

Утверждаю

ООО "Фудсоцсервис"

директор Харламова Э.Р.

ООО "АБК-Пэймент"

директор Рахматуллин Р.Р.

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

## Апельсин 180г

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

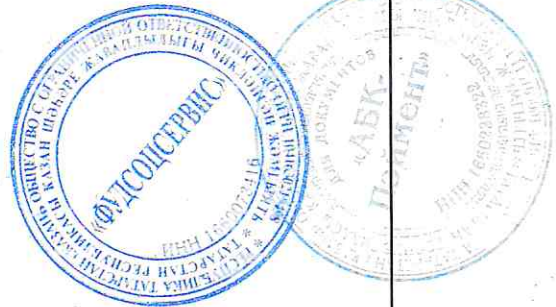
Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент"  
ООО "Фудсоцсервис"

Согласно сборника рецептов  
Дели +, 2012г стр.184 табл.9

Технико-технологическая карта №  
25.02.2020

### Требование к качеству сырья:

«Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества».



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.		
		масса,г		
		Вес брутто	Вес нетто	
1	Апельсин	180,00	180,00	
	<b>Выход</b>			<b>180</b>

### Технология приготовления

Подготовленные свежие плоды (перед отпуском перебирают, тщательно промывают проточной питьевой водой, удаляют плодоножки) подают целыми или порционируют (режут пополам) с использованием специально промаркированных досок и ножей.

### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

#### 1. Органолептические показатели:

Внешний вид: целые плоды  
Консистенция: свойственная апельсину  
Цвет: свойственный апельсину.  
Запах: свойственный апельсину.

#### 2. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Оптимальная температура подачи 14° С.  
Сроки реализации согласно СанПин2.3.2.4.3590-20. не более 2 часов.

*Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.*

### Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
1,62	0,36	14,58	77,4

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Минниханова Е. А.

Утверждаю

ООО "ФУДСОЦСЕРВИС"  
ООО "АБК-Пэймент"

директор Харламова Э.Р.  
директор Рахматуллин Р.Р.

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

**Биточки рыбные с рисом отварным рассыпчатым, с маслом сливочным 75/150/3г**

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент"  
ООО "ФУДСОЦСЕРВИС"

ТТК

Технико-технологическая карта № 05.03.2022

Требование к качеству сырья:

"Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества".

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		Масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	Биточки рыбные ПФ	85,00	85,00
2	Масло растительное	2,00	2,00
	Масса готовых котлет		75
	Рис отварной рассыпчатый		
3	крупа рисовая	54,00	54,00
4	вода питьевая	112,50	112,50
6	Соль йодированная	0,60	0,60
	Масса готового пюре		150
7	Масло сливочное	3,00	3,00
	Выход готового блюда		75/150/3

**Технология приготовления**

Биточки кругло-приплюснутой формы укладывают на противень или в газоразогреваемую смазанную растительным маслом, и запекают с двух сторон до образования равномерной корочки в течение 8-10 минут, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течение 20-25 минут (с добавлением небольшого количества воды на противень 10-15 г на порцию) или в пароконвектомате на режиме "Конвекция-Пар" при температуре 160° С в течение 15 минут, далее на режиме "Пар" при температуре 100° С в течение 15 минут до полной готовности. Температура внутри изделия должна быть не ниже 85°С. Крупу перебирают при этом удаляют посторонние примеси. Рисовую крупу промывают теплой, а затем горячей водой. Подготовленный для варки рис всыпают в подсоленную кипящую жидкость и варят при слабом кипении. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и дают стечь жидкости. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным доведенным до кипения сливочным маслом (50% от нормы на порцию). Остальной частью доведенного до кипения масла сливочного поливают при отпуске. Биточки выкладывают на тарелку рядом с рисом отварным рассыпчатым и поливают растопленным, доведенным до кипения, маслом сливочным.

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**

**1. Органолептические показатели:**

Внешний вид: биточки кругло-приплюснутой формы, поверхность равномерно запечена, края и поверхность ровные, без трещин, выложены рядом с рисом отварным рассыпчатым, политы маслом сливочным.  
Консистенция: биточек- мягкая, сочная, однородная; риса- однородная, рассыпчатая, крупинки плотные  
Цвет: корочки биточек -золотистый, на разрезе-светло-серый; риса- светлый, белый  
Вкус и запах: готовой рыбы, умеренно соленый, приятный запах рыбы в сочетании с рисом и маслом сливочным

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**

Биточки выкладывают на тарелку рядом с рисом отварным рассыпчатым и поливают растопленным, доведенным до кипения, маслом сливочным. При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65° С. Сроки реализации блюда согласно СанПиН 2.3.2.4.3590-20 не более 2 часов.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция, реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или эквивалентным нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
12,93	12,41	40,12	304,3

Главный технолог

Ответственный исполнитель

*(Подпись)*

Мустафина Г.И.

ООО "ФУДСОЦСЕРВИС"

ООО "АБК-Пэймент"

Подпись

директор Харламова Э.Р.

директор Рахматуллин Р.Р.

(руководитель предприятия, ФИО)

Утверждаю

**Гуляш из говядины 40/40**

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент", ООО "Фудсоцсервис" ТТК № 444 от 03.03.2021 г

Технико-технологическая карта № 14.01.2022

Требование к качеству сырья:

*"Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества".*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	говядина б/к (лопаточная часть)	64,00	64,00
	масса готовой говядины		40
2	вода питьевая	40,00	40,00
3	Масло растительное	2,00	2,00
4	морковь	5,00	4,00
5	лук репчатый	9,60	8,00
6	Мука пшеничная в/с	1,60	1,60
7	Томатная паста	2,60	2,60
8	Соль йодированная	0,25	0,25
	<b>Выход</b>		<b>40/40</b>

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:****1. Органолептические показатели:**

Внешний вид: куриные грудки нарезаны кубиками, в соусе с овощами, уложены на тарелку

Цвет: от светло - оранжевого до светло - коричневого.

Консистенция: куриные грудки - мягкие, сочные, соус - однородный, слегка вязкий

Вкус: тушеных куриных грудок в соусе с овощами, умеренно соленый

Запах: птицы отварной с ароматом овощей

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**

При подаче выкладывают на тарелку с гарниром. При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65° С. Сроки реализации согласно СанПин 2.3.2.4.3590-20. не более 2 часов.

**Технология приготовления**

Овощи перебирают, моют и очищают. Очищенные овощи промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. Не допускается предварительное замачивание овощей. Подготовленные лук репчатый и морковь нарезают кубиками и припускают.

Подготовленное мясо нарезают кубиками по 20-25г, солят, затем выкладывают на смазанный растительным маслом лист и запекают в жарочном шкафу в течение 20 мин при температуре 250° С или в ПКВ при режиме "конвекция-пар" при t 160-180° С в течение 15-20 мин до полуготовности, потом заливают водой (50 г на порцию) и продолжают готовить с добавлением подготовленной томатной пасты (томатную пасту проваривают с добавлением воды в соотношении 1:1 при слабом кипении и уваривают до половины объема). Затем добавляют припущенные лук и морковь, подсушенную муку (просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, при температуре 200-220С 8-10 мин., до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков, мука должна иметь слегка кремовый цвет), соль и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 20-25 минут при температуре 250-280° С или в ПКВ при режиме "конвекция-пар" при t 160-180° С в течение 15-20 мин.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Купольная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
8,31	11,83	8,24	176,8

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Минниханова Е. А.

Утверждаю

ООО "Фудсоцсервис"

ООО "АБК-Пэймент"

Подпись

директор Харламова Э.Р.

директор Рахматуллин Р.Р.

(руководитель предприятия, ФИО)

### Гуляш из говядины 50/50г

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация: ООО "АБК-Пэймент"

ООО "Фудсоцсервис"

Технико-технологическая карта №

12.01.2022

Согласно сборника рецептур (школьн) 2017г №260



**Требование к качеству сырья:**

"продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	Говядина лопатка б/к	79,00	79,00
2	Соль йодированная	0,30	0,30
3	Лук репчатый	12,00	10,00
4	Морковь	18,80	15,00
5	Томатная паста	3,00	3,00
6	Масло растительное	3,00	3,00
7	Мука пшеничная в/с	2,50	2,50
8	вода питьевая	35,00	35,00
Выход		50/50	

### Технология приготовления

Подготовленное, нарезанное кубиками по 20-25г запеченное до полуготовности мясо заливают водой и тушат с добавлением пассерованной томатной пасты (томатную пасту проваривают с добавлением воды в соотношении 1:1 при слабом кипении и уваривают до половины первоначального объема) в закрытой посуде около часа.

