком от моркови;
- вкус - приятный сладковато-соленый, характерный для определенного вида рыбы, с привкусом овощей;
- запах - характерный для определенного вида припущенной рыбы с приятным оттенком овощей;
- консистенция - сочная, рыхлая однородная, сохраняет форму.

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	10,58
Жиры, г	4,32
Углеводы, г	5,23
Энергетическая ценность, ккал	102,22

В1, мг	0,07
С, мг	0,84
А, мг	0,36
Е, мг	0,87
Д, мкг	0,25
В2, мг	0,08

Са, мг	35,55
Mg, мг	23,63
Р, мг	140,14
Fe, мг	0,71
К, мг	259,23
І, мкг	77,01
F, мг	0,36
Se, мг	0,01

Утверждаю

.Заведующий

_____ / Богомолова Е.Н./
Приказ от 12.05.2025г №71-АХД

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
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	154,29	129,6	15,43	12,96
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4,27	3,2	0,43	0,32
с 01.09 по 31.12	4	3,2	0,4	0,32
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,9	3,2	0,39	0,32
Выход: 80				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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	20,00	В1, мг	0,05	Ca, мг	24,00
Жиры, г	13,44	С, мг	0,00	Mg, мг	25,60
Углеводы, г	0,00	А, мг	0,00	P, мг	147,20
Энергетическая ценность, ккал	203,20	Е, мг	0,48	Fe, мг	1,60

Д, мкг	0,00
--------	------

К, мг	0,00
-------	------

B2, мг	0,00
--------	------

I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 12.05.2025г №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

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				
с 01.01 по 28.02	170,77	111	17,08	11,1
с 01.03 по 31.07	185	111	18,5	11,1
с 01.08 по 31.08	138,75	111	13,88	11,1
с 01.09 по 31.10	148	111	14,8	11,1
с 01.11 по 31.12	158,57	111	15,86	11,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20,8	20	2,08	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,4	4,4	0,44	0,44
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели 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	2,73	В1, мг	0,11	Са, мг	32,50
Жиры, г	4,44	С, мг	8,98	Mg, мг	25,32

Углеводы, г	18,52
-------------	-------

A, мг	0,03
-------	------

P, мг	73,35
-------	-------

Энергетическая ценность, ккал	125,31
-------------------------------	--------

Е, мг	0,21
Д, мкг	0,07
В2, мг	0,09

Fe, мг	1,04
К, мг	660,39
І, мкг	7,35
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Утверждаю

.Заведующий

_____ / Богомолова Е.Н./
Приказ от 12.05.2025г №71-АХД

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 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
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	6,40
Энергетическая ценность, ккал	31,00

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

К, мг	20,40
Са, мг	2,40
Р, мг	11,80
Mg, мг	2,60
Fe, мг	0,50
I, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждаю

.Заведующий

_____ / Богомолова Е.Н./
Приказ от 12.05.2025г №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 477

БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ", 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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	38,5	38,5	3,85	3,85
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 58г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 град.

При выпечке булочки в пароконвектомате, разогрев 30 граусов 30 минут.выпикать при температуре 170 градусов в течении 13-15 минут.

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 — форма круглая с 3-4 косыми надрезами;
- цвет — бледно-желтый;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, нежный, свежевыпеченной дрожжевой булочки.

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	4,82
Жиры, г	1,59
Углеводы, г	28,06
Энергетическая ценность, ккал	145,68

В1, мг	0,06
С, мг	0,10
А, мг	0,01
Е, мг	0,25
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Ca, мг	28,67
Mg, мг	8,33
P, мг	47,51
Fe, мг	0,42
K, мг	81,00
I, мкг	2,42
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 12.05.2025 №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергии)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергии)", 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				
с 01.01 по 28.02	198,62	129,1	19,86	12,91
с 01.03 по 31.07	215,17	129,1	21,52	12,91
с 01.08 по 31.08	161,38	129,1	16,14	12,91
с 01.09 по 31.10	172,13	129,1	17,21	12,91
с 01.11 по 31.12	184,43	129,1	18,44	12,91
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008", 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	2,53	В1, мг	0,11	Са, мг	15,78
Жиры, г	4,51	С, мг	10,33	Mg, мг	26,94
Углеводы, г	20,45	А, мг	0,03	P, мг	68,90

Энергетическая ценность, ккал	132,71
-------------------------------	--------

Е, мг	0,24
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,09

Fe, мг	1,20
К, мг	734,14
І, мкг	6,46
F, мг	0,04
Se, мг	0,00