

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.
приказ от 12.05.2025 №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С МАСЛОМ", 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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	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.

Ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.

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, намазанные маслом сливочным.

Консистенция: батона - мягкая, масла - мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим батонном.

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	3,24
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	7,00
Энергетическая ценность, ккал	62,00

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

К, мг	19,90
Са, мг	4,40
Р, мг	13,20
Mg, мг	2,30
Fe, мг	0,20
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10**САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО", 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
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬ КОНСЕРВЫ	73	47,5	7,3	4,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Москва. Дели принт.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелко рубленной зеленью петрушки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 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 — горошек сохранил форму, салат заправлен маслом растительным, посыпан рубленной зеленью.

- цвет — свойственный сорту горошка, петрушки - зеленый;
- вкус - умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки;
- запах - консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки;
- консистенция- сочная, 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	1,50
Жиры, г	2,70
Углеводы, г	3,00
Энергетическая ценность, ккал	40,50

Е, мг	1,70
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,10
Д, мкг	0,00
С, мг	2,20

К, мг	51,00
Са, мг	9,70
Р, мг	27,20
Mg, мг	9,40
Fe, мг	0,30
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214**ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ", 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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,86 шт.	131,56	286 шт.	13,16
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	42,9	42,9	4,29	4,29
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,1	7,1	0,71	0,71
Выход: 150				

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.

К обработанным яйцам добавляют молоко (или воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную сливочным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин.

Готовый омлет нарезают на порции.

При приготовлении в пароконвектомате, режимы приготовления 160 граусов, время приготовления 30-40 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным.

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 — порционные куски — в виде квадрата, треугольника, политы растопленным сливочным маслом;
- цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;
- вкус — свежих яиц, умеренно соленый;
- запах — жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного;
- консистенция — нежная, пышная, 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	15,40
Жиры, г	21,00
Углеводы, г	2,90
Энергетическая ценность, ккал	149,00

Е, мг	5,30
А, мг	0,30
В2, мг	0,50
В1, мг	0,10
Д, мкг	2,50
С, мг	0,20

К, мг	222,60
Са, мг	100,80
Р, мг	228,70
Mg, мг	17,10
Fe, мг	2,60
I, мкг	26,80
F, мг	0,00

Se, мг	0,00
--------	------

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№043

КАКАО С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАКАО 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
КАКАО-ПОРОШОК	2,4	2,4	0,24	0,24
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	110,4	110,4	11,04	11,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78	78	7,8	7,8
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№016", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

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	3,80
Жиры, г	3,20
Углеводы, г	15,60
Энергетическая ценность, ккал	107,00

Е, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,10
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,60

К, мг	197,80
Са, мг	118,70
Р, мг	93,60
Mg, мг	22,30
Fe, мг	0,60
I, мкг	9,90
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

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
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,4	194,4	19,44	19,44
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
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, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Наливают в стакан. Оптимальная температура подачи 65 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: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

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	5,81
Энергетическая ценность, ккал	23,22

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	7,99
Mg, мг	1,75
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,76
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 002

ГРУША СВЕЖАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГРУША СВЕЖАЯ", 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
ГРУША	166,7	150	16,67	15
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№012", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. 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	0,60
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	15,50
Энергетическая ценность, ккал	70,50

Е, мг	0,50
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	3,00

К, мг	232,50
Са, мг	25,70
Р, мг	21,60
Mg, мг	16,20
Fe, мг	2,70
I, мкг	1,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40**САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И 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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	36	27	3,6	2,7
с 01.09 по 31.12	33,75	27	3,38	2,7
ЯБЛОКИ	25	22	2,5	2,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 50				

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.

Морковь моют, очищают, отваривают, охлаждают, нарезают тонкой соломкой. Яблоки свежие с удаленными семенными гнездами нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 град. не менее 3 минут, заправляют растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 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: морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: моркови и яблок.

Вкус: свойственный моркови и сорту яблок.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

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	0,43
Жиры, г	0,05
Углеводы, г	3,94
Энергетическая ценность, ккал	41,30

Е, мг	1,40
А, мг	0,60
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	1,50

К, мг	115,20
Са, мг	15,60
Р, мг	15,70
Mg, мг	10,90
Fe, мг	0,80
I, мкг	1,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С 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 "РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С 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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	78	50,7	7,8	5,07
с 01.03 по 31.07	84,5	50,7	8,45	5,07
с 01.08 по 31.08	63,38	50,7	6,34	5,07
с 01.09 по 31.10	67,6	50,7	6,76	5,07
с 01.11 по 31.12	72,43	50,7	7,24	5,07
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	3,4	3,3	0,34	0,33
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,07	6,8	0,91	0,68
с 01.09 по 31.12	8,5	6,8	0,85	0,68
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4	3,3	0,4	0,33
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10,1	10,1	1,01	1,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	127,4	127,4	12,74	12,74
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	19,05	16	1,91	1,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
Выход: 200/10/5				

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.