Овощи сортируют и очищают, промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. Не допускается предварительное замачивание овощей. На бульоне, оставшимся после тушения, готовят соус, добавляя в него припущенные лук, морковь (морковь нарезают соломкой, лук мелко шинкуют), подготовленную муку (просеянную муку просушивают в жарочном шкафу при температуре 200-220С 8-10 минут или прокалывают на плите 10-15 минут до светло-коричневого цвета и охлаждают до 60-70С), соль. Заливают им мясо и тушат еще 25-30 минут.

Масса тушеного мяса 50 гр, масса соуса 50 гр.

### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

**1. Органолептические показатели:**

Внешний вид: мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир.

Консистенция: мяса-мягкая, сочная, соуса-однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса-светло-коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса в томатном соусе с луком, умеренно

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**

При отпуске блюдо выкладывают на тарелку и подают с гарниром.

При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65С.

Сроки реализации блюда согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20, не более 2 часов.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или эквивалентным нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

### Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
10,39	14,79	10,3	221

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

Утверждаю

ООО "Фудсоцсервис"

ООО "АБК-Пэймент"

Подпись

директор Харламова Э.Р.

директор Рахматуллин Р.Р.

(руководитель предприятия, ФИО)

### Какао с молоком 200мл

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент",  
ООО "Фудсоцсервис"  
Технико-технологическая карта №  
04.03.2022

Согласно сборника рецептов  
(школьн) 2017г №382

**Требование к качеству сырья:**

"Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.		
		масса,г		
		Вес брутто	Вес нетто	
1	Какао-порошок	4,00	4,00	
2	Сахарный песок	10,00	10,00	
3	Молоко 2,5%	100,00	100,00	
4	вода питьевая	110,00	110,00	
Выход				200

**Технология приготовления**

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (10мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, добавляют остальной кипятка и доводят до кипения.

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**

**1. Органолептические показатели:**

Внешний вид: жидкость светло - шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло - шоколадный.

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**

Какао наливают в стакан или чашку. Температура подачи горячих напитков должна быть не ниже 75° С.

Сроки реализации согласно СанПин2.3.2.4.3590-20 не более 2 часов.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Купажная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**


Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
1,58	3,54	7,6	78,6

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Минниханова Е. А.

	ООО "Фудсоцсервис" ООО "АБК-Пэймент" Подпись	 (руководитель предприятия, ФИО)	Утверждаю директор Харламова Э.Р. директор Рахматуллин Р.Р.
--	--	--	---

**Каша гречневая рассыпчатая 150**

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент"  
 ООО "Фудсоцсервис"

Технико-технологическая карта № 04.06.2021

Согласно сборника рецептур (школьн.) 2017г № 171

**Требование к качеству сырья:**  
*"Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.		
		масса,г		
		Вес брутто	Вес нетто	
1	Крупа гречневая	71,00	71,00	
2	Соль йодированная	0,50	0,50	
3	вода питьевая	106,50	106,50	
	<b>Выход</b>			<b>150</b>

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**

**1. Органолептические показатели:**  
 Внешний вид: зерна крупы набухшие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются.  
 Цвет: соответствует виду крупы.  
 Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая.  
 Вкус и запах: свойственный данному виду крупы (без привкуса пригорклости и затхлости).

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**  
 При отпуске кашу выкладывают на тарелку.  
 При раздаче гарниры должны иметь температуру не ниже 65С.  
 Сроки реализации согласно СанПин2.3.2.4.3590-20. не более 2 часов.



**Технология приготовления**

В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. Гречневую крупу перебирают, удаляя посторонние примеси, промывают теплой водой. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Когда каша делается густой, варение прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Купиная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
3,77	2,29	39,72	214

Главный технолог \_\_\_\_\_ Мустафина Г.И.  
 Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_ Дудкова Н.В.

Утверждаю

ООО "Фудсоцсервис"

ООО "АБК-Пэймент"

Подпись

директор Харламова Э.Р.

директор Рахматуллин Р.Р.

(руководитель предприятия, ФИО)

### Компот из свежих яблок 200

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент"

ООО "Фудсоцсервис"

Согласно сборника рецептов (школьн.) 2017г № 342

Технико-технологическая карта №

04.03.2022

#### Требование к качеству сырья:

"продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	Яблоки свежие	45,40	40,00
2	вода питьевая	200,00	200,00
3	Сахарный песок	10,00	10,00
Выход		200	

#### Технология приготовления

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Для приготовления горячего сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды и варят на слабом огне не более 6-8 минут. Компоту дают настояться в течении 30 минут.

#### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

##### 1. Органолептические показатели:

Внешний вид: сироп - прозрачный, у яблок удалена сердцевина и плодоножки, плоды нарезаны дольками.  
Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.  
Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.  
Вкус и запах: сладко - кислый, аромат плодов .

##### 2. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Компот наливают в стаканы или чашки, равномерно распределяя фрукты и сироп.  
Температура подачи горячих напитков должна быть не ниже 75 С.  
Сроки реализации согласно СанПин 2.3.2.4.3590-20 не более 2 часов.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

#### Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)


Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
0,160	0,160	17,9	74,6

Главный технолог

Ответственный исполнитель

Мустафина Г.И.

Дудкова Н.В.

		ООО "Фудсоцсервис" ООО "АБК-Пэймент" Подпись		Утверждаю директор Харламова Э.Р. директор Рахматуллин Р.Р. (руководитель предприятия, ФИО)	
<b>Компот из сухофруктов 200 мл</b> Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудсоцсервис" Технико-технологическая карта № 01.01.2019				 	
Согласно сборника рецептов (школьн.) 2017г № 348				<b>Технология приготовления</b>  В горячей воде растворяют сахар, доводят сироп до кипения и проваривают 6-8 минут. Сухофрукты перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя её несколько раз. Подготовленные сухофрукты кладут в горячий сахарный сироп, доводят до кипения и проваривают компот 10-20 минут на медленном огне. Компоту дают настояться в течении 30 мин.	
Требования к качеству сырья: «Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества».					
№ Наименование продукта		Норма закладки на 1 порц. масса,г			
		Вес брутто	Вес нетто		
1	Компотная смесь сушеная	20,40	20,00		
2	Сахарный песок	10,00	10,00		
3	вода питьевая	203,00	203,00		
Выход		200			
<b>ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:</b>					
<b>1. Органолептические показатели:</b> Внешний вид: плоды не переваренные, уложены в стакан и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром. Консистенция: компота-жидкая, плодов-мягкая Цвет: от светло - желтого до коричневого Вкус и запах: свойственный продуктам, входящих в состав					
<b>2. Требования к оформлению, реализации и хранению:</b> Компот налит в стакан или чашку. Температура подачи напитка должна быть не выше 75 С. Сроки хранения согласно СанПин 2.3.2.4.3590-20 не более 2 часов.					

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
0,66	0,09	22,02	92,9

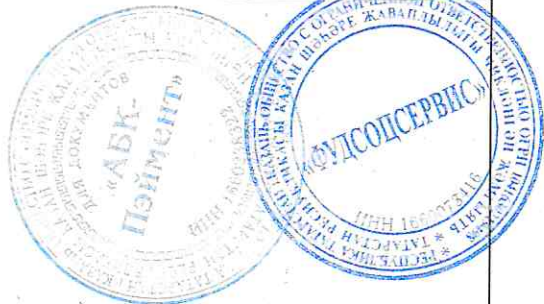
Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

ООО "Фудоцсервис" ООО "АБК-Пэймент" Подпись		Утверждаю директор Харламова Э.Р. директор Рахматуллин Р.Р. (руководитель предприятия-ФИО)		
<b>Котлета из мяса птицы с картофельным пюре, с маслом сливочным 60/150/3г</b>				
Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудоцсервис" ТТК Технико-технологическая карта № 26.05.2021				
Требование к качеству сырья: «Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствующим требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества».				
№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.		Технология приготовления
		масса,г		
		Вес брутто	Вес нетто	
1	Грудки куриные	44,70	38,50	1 способ: куриную грудку без костей нарезают кусочками, пропускают через мясорубку, (или используют ПФ куриного фарша), соединяют с замоченным в воде хлебом, добавляют соль, пассерованный репчатый лук, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях. Укладывают на противень смазанную растительным маслом и запекают в жарочном шкафу до готовности в течении 20-25 мин при Т 250-280С с добавлением небольшого количества воды на противень (10 мл на порцию). 2 способ приготовления в пароконвектомате: подготовленные котлеты укладывают в гастроемкость, предварительно смазанную растительным маслом и готовят в ПКВ режиме "жар-пар" при температуре 160-180С в течении 25-30 минут. Приготовление картофельного пюре : 1 способ: Картофель сортируют, моют и очищают, повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. Не допускается предварительное замачивание картофеля. Подготовленный сырой картофель варят в подсоленной воде до готовности. Воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее прокипяченное молоко и растопленное сливочное масло (доведенное до кипения). Смесь взбивают до получения пышной однородной массы (пюре). 2 способ: Приготовления в пароконвектомате (ПКВ). Подготовленный картофель выкладывают в гастроемкость, посыпают солью и готовят в ПКВ режиме "Пар" при 100С в течение 1 час 20 мин при полной загрузке. По готовности протирают до консистенции пюре, непрерывно добавляя горячее прокипяченное молоко и заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. При отпуске пюре поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. При отпуске котлету выкладывают на тарелку и подают с картофельным пюре политым растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным.
	или цыплята - бройлеры потр с/м	59,20	38,50	
	или фарш куриный	40,30	38,50	
2	Хлеб пшеничный	10,80	10,80	
3	Вода питьевая	13,20	13,20	
4	Лук репчатый	16,80	14,00	
5	Масло растительное	1,20	1,20	
	Масса пассерованного репчатого лука		7,00	
6	Сухари панировочные	6,00	6,00	
7	Масло растительное	2,00	2,00	
8	Соль йодированная	0,45	0,45	
	Масса ПФ		72,00	
	Выход котлеты из мяса птицы		60	
9	Картофель	171,00	128,30	
10	Молоко 2,5%	23,70	22,50	
11	Масло сливочное	3,00	3,00	
12	Соль йодированная	0,50	0,50	
13	Масло сливочное	3,00	3,00	
	Выход картофельного пюре с маслом сливочным		150/3	
<b>ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:</b>				
<b>1. Органолептические показатели:</b> Внешний вид: изделия в виде котлет овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена, гарнир сбоку; макаронные изделия сохранившие форму, легко отделяются друг от друга, политы маслом сливочным. Цвет: котлета: на поверхности изделия-золотистый, на разрезе-серо-белый; макаронных изделий-белый с кремовым оттенком. Вкус и запах: котлет-характерный для продуктов входящих в состав блюда, у макарон-свойственный отварным макаронным изделиям с маслом сливочным, умеренно соленый.				
<b>2. Требования к оформлению, реализации и хранению:</b> При отпуске котлету выкладывают на тарелку и подают с картофельным пюре, политым растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65С. Сроки хранения блюда согласно СанПиН 2.3.2.4.3590-20 не более 2 часов.				



Примечание: технико-технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.  
 По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 30390-2013 "Мульнирлар прайдулдул реализация населениге". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или эквивалентным нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
12,22	20,26	29,67	350,25

Главный технолог \_\_\_\_\_ Мустафина Г.И.  
 Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_ Дудкова Н.В.

		ООО "Фудсоцсервис" ООО "АБК-Пэймент" Подпись		Утверждаю директор Харламова Э.Р. директор Рахматуллин Р.Р. (руководитель предприятия, ФИО)		
<b>Котлета из мяса птицы с макаронными изделиями отварными, с маслом сливочным 60/150/3г</b>						
Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения						
Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудсоцсервис"				ТТК		
Техничко-технологическая карта № 26.05.2021						
Требование к качеству сырья: «Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствующим требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества».						
№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.				Технология приготовления
		масса,г				
		Вес брутто	Вес нетто			
1	Грудки куриные	44,70	38,50			1 способ: подготовленную куриную грудку или цыплят-бройлеров отделяют от костей, нарезают кусочками, пропускают через мясорубку, (или используют ПФ куриного фарша), соединяют с замоченным в воде хлебом, добавляют соль, пассерованный репчатый лук, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях. Укладывают на противень смазанную растительным маслом и запекают в жарочном шкафу до готовности в течении 20-25 мин при Т 250-280С с добавлением небольшого количества воды на противень (10 мл на порцию). 2 способ приготовления в пароконвектомате: подготовленные котлеты укладывают в гастроемкость, предварительно смазанную растительным маслом и готовят в ПКВ режиме "жар-пар" при температуре 160-180С в течении 25-30 минут. Макароны изделия (макароны, лапша, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Макароны варят 15-20 минут, лапшу 10-15 минут, вермишель 10-12 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается. Сваренные макаронные изделия откидывают, дают стечь воде и заправляют растопленным доведенным до кипения сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла сливочного макаронные изделия поливают непосредственно перед отпуском. При отпуске котлету выкладывают на тарелку и подают с макаронными изделиями политыми растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным.
2	или цыплят-бройлеры потр с/м	59,20	38,50			
	или фарш куриный	40,30	38,50			
2	Хлеб пшеничный	10,80	10,80			
3	Вода питьевая	13,20	13,20			
4	Лук репчатый	16,80	14,00			
5	Масло растительное	1,20	1,20			
	Масса пассерованого репчатого лука		7,00			
6	Сухари панировочные	6,00	6,00			
7	Масло растительное	2,00	2,00			
8	Соль йодированная	0,45	0,45			
	Масса ПФ		72,00			
	Выход котлеты из мяса птицы			60		
1	Макаронные изделия	61,00	61,00			
2	Вода питьевая	365,00	365,00			
3	Соль йодированная	0,50	0,50			
4	Масло сливочное	3,00	3,00			
	Выход макаронных изделий с маслом сливочным			150/3		
<b>ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:</b>						
<b>1. Органолептические показатели:</b> Внешний вид: изделия в виде котлет овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена, гарнир сбоку; макаронные изделия сохранившие форму, легко отделяются друг от друга, политы маслом сливочным. Цвет: котлета: на поверхности изделия-золотистый, на разрезе-серо-белый; макаронных изделий-белый с кремовым оттенком. Вкус и запах: котлет-характерный для продуктов входящих в состав блюда, у макарон-свойственный отварным макаронным изделиям с маслом сливочным, умеренно соленый.						
<b>2. Требования к оформлению, реализации и хранению:</b> При отпуске котлету выкладывают на тарелку и подают с макаронными изделиями политыми растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65С. Сроки хранения блюда согласно СанПиН 2.3.2.4.3590-20 не более 2 часов.						



Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 30390-2013 "Кулинарные продукты ready-to-use на растительном". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технической Регламент Евразийского Союза "О пищевой безопасности" или эквивалентным нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
14,67	19,98	35,68	381,45

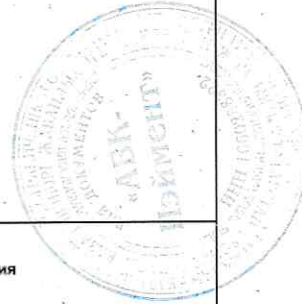
Главный технолог \_\_\_\_\_ Мустафина Г.И.  
 Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_ Дудкова Н.В.

ООО "Фудсоцсервис" ООО "АБК-Пэймент" Подпись	Утверждаю директор Харламова Э.Р. директор Рахматуллин Р.Р. (руководитель предприятия, ФИО)
--	--

**Котлета из мяса птицы с макаронными изделиями отварными, с маслом сливочным 75/150/5г**

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения  
 Моя корпорация: ООО "АБК-Пэймент" ТТК  
 ООО "Фудсоцсервис"  
 Технико-технологическая карта № 26.05.2021

Требование к качеству сырья:  
 «Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества».