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу. Солёные огурцы нарезают соломкой или ромбиками, у огурцов с грубой кожей или крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь-соломкой. В кипящий бульон с крупой кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, прокипяченную сметану.

Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.

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 рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой, птицы - мягкая.

Консистенция: овощей, мяса -мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный.

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: продуктов, входящих в рассольник.

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	4,52
Жиры, г	6,67
Углеводы, г	11,20
Энергетическая ценность, ккал	125,45

В1, мг	0,06
С, мг	4,54
А, мг	0,15
Е, мг	1,70
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,05

Са, мг	23,85
Mg, мг	20,08
Р, мг	70,26
Fe, мг	1,03
К, мг	385,32
І, мкг	4,58
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 305

КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ", 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
ГРУДКА КУРИНАЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	64,75	51,8	6,48	5,18
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,6	12,6	1,26	1,26
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	18,2	18,2	1,82	1,82
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7	0,7	0,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,23	0,23	0,02	0,02
масса полуфабриката		96,83		9,68
Выход: 70				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Филе птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон на сковороде, разогретой до 130-140° С, и доводят до готовности в жарочном шкафу с температурой 250-280° С. При приготовлении в пароконвектомате, режимы приготовления 170 градусов, время приготовления 30-40 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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 — котлеты овально-приплюснутой формы, равномерно обжарены, политы соусом или маслом; гарнир уложен сбоку;
- цвет корочки — светло-кремовый или светло-коричневый с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;
- вкус, запах — свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленой птицы, в меру соленый;
- консистенция — мягкая, 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	11,48	В1, мг	0,07	Са, мг	32,25
Жиры, г	16,36	С, мг	0,47	Mg, мг	18,39

Углеводы, г	11,33
Энергетическая ценность, ккал	238,37

А, мг	0,05
Е, мг	1,92
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,10

Р, мг	120,40
Fe, мг	1,41
К, мг	162,19
І, мкг	4,75
F, мг	0,06
Se, мг	0,01

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)	135	113,4	13,5	11,34
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	3,73	2,8	0,37	0,28
с 01.09 по 31.12	3,5	2,8	0,35	0,28
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,4	2,8	0,34	0,28
Выход: 70				

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 прокромку 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 куску 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	17,50	В1, мг	0,04	Са, мг	21,00
Жиры, г	11,76	С, мг	0,00	Mg, мг	22,40
Углеводы, г	0,00	А, мг	0,00	Р, мг	128,80
Энергетическая ценность, ккал	177,80	Е, мг	0,42	Fe, мг	1,40

Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Ғ, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 324

ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ", 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				
с 01.01 по 31.08	218	163,5	21,8	16,35
с 01.09 по 31.12	204,38	163,5	20,44	16,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 150				

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.

Свеклу моют, варят, очищают от кожицы. протирают, добавляют сливочное масло, сахар и прогревают 5-7 минут.

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: хорошо протертая масса, без комков.

Консистенция: однородная, пышная.

Цвет: малиново-красный.

Вкус: отварной свеклы с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварной свеклы и сливочного масла.

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	2,40
Жиры, г	5,60
Углеводы, г	15,60
Энергетическая ценность, ккал	121,80

Е, мг	0,30
А, мг	0,00
В2, мг	0,10
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,10
С, мг	6,60

К, мг	471,90
Са, мг	55,20
Р, мг	64,30
Mg, мг	32,40
Fe, мг	2,10
I, мкг	11,40
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№045

КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА", 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
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	18	18	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	183,6	183,6	18,36	18,36
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№021", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают в стакане или кружке. Оптимальная температура подачи не ниже 15 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: ягоды не переваренные, уложены в стакан и залиты прозрачным отваром.

Цвет: отвара - от светло-коричневого до темно-коричневого.

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.

Вкус: сладкий или кисло-сладкий.

Запах: аромат изюма.

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	0,40
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	7,00
Энергетическая ценность, ккал	102,00

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	150,20
Са, мг	20,60
Р, мг	20,90
Mg, мг	8,40
Fe, мг	0,50
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №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	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

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	1,70
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	51,00

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

К, мг	34,07
Са, мг	4,01
Р, мг	19,71
Mg, мг	4,34
Fe, мг	0,84
I, мкг	1,34
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №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	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

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	1,88
Жиры, г	0,75
Углеводы, г	12,90
Энергетическая ценность, ккал	66,00

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	23,05
Са, мг	4,34
Р, мг	14,70
Mg, мг	3,01
Fe, мг	0,33
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213**ЯЙЦО ВАРЕНОЕ****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЯЙЦО ВАРЕНОЕ", 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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	46	100 шт.	4,6
Выход: 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.