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	Грудки куриные	54,50	47,00
	или цыплята-бройлеры потр с/м	72,40	47,00
	или фарш куриный	49,30	47,00
2	Хлеб пшеничный	14,00	14,00
3	Вода питьевая	16,00	16,00
4	Лук репчатый	19,20	16,00
5	Масло растительное	1,50	1,50
	Масса пассерованого репчатого лука		8,00
6	Соль йодированная	0,50	0,50
7	Сухари панировочные	7,50	7,50
8	Масло растительное	3,00	3,00
	Масса ПФ		90,00
	Выход котлеты из мяса птицы		75
1	Макаронные изделия	61,00	61,00
2	Вода питьевая	365,00	365,00
3	Соль йодированная	0,50	0,50
4	Масло сливочное	5,00	5,00
	Выход макаронных изделий с маслом сливочным		150/5

**Технология приготовления**

1 способ: подготовленную куриную грудку или цыплят-бройлеров отделяют от костей, нарезают кусочками, пропускают через мясорубку, (или используют ПФ куриного фарша), соединяют с замоченным в воде хлебом, добавляют соль, пассерованный репчатый лук, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях. Укладывают на противень смазанную растительным маслом и запекают в жарочном шкафу до готовности в течении 20-25 мин при T 250-280C с добавлением небольшого количества воды на противень (10 мл на порцию).

2 способ приготовления в пароконвектомате: подготовленные котлеты укладывают в гастоёмкость, предварительно смазанную растительным маслом и готовят в ПКВ режиме "жар-пар" при температуре 160-180C в течении 25-30 минут.

Макаронные изделия (макароны, лапша, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Макароны варят 15-20 минут, лапшу 10-15 минут, вермишель 10-12 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается. Сваренные макаронные изделия откидывают, дают стечь воде и заправляют растопленным доведенным до кипения сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла сливочного макаронные изделия поливают непосредственно перед отпуском. При отпуске котлету выкладывают на тарелку и подают с макаронными изделиями политыми растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным.

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**

1. Органолептические показатели:  
 Внешний вид: изделия в виде котлет овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена, гарнир сбоку; макаронные изделия сохранившие форму, легко отделяются друг от друга, политы маслом сливочным.  
 Цвет: котлета: на поверхности изделия-золотистый, на разрезе-серо-белый; макаронных изделий-белый с кремовым оттенком.  
 Вкус и запах: котлет-характерный для продуктов входящих в состав блюда, у макарон-свойственный отварным макаронным изделиям с маслом сливочным, умеренно соленый.

2. Требования к оформлению, реализации и хранению:  
 При отпуске котлету выкладывают на тарелку и подают с макаронными изделиями политыми растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным.  
 При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65C. Сроки хранения блюда согласно СанПиН 2.3.2.4.3590-20 не более 2 часов.

Примечание: технико-технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31967-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50390-2013 "Универсальная продукция для реализации в заведениях общественного питания". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или соответствующим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
11,45	12,46	31,32	299,95

Главный технолог \_\_\_\_\_ Мустафина Г.И.  
 Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_ Дудкова Н.В.

ООО "Фудсоцсервис"  
 ООО "АБК-Паймент"  
 Подпись

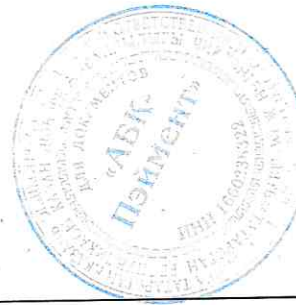
директор Харламова Э.Р.  
 директор Рахматуллин Р.Р.  
 (руководитель предприятия, ФИО)

**Котлеты "Аппетитные" с кашей гречневой рассыпчатый с маслом сливочным 60/150/3**

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Паймент" ООО "Фудсоцсервис" ТТК  
 Технико-технологическая карта № 04.03.2022

Требование к качеству сырья:  
 "Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества".



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	Говядина (котлетное мясо)	35,20	33,50
	или фарш говяжий	35,20	33,50
2	Грудки куриные	17,40	15,00
	или цыпленка-бройлеры потр с/м	23,10	15,00
3	Лук репчатый	14,40	12,00
4	Масло растительное	1,60	1,60
	Масса припущенного репчатого лука		6,00
5	Соль йодированная	0,40	0,40
6	Хлеб пшеничный	5,60	5,60
7	вода питьевая	7,00	7,00
8	Сухари панировочные	5,00	5,00
9	Масло растительное	1,60	1,60
	масса полуфабриката котлет		72
	Выход котлеты		60
11	Крупа гречневая	71,00	71,00
12	вода питьевая	106,50	106,50
13	Соль йодированная	0,50	0,50
14	Масло сливочное	3,00	3,00
	Выход каши гречневой с маслом сливочным		150/3г

**Технология приготовления**

Лук сортируют и очищают, промывают под питьевой водой не менее 5 минут небольшими партиями. Не допускается предварительное замачивание лука. Подготовленный лук мелко рубят и припускают или слегка пассеруют. Подготовленную куриную грудку или цыпленка-бройлеров разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на куски и пропускают через мясорубку. Подготовленные измельченные мясо (или ПФ мясного фарша) и куриную грудку соединяют с черствым хлебом, предварительно замоченным в воде, добавляют мелко рубленный припущенный или слегка пассерованный репчатый лук, соль и хорошо перемешивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях. Полуфабрикаты кладут на смазанный маслом растительным противень и запекают до готовности в жарочном шкафу при T 250-280C в течении 20-25 минут, с добавлением небольшого количества воды на противень (10-15 мл на порцию), или в ПКВ режим Ж/П, 20-25 минут при T 160-180C.

Гречневую крупу перебирают, удаляя при этом посторонние примеси, промывают теплой водой. В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши.

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Когда каша делается густой, варение прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

При отпуске гречневую кашу выкладывают на тарелку с котлетой "Аппетитной" и поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**

**1. Органолептические показатели:**

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутые с заостренным концом, поверхность равномерно запечена, без трещин, зерна крупы полностью разварившиеся, но не потерявшие форму, каша гречневая полита маслом сливочным.  
 Консистенция: котлеты-сочная, пышная, однородная; каша-рассыпчатая, мягкая.  
 Цвет: котлеты-корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый; каша-соответствует виду крупы.  
 Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо, умеренно соленый.

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**

При отпуске гречневую кашу выкладывают на тарелку с котлетой "Аппетитной" и поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.  
 При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65C  
 Сроки реализации блюда согласно СанПиН 2.3.2.4.3590-20. не более 2 часов.

Примечание: технологическая карта соответствует и соответствует с ГОСТ 31987-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30380-2013 "Универсальная продукция для реализации населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или эквивалентным нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
10,14	15,01	48,06	400,6

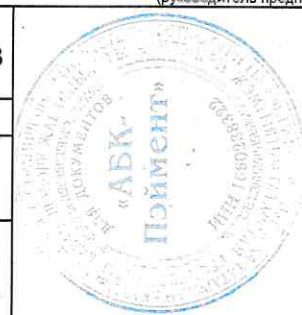
Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

ООО "Фудсоцсервис" ООО "АБК-Паймент" Подпись		директор Харламова Э.Р. директор Рахматуллин Р.Р. (руководитель предприятия, ФИО)		Утверждаю																																																																																
<b>Котлеты "Аппетитные" с кашей гречневой рассыпчатый с маслом сливочным 75/150/3</b>																																																																																				
Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения Моя корпорация : ООО "АБК-Паймент" ООО "Фудсоцсервис" ТТК Технично-технологическая карта № 04.03.2022																																																																																				
Требование к качеству сырья: <i>"Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствующим требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества".</i>																																																																																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="3">№</th> <th rowspan="3">Наименование продукта</th> <th colspan="2">Норма закладки на 1 порц.</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Масса,г</th> </tr> <tr> <th>Вес брутто</th> <th>Вес нетто</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Говядина (котлетное мясо)</td> <td>44,00</td> <td>42,00</td> </tr> <tr> <td></td> <td>или фарш говяжий</td> <td>44,00</td> <td>42,00</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Грудки куриные</td> <td>22,00</td> <td>19,00</td> </tr> <tr> <td></td> <td>или цыплят-бройлеры потр с/м</td> <td>29,30</td> <td>19,00</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Лук репчатый</td> <td>18,00</td> <td>15,00</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Масло растительное</td> <td>2,00</td> <td>2,00</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Масса припущенного репчатого лука</td> <td></td> <td>7,50</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Соль йодированная</td> <td>0,50</td> <td>0,50</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Хлеб пшеничный</td> <td>7,00</td> <td>7,00</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>вода питьевая</td> <td>9,00</td> <td>9,00</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Сухари панировочные</td> <td>6,00</td> <td>6,00</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Масло растительное</td> <td>2,00</td> <td>2,00</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Выход котлеты</td> <td></td> <td>75г</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Крупа гречневая</td> <td>71,00</td> <td>71,00</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>вода питьевая</td> <td>106,50</td> <td>106,50</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>Соль йодированная</td> <td>0,50</td> <td>0,50</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>Масло сливочное</td> <td>3,00</td> <td>3,00</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Выход каши гречневой с маслом сливочным</td> <td></td> <td>150/3г</td> </tr> </tbody> </table>			№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.		Масса,г		Вес брутто	Вес нетто	1	Говядина (котлетное мясо)	44,00	42,00		или фарш говяжий	44,00	42,00	2	Грудки куриные	22,00	19,00		или цыплят-бройлеры потр с/м	29,30	19,00	3	Лук репчатый	18,00	15,00	4	Масло растительное	2,00	2,00		Масса припущенного репчатого лука		7,50	5	Соль йодированная	0,50	0,50	6	Хлеб пшеничный	7,00	7,00	7	вода питьевая	9,00	9,00	8	Сухари панировочные	6,00	6,00	10	Масло растительное	2,00	2,00		Выход котлеты		75г	11	Крупа гречневая	71,00	71,00	12	вода питьевая	106,50	106,50	13	Соль йодированная	0,50	0,50	14	Масло сливочное	3,00	3,00		Выход каши гречневой с маслом сливочным		150/3г	<b>Технология приготовления</b>	
№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.																																																																																		
		Масса,г																																																																																		
		Вес брутто	Вес нетто																																																																																	
1	Говядина (котлетное мясо)	44,00	42,00																																																																																	
	или фарш говяжий	44,00	42,00																																																																																	
2	Грудки куриные	22,00	19,00																																																																																	
	или цыплят-бройлеры потр с/м	29,30	19,00																																																																																	
3	Лук репчатый	18,00	15,00																																																																																	
4	Масло растительное	2,00	2,00																																																																																	
	Масса припущенного репчатого лука		7,50																																																																																	
5	Соль йодированная	0,50	0,50																																																																																	
6	Хлеб пшеничный	7,00	7,00																																																																																	
7	вода питьевая	9,00	9,00																																																																																	
8	Сухари панировочные	6,00	6,00																																																																																	
10	Масло растительное	2,00	2,00																																																																																	
	Выход котлеты		75г																																																																																	
11	Крупа гречневая	71,00	71,00																																																																																	
12	вода питьевая	106,50	106,50																																																																																	
13	Соль йодированная	0,50	0,50																																																																																	
14	Масло сливочное	3,00	3,00																																																																																	
	Выход каши гречневой с маслом сливочным		150/3г																																																																																	
<p>Лук сортируют и очищают, промывают под питьевой водой не менее 5 минут небольшими партиями. Не допускается предварительное замачивание лука. Подготовленный лук мелко рубят и припускают или слегка пассеруют. Подготовленную куриную грудку или цыплят-бройлеров разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на куски и пропускают через мясорубку. Подготовленные измельченные мясо (или ПФ мясного фарша) и куриную грудку соединяют с черствым хлебом, предварительно замоченным в воде, добавляют мелко рубленный припущенный или слегка пассерованный репчатый лук, соль и хорошо перемешивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях. Полуфабрикаты кладут на смазанный маслом растительным противень и запекают до готовности в жарочном шкафу при Т 250-280С в течении 20-25 минут, с добавлением небольшого количества воды на противень (10-15 мл на порцию), или в ПКВ режим Ж/П, 20-25 минут при Т 160-180С.</p> <p>Гречневую крупу перебирают, удаляя при этом посторонние примеси, промывают теплой водой. В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши.</p> <p>Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Когда каша делается густой, варение прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.</p> <p>При отпуске гречневую кашу выкладывают на тарелку с котлетой "Аппетитной" и поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.</p>																																																																																				
<b>ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:</b>																																																																																				
<b>1. Органолептические показатели:</b> Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутые с заостренным концом, поверхность равномерно запечена, без трещин, зерна крупы полностью разварившиеся, но не потерявшие форму, каша гречневая политая маслом сливочным. Консистенция: котлеты-сочная, пышная, однородная; каша-рассыпчатая, мягкая. Цвет: котлеты-корочки - коричневого, на разрезе - светло-серый; каши-соответствует виду крупы. Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо, умеренно соленый.																																																																																				
<b>2. Требования к оформлению, реализации и хранению:</b> При отпуске гречневую кашу выкладывают на тарелку с котлетой "Аппетитной" и поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65С Сроки реализации блюда согласно СанПиН 2.3.2.4.3590-20, не более 2 часов.																																																																																				



Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 52090-2013 "Упакованная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технической Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или соответствующим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
15,16	16,19	44,63	386,76

Главный технолог \_\_\_\_\_ Мустафина Г.И.  
 Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_ Дудкова Н.В.

ООО "Фудсоцсервис"  
ООО "АБК-Пэймент"  
Подпись

директор Харламова Э.Р.  
директор Рахматуллин Р.Р.  
(руководитель предприятия, ФИО)

Утверждаю

### Кофейный напиток с молоком 200 мл

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент"  
ООО "Фудсоцсервис"  
Технико-технологическая карта №  
04.03.2022

Согласно сборника рецептов  
(школьн.) 2017г №379

Требование к качеству сырья:  
"Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	Кофейный (злаковый)	5,00	5,00
2	Сахарный песок	10,00	10,00
3	Молоко 2,5%	100,00	100,00
4	вода питьевая	120,00	120,00
Выход		200	

### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

#### 1. Органолептические показатели:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, кофейный напиток налит в стакан или чашку.  
Консистенция: жидкая.  
Цвет: светло - коричневый.  
Вкус и запах: сладкий, аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

#### 2. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Напиток налит в стакан или чашку. Температура подачи горячих напитков должна быть не ниже 75° С.Сроки реализации согласно СанПин2.3.2.4.3590-20 не более 2 часов.



### Технология приготовления

Кофейные напитки готовят в специально предназначенной для этой цели посуде. При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 минут и дают настояться в течении 5 - 8 минут при закрытой крышке. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через частое сито. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

### Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
3,2	2,7	6	60,7

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Минниханова Е. А.

ООО "ФУДСОЦСЕРВИС"  
ООО "АБК-Пэймент"  
Подпись

директор Харламова Э.Р.  
директор Рахматуллин Р.Р.  
(руководитель предприятия, ФИО)

Утверждаю

### Макаронные изделия отварные с маслом сливочным 150/3 г

Область применения: дошкольные, образовательные и детские  
оздоровительные учреждения

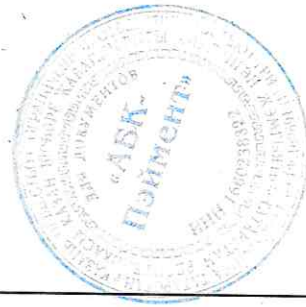
Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент",  
ООО "ФУДСОЦСЕРВИС"

Согласно акту проработки от  
17.11.2023

Технико-технологическая карта №  
24.03.2022

#### Требование к качеству сырья:

"продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты,  
используемые для приготовления данного блюда (изделия),  
соответствуют требованиям нормативных документов и имеют  
сертификаты соответствия или удостоверение качества."



#### Технология приготовления

Макаронные изделия (макароны, лапша, вермишель и др.)  
варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1  
кг макаронных изделий берут 6 л воды). Макароны варят 15-20  
минут, лапшу - 10-15 минут, вермишель - 10-12 минут. В  
процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду,  
в результате чего масса их увеличивается.  
Сваренные макаронные изделия откидывают, дают стечь воде  
и заправляют растопленным доведенным до кипения  
сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре  
количества), чтобы они не склеивались и не образовывали  
комков. Остальной частью масла сливочного макаронные  
изделия поливают непосредственно перед отпуском.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	Макаронные изделия	61,00	61,00
2	Соль йодированная	0,36	0,36
3	вода питьевая	365,00	365,00
4	Масло сливочное	3,00	3,00
Выход			150/3

#### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

##### 1. Органолептические показатели:

Внешний вид: макаронные изделия сохраняют форму, легко  
отделяются друг от друга, политы маслом сливочным.  
Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.  
Цвет: белый с кремовым оттенком.  
Вкус и запах: свойственный отварным изделиям и маслу  
сливочному, умеренно соленый.