При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Яйца, сваренные вкрутую, используют как самостоятельное блюдо и для приготовления холодных закусок.

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, цвет — яйцо, сохранившее форму, белок — белый, желток — желтый, без серого налета;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов;
- консистенция белка — плотная, упругая; желтка — рассыпчатая.

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	4,90	Е, мг	0,80	К, мг	56,00
Жиры, г	4,50	А, мг	0,10	Са, мг	19,80
Углеводы, г	0,30	В2, мг	0,20	Р, мг	69,10
Энергетическая ценность, ккал	60,90	В1, мг	0,00	Mg, мг	4,30
		Д, мкг	0,90	Fe, мг	0,90
		С, мг	0,00	I, мкг	8,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 129

ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ", 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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	73,73	55,3	7,37	5,53
с 01.09 по 31.12	69,13	55,3	6,91	5,53
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	28,12	21,09	2,81	2,11
с 01.09 по 31.12	26,36	21,09	2,64	2,11
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	18,5	12	1,85	1,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	30	24	3	2,4
САХАР ПЕСОК	1,3	1,3	0,13	0,13
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		48		4,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,9	3,9	0,39	0,39
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,4	37,4	3,74	3,74
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,8	12,8	1,28	1,28
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 150				

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 кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, цветную капусту разбирают на кочешки.

Подготовленные овощи припускают в кипящей подсоленной воде (0,2-0,3 л на 1 кг овощей). Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном отваре 3-4 мин.

Припущенные по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным или сметанным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Соус сметанный № 371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Припущенные овощи кладут горкой в тарелку. 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 — овощи нарезаны кубиками, капуста — шашками, соединены с молочным или сметанным соусом и уложены горкой;
- цвет — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый;
- вкус — овощей и соуса молочного — слегка сладко-соленый; сметанного — слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом;
- запах — аромат овощей и молока или сметаны;
- консистенция овощей — мягкая, сочная, но не разварены, соуса — эластичный, однородный.

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	2,47
Жиры, г	2,03
Углеводы, г	11,34
Энергетическая ценность, ккал	80,37

В1, мг	0,06
С, мг	6,35
А, мг	1,53
Е, мг	0,63
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,07

Са, мг	61,11
Mg, мг	33,68
Р, мг	60,79
Fe, мг	1,06
К, мг	227,97
І, мкг	5,75
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №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	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

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	1,70
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	51,00

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

К, мг	34,07
Са, мг	4,01
Р, мг	19,71
Mg, мг	4,34
Fe, мг	0,84
I, мкг	1,34
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№018

ПЕЧЕНЬЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЕЧЕНЬЕ", 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
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	5	5
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№019", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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	3,80	Е, мг	0,00	К, мг	55,00
Жиры, г	5,00	А, мг	0,00	Са, мг	13,10
Углеводы, г	43,20	В2, мг	0,00	Р, мг	40,50
Энергетическая ценность, ккал	223,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	9,00
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	1,00
		С, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.
приказ от 12.05.2025 №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 392

ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ", 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
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	178,6	178,6	17,86	17,86
ВАРЕНЬЕ	15	15	1,5	1,5
Выход: 180/15				

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. Чайник ополаскиваю кипятком, кладут в него чай и заливают кипятком. Настаивают 5-10 минут. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье добавляют в чай.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Наливают в стакан. Оптимальная температура подачи 65 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: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.
Консистенция: жидкая.
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	0,06
Жиры, г	0,05
Углеводы, г	10,80
Энергетическая ценность, ккал	41,90

В1, мг	0,00
С, мг	0,18
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	9,27
Mg, мг	2,83
Р, мг	1,89
Fe, мг	0,07
К, мг	16,59
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждаю

Заведующий
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №71-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№005

ЙОГУРТ В ИНД,УПАК.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЙОГУРТ В ИНД,УПАК.", 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 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. Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Йогурт подают в стаканчике. 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 — йогурт в инд. стакане;
- цвет — свойственный кисломолочному продукту ;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, с вкраплениями фруктов, 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
Жиры, г	3,13
Углеводы, г	5,63
Энергетическая ценность, ккал	70,63

Е, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,13
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,38

К, мг	182,50
Са, мг	127,50
Р, мг	95,00
Mg, мг	14,00
Fe, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00