##### 2. Требования к оформлению, реализации и хранению:

При отпуске гарнир выкладывают на тарелку и поливают  
растопленным доведенным до кипения сливочным маслом.  
Температура подачи должна быть не ниже 65° С.  
Сроки реализации согласно СанПин2.3.2.4.3590-20 не более 2  
часов.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011  
Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или санитарным нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на  
территории государства, принявшего стандарт.

#### Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)\*\*\*

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
5,54	6,69	26,49	188,25

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Минниханова Е. А.

ООО "ФУДСОЦСЕРВИС"

ООО "АБК-Пэймент"

Подпись

директор Харламова Э.Р.

директор Рахматуллин Р.Р.

(руководитель предприятия, ФИО)

**Макаронные изделия отварные с маслом сливочным 180/5 г**

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент" , ООО "ФУДСОЦСЕРВИС"

Согласно акту проработки от 17.11.2023

Технико-технологическая карта № 24.03.2022

Требование к качеству сырья:

"продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	Макаронные изделия	73,20	73,20
2	Соль йодированная	0,60	0,60
4	вода питьевая	378,00	378,00
3	Масло сливочное	5,00	5,00
Выход		180/5	

**Технология приготовления**

Макаронные изделия (макароны, лапша, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Макароны варят 15-20 минут, лапшу - 10-15 минут, вермишель - 10-12 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается. Сваренные макаронные изделия откидывают, дают стечь воде и заправляют растопленным доведенным до кипения сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла сливочного макаронные изделия поливают непосредственно перед отпуском.

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**

**1. Органолептические показатели:**

Внешний вид: макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, политы маслом сливочным. Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус и запах: свойственный отварным изделиям и маслу сливочному, умеренно соленый.

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**

При отпуске гарнир выкладывают на тарелку и поливают растопленным доведенным до кипения сливочным маслом. Температура подачи должна быть не ниже 65° С. Сроки реализации согласно СанПин 2.3.2.4.3590-20 не более 2 часов.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012. По физико-химическим показателям соответствуют требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция, реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или эквивалентным нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государств, принявших стандарт."

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)\*\*\***

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
5,1	3,62	31,96	176,1

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Минниханова Е. А.

	ООО "ФУДСОЦСЕРВИС" ООО "АБК-Пэймент" Подпись	Утверждаю директор Харламова Э.Р. директор Рахматуллин Р.Р. (руководитель предприятия, ФИО)
--	--	--

**Овощи тушеные с мясом 50/150 (200г)**

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент", ООО "Фудсоцсервис"      ТТК №062 от 5.02.24г

Технико-технологическая карта № 26.05.2021

Требование к качеству сырья:  
*Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	Фарш говяжий	65,60	62,50
2	Масло растительное	5,00	5,00
	масса готового мясного фарша		50
3	Картофель свежий	140,00	105,00
4	Морковь свежая	22,50	18,00
5	Лук репчатый	14,40	12,00
6	Масло растительное	5,00	5,00
7	Соль йодированная	0,75	0,75
8	масса томатного соуса		35,00
9	вода питьевая	35,00	35,00
10	Мука пшеничная в/с	1,58	1,58
11	Морковь свежая	2,63	2,10
12	Лук репчатый	1,20	1,00
13	Томатная паста	2,10	2,10
14	Сахарный песок	0,35	0,35
15	Соль йодированная	0,35	0,35
	<b>Выход</b>		<b>50/150</b>

**Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. Не допускается предварительное замачивание овощей. Лук репчатый и морковь нарезают кубиками или дольками, слегка пассеруют или припускают. Подготовленный картофель нарезают дольками или кубиками и слегка запекают в предварительно разогретом до 160С жарочном шкафу при Т 160-180С 15-20 минут или в ПКВ на режиме "Жар/Пар" при температуре 160-180С на 15-20 минут. Фарш укладывают в посуду, припускают и тушат до готовности, добавляют пассерованные лук и морковь, затем подготовленный картофель, соединяют с соусом томатным и тушат 20-25 минут до готовности. Для приготовления томатного соуса: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 180-200С 10-15 минут, до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков, мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Мелко нарезанные морковь и лук репчатый припускают, добавляют подготовленную томатную пасту( томат пасту проваривают с добавлением воды в соотношении 1:1 при слабом кипении и уваривают до половины объема) и продолжают тушение еще 15-20 минут. В соус кладут подготовленные тушеные морковь и лук репчатый и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**

**1. Органолептические показатели:**  
 Внешний вид: фарш вместе с гарниром уложены на тарелку, овощи сохранили форму нарезки.  
 Консистенция: овощей мягкая, мяса-мягкая.  
 Цвет: светло-оранжевый.  
 Вкус и запах: соответствует овощам и мясу входящих в состав блюда, умеренно соленый. Не допускается запах подгоревших овощей.

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**  
 Овощи тушеные с фаршем выкладывают на тарелку. При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65С. Сроки хранения блюда согласно СанПиН 2.3.2.4.3590-20. не более 2 часов.

Примечание: технико-технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Купонная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
12,48	15,68	19,34	271,5

Главный технолог \_\_\_\_\_ Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_ Дудкова Н.В.

	ООО "Фудсоцсервис" ООО "АБК-Пэймент" Подпись	Утверждаю директор Харламова Э.Р. директор Рахматуллин Р.Р. (руководитель предприятия, ФИО)
--	--	--

<b>Плов из говядины 50/150г</b>	
Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения	
Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудсоцсервис"	Согласно сборника рецептур (школьн) 2017г №265
Технико-технологическая карта № 01.01.2019	
Требование к качеству сырья: "Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."	



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	Говядина лопатка б/к	79,00	79,00
2	Крупа рисовая	51,00	51,00
3	Масло растительное	7,50	7,50
4	лук репчатый	9,00	7,50
5	морковь	15,40	12,80
6	Томатная паста	4,80	4,80
7	Соль йодированная	0,70	0,70
	<b>Выход</b>		<b>50/150</b>

**Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Подготовленные и очищенные лук репчатый и морковь нарезают соломкой и припускают с томатной пастой (в томатную пасту добавляют воду 1:1 и уваривают до первоначального объема). Подготовленное, нарезанное кубиками мясо посыпают солью, запекают в жарочном шкафу при температуре 140-160С в течение 15-20 минут. К мясу добавляют перебранный, хорошо промытый (2 раза) рис, подготовленные овощи, заливают водой чтобы, общий вес был 4,5 кг.

Подготовленную емкость ставят в ПКВ на режим Ж/П при температуре 140-160С на 40-50 минут. Готовят при закрытой крышке. Для ж/ш: очищенные лук репчатый и морковь нарезают мелкими кубиками и припускают с подготовленной томатной пастой (в томатную пасту добавляют воду 1:1 и уваривают до первоначального объема). Подготовленное мясо, нарезают на куски, посыпают солью, тушат, добавляют припущенные с томатной пастой морковь и лук репчатый, заливают горячей водой и дают закипеть, затем кладут перебранную и промытую рисовую крупу и варят до полуготовности. После того, как рис впитает всю жидкость, посуду плотно закрывают крышкой помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф при температуре 250-280 С на 25-40 минут.

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**

**1. Органолептические показатели:**  
 Внешний вид: мясо нарезано кубиками по 20-30 г, кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.  
 Консистенция: мяса - мягкая, нежная, риса - мягкая, рассыпчатая.  
 Цвет: мяса - серый, риса и овощей - светло-оранжевый.  
 Вкус: тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.  
 Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**  
 Отпускают равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.  
 Температура подачи вторых блюд 65С.  
 Сроки хранения блюда согласно СанПиН23243590-20 не более 2 часов.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.  
 По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или эквивалентным нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
15,95	19,55	39,75	408,42

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

Утверждаю

директор Рахматуллин Р.Р.  
директор Харламова Э.Р.

(руководитель предприятия, ФИО)

ООО "АБК-Пэймент"  
ООО "Фудсоцсервис"

Подпись

### Птица запеченная 100г

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация: ООО "Фудсоцсервис",  
ООО "АБК-Пэймент"

Согласно сборника рецептур (школьн.), 2017 № 293

Технико-технологическая карта № 07.04.2022

**Требование к качеству сырья:**

«Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества».



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.		
		масса,г		
		Вес брутто	Вес нетто	
1	Грудки куриные	145,00	140,00	
	или куриное бедро	145,00	140,00	
	или голень куриная	145,00	140,00	
	или кури/цыплята потрош.	156,80	140,00	
2	Сметана	4,00	4,00	
3	Соль йодированная	0,50	0,50	
4	Масло растительное	3,00	3,00	
	<b>Выход</b>			<b>100</b>

**Технология приготовления**

У птицы, поступающей в потрошенном виде, отделяют 2/3 части кожи шеи, крылья по локтевой сустав, внутренний жир и порционируют (грудку порционируют не отделяя срединную кость). Затем птицу или грудку промывают холодной водой и нарезают на порционные куски по 145г (у куриного бедра срезают часть мякоти и порционируют по 145г на порцию). Подготовленные порционные куски, солят, смазывают сметаной, кладут на противень или сковороду с маслом растительным, разогретым до 150-160С и запекают в течении 3-5 минут до образования золотистой корочки, доводят до полной готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280С в течение 30-40 минут. Для пароконвектомата: подготовленную куриную грудку запекают в ПКВ при температуре 160-180С на 40-50 минут на режим "ЖАР-ПАР".

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**

**1. Органолептические показатели:**

Внешний вид: аккуратно нарубленные куски птицы, сбоку гарнир.

Цвет: золотистый, зарумяненный.

Консистенция: корочки - хрустящая, внутри мягкая, сочная.

Вкус и запах: мяса запеченной птицы, умеренно соленый,

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**

При отпуске готовое блюдо выкладывают на тарелку и подают с гарниром.

При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65С.

Сроки реализации блюда согласно СанПин 2.3/2.4 3590-20 не более 2 часов.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Купирная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
10,42	12,23	8,65	192

Главный технолог

Ответственный исполнитель

Мустафина Г.И.

Дудкова Н.В.

Утверждаю

ООО "Фудсоцсервис"

ООО "АБК-Пэймент"

Подпись

директор Харламова Э.Р.

директор Рахматуллин Р.Р.

(руководитель предприятия, ФИО)

## Пюре картофельное с маслом сливочным 150/3г

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудсоцсервис" Согласно сборника рецептов (школьн.), 2017 № 312

Технико-технологическая карта № 29.03.2022

Требование к качеству сырья:

«Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества».

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.		
		масса,г		
		Вес брутто	Вес нетто	
1	Картофель	171,00	128,25	
2	Молоко 2,5%	23,70	22,50	
3	Масло сливочное	3,00	3,00	
4	Соль йодированная	0,50	0,50	
5	Масло сливочное	3,00	3,00	
	<b>Выход</b>			<b>150/3</b>

### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

1. Органолептические показатели:

Внешний вид: протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, полита маслом сливочным.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

2. Требования к оформлению, реализации и хранению:

При подаче пюре выкладывают на тарелку и поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. При раздаче гарниры должны иметь температуру не ниже 65С.

Сроки хранения согласно СанПин2.3.2.4.3590-20. не более 2 часов.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Купильная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

### Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
3,08	6,25	20,47	150,45

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.



ООО "АБК-Пэймент"  
ООО "Фудсоцсервис"

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

Утверждаю

директор Рахматуллин Р.Р.

директор Харламова Э.Р.

## Рыба тушеная с овощами в томате (минтай) 50/50

Область применения: дошкольные, образовательные и детские  
оздоровительные учреждения

Моя корпорация: ООО "Фудсоцсервис"  
ООО "АБК-Пэймент"

Согласно сборника рецептов  
(школьн.) 2017г №229

Технико-технологическая карта №  
10.09.2021

### Требование к качеству сырья:

"Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	Минтай ПБГ	86,30	63,00
2	вода питьевая	19,00	19,00
3	Морковь	25,00	20,00
4	Томатная паста	4,00	4,00
5	Лук репчатый	12,00	10,00
6	Масло растительное	5,00	5,00
7	Соль йодированная	0,40	0,40
	Выход		50/50

### Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Овощи мелко шинкуют и припускают 10-15 минут с добавлением пассерованной томатной пасты (томатную пасту проваривают с добавлением воды в соотношении 1:1 при слабом кипении и уваривают до половины объема). Подготовленную рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на порционные куски, укладывают в посуду в два слоя, чередуя с пассерованными овощами, подливают горячую воду, добавляют масло растительное, соль, посуду закрывают крышкой и тушат 20-25 минут при температуре 250-280С в жарочном шкафу. Отпускают с овощами и соусом, с которыми тушилась рыба.

### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

#### 1. Органолептические показатели:

Внешний вид: тушеный кусочек филе рыбы с кожей уложен на тарелку, с овощами и соусом, сбоку-гарнир

Цвет: филе рыбы с кожей- на разрезе белый или светло-серый, соус- розовый, овощей-натуральный

Консистенция: мягкая, сочная

Вкус и запах: рыбы в сочетании с соусом и овощами

#### 2. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Рыбу отпускают с овощами, с которыми тушилась рыба. При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3.2.4. 3590-20 не более 2 часов

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

### Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
9,05	6,09	3,8	105

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

	ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудсоцсервис" Подпись	Утверждаю директор Рахматуллин Р.Р. директор Харламова Э.Р. (руководитель предприятия, ФИО)
--	--	--

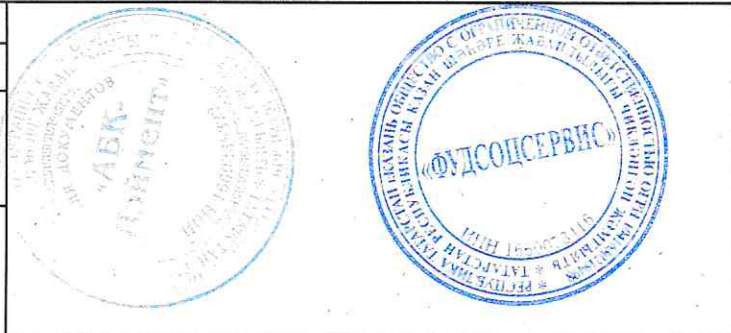
### Салат из моркови 60г

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "Фудсоцсервис" ТТК  
 ООО "АБК-Пэймент"

Технико-технологическая карта № 01.01.2019

**Требование к качеству сырья:**  
 продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверения качества.



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.		
		масса,г		
		Вес брутто	Вес нетто	
1	Морковь	75,00	60,00	
2	Сахарный песок	0,60	0,60	
	<b>Выход</b>			<b>60</b>

### Технология приготовления

Морковь сортируют, моют и очищают. Очищенную морковь повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями и выдерживают в 10% растворе поваренной соли в течении 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. .  
 Не допускается предварительное замачивание моркови. Подготовленную очищенную морковь нарезают тонкой соломкой.  
 При отпуске морковь выкладывают в салатник или тарелку, добавляют сахарный песок.

### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

**1. Органолептические показатели:**  
 Внешний вид: морковь сохраняет форму нарезки, салат уложен горкой.  
 Консистенция: хрустящая, сочная.  
 Цвет: моркови-оранжевый.  
 Вкус: свойственный моркови .  
 Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**  
 Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре 4±2С. Заправленные, порционированные салаты, выставленные в охлаждаемую витрину должны реализовываться в течении 1 часа.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.  
 По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или византийским нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

### Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
0,74	0,06	9,98	49,02

Главный технолог		Мустафина Г.И.
Ответственный исполнитель		Дудкова Н.В.

ООО "АБК-Пэймент"  
ООО "Фудсоцсервис"  
Подпись

директор Рахматуллин Р.Р.  
директор Харламова Э.Р.  
(руководитель предприятия, ФИО)

Утверждаю

## Салат из моркови с яблоками 60г

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "Фудсоцсервис" ТТК  
ООО "АБК-Пэймент"

Технико-технологическая карта №  
01.01.2019

### Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверения качества.



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.		
		масса, г		
		Вес брутто	Вес нетто	
1	Морковь	56,30	45,00	
2	Сахарный песок	0,60	0,60	
3	Яблоки свежие	17,10	15,00	
	Выход			60

### Технология приготовления

Морковь сортируют, моют и очищают. Очищенную морковь повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. Не допускается предварительное замачивание моркови. Подготовленную очищенную морковь нарезают тонкой соломкой. Яблоки перебирают, тщательно промывают под проточной водой и очищают от семенного гнезда. Очищенные яблоки, с удаленным семенным гнездом, нарезают тонкой соломкой. Морковь соединяют с яблоками, добавляют сахарный песок и перемешивают. При отпуске выкладывают на тарелку.

### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

#### 1. Органолептические показатели:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки, салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: моркови и яблок.

Вкус: свойственный моркови с яблоком.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

#### 2. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре 4±2С. Заправленные, порционированные салаты, выставленные в охлаждаемую витрину должны реализовываться в течении 1 часа.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или эквивалентным нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

### Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
0,64	3,01	5,11	50,91

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

Утверждаю

ООО "Фудсоцсервис"

ООО "АБК-Пэймент"

Подпись

директор Харламова Э.Р.

директор Рахматуллин Р.Р.

(руководитель предприятия, ФИО)

## Салат из свежей капусты с морковью 80г

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент"  
ООО "Фудсоцсервис"

Согласно сборника рецептов (школьн.) 2076 № 47

Технико-технологическая карта № 22.07.2021

### Требование к качеству сырья:

«Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества»



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	Капуста свежая	92,50	74,00
	Масса прогретой капусты		66,80
2	Морковь	10,00	8,00
3	Сахарный песок	1,30	1,30
4	Масло растительное	4,00	4,00
5	Соль йодированная	0,40	0,40
	Выход		80г

### Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. У капусты удаляют верхний слой листьев. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенную морковь нарезают тонкой соломкой. Подготовленную капусту мелко шинкуют, добавляют соль и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нарезанной морковью, добавляют растительное масло, соль, сахар и перемешивают. При отпуске салат выкладывают горкой на тарелку.

### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

#### 1. Органолептические показатели:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция: овощей-хрустящая, не жесткая, сочная. Цвет: свойственный входящим в салат продуктам. Цвет: свойственный входящим в салат продуктам. Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи. Запах: свежей белокачанной капусты с морковью в сочетании с маслом растительным.

#### 2. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре 4 +/-2С. Заправленные, порционированные салаты, выставленные в охлаждаемую витрину, должны реализовываться в течении одного часа.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или эквивалентным нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

### Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
1,05	2,6	5,17	48,32

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

	ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудсоцсервис" Подпись	Утверждаю директор Рахматуллин Р.Р. директор Харламова Э.Р. (руководитель предприятия, ФИО)
--	--	--

### Салат из свеклы отварной с растительным маслом 60г

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения  
 Моя корпорация: ООО "Фудсоцсервис" ООО "АБК-Пэймент" Согласно сборника рецептур (школьн.) 2017г № 52  
 Технико-технологическая карта № 19.10.2021

Требование к качеству сырья:  
 "Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствующие требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверения качества"

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса, г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	Свекла	73,00	57,00
2	Масло растительное	3,00	3,00
	<b>Выход</b>		<b>60г</b>

#### Технология приготовления

Свеклу сортируют, промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. Не допускается предварительное замачивание овощей.  
 Подготовленную свеклу отваривают в кожуре до готовности. Отварную свеклу очищают и нарезают соломкой или измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным. Салат выкладывают горкой на тарелку.

#### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

1. Органолептические показатели:  
 Внешний вид: свекла нарезана соломкой, салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.  
 Консистенция: мягкая, сочная.  
 Цвет: темно-малиновый.  
 Вкус и запах: свойственный свекле и растительному маслу.

2. Требования к оформлению, реализации и хранению:  
 Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре 4 +/- 2С. Заправленные, порционированные салаты, выставленные в охлаждаемую витрину, должны реализовываться в течении одного часа.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31667-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013. Улучшенная продукция реализуемая населению. По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или эквивалентным нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

#### Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
0,840	3,610	4,960	55,680
Витамин В1, мг	Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг
0,010	3,990		
Са, мг	Р, мг	Мг, мг	Fe, мг
21,280	24,380	12,420	0,790

Главный технолог \_\_\_\_\_  
 Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_

*(Handwritten signature)*

Мустафина Г.И.  
 Дудкова Н.В.

*(Handwritten signature: Харламова Э.Р. Хауф)*



Утверждаю

ООО "Фудсоцсервис"

ООО "АБК-Пэймент"

Подпись

директор Харламова Э.Р.

директор Рахматуллин Р.Р.

(руководитель предприятия, ФИО)

### Свекла отварная дольками 60г

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент" ООО ТТК "Фудсоцсервис"

Технико-технологическая карта № 12.02.2020

Требование к качеству сырья:

"Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества".



### Технология приготовления

Свеклу сортируют, промывают в проточной воде не менее 5 минут небольшими партиями. Не допускается предварительное замачивание овощей. Подготовленную свеклу отваривают в кожуре до готовности, затем очищают и нарезают соломкой или измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу выкладывают горкой на тарелку.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.		
		масса, г		
		Вес брутто	Вес нетто	
1	Свекла	76,84	60,00	
	Выход			60

### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

1. Органолептические показатели:

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, уложена на тарелку горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус и запах: свойственный свекле.

2. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре 4 +/-2С. Порционированные овощи, выставленные в охлаждаемую витрину, должны реализовываться в течении одного часа.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

### Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
1,08	0,06	5,88	28,8

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

	ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудсоцсервис" Подпись	Утверждаю директор Рахматуллин Р.Р. директор Харламова Э.Р. (руководитель предприятия, ФИО)
--	--	--

<b>Сыр (порциями) 15г</b>				
Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения				
Моя корпорация : ООО "Фудсоцсервис" ООО "АБК-Пэймент"		Согласно сборника рецептов (школьн.) 2017 № 15		
Технико-технологическая карта № 01.01.2019				
Требование к качеству сырья: "Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."				
№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.		<b>Технология приготовления</b>  Сыр очищают от корки и нарезают тонкими ломтиками одинакового размера.
		масса,г		
		Вес брутто	Вес нетто	
1	Сыр голландский	15,30	15,00	
	Выход		15	
<b>ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:</b>				
<b>1. Органолептические показатели:</b>				
Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы.				
Консистенция: мягкая, не крошащаяся.				
Цвет: соответствует виду сыра.				
Вкус: соответствует виду сыра				
Запах: соответствует виду сыра				
<b>2. Требования к оформлению, реализации и хранению:</b>				
Не допускается подсыхание.				
Оптимальная температура подачи +14С.				
Сроки хранения согласно СанПин2.3.2.4.3590-20. не более 2 часов.				

*Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.*

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
3,95	3,99		51,5

Главный технолог \_\_\_\_\_ Мустафина Г.И.  
 Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_ Дудкова Н.В.



Утверждаю

ООО "АБК-Пэймент"

директор Рахматуллин Р.Р.

ООО "Фудсоцсервис"

директор Харламова Э.Р.

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

### Сыр (порциями) 10г

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "Фудсоцсервис"  
ООО "АБК-Пэймент"

Согласно сборника рецептов (школьн.) 2017 № 15

Технико-технологическая карта № 01.01.2019

#### Требование к качеству сырья:

"Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	Сыр голландский	10,20	10,00
	<b>Выход</b>		<b>10г</b>

#### Технология приготовления

Сыр очищают от корки и нарезают тонкими ломтиками одинакового размера.

#### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

##### 1. Органолептические показатели:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая, не крошащаяся.

Цвет: соответствует виду сыра.

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

##### 2. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Не допускается подсыхание.

Оптимальная температура подачи +14С.

Сроки хранения согласно СанПин2.3.2.4.3590-20. не более 2 часов.

*Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.*

*По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.*

#### Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
2,63	2,66		34,330

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.



ООО "Фудсоцсервис"

ООО "АБК-Пэймент"

Подпись

директор Харламова Э.Р.

директор Рахматуллин Р.Р.

(руководитель предприятия, ФИО)

**Сырники из творога с кашей молочной "Дружба" с маслом сливочным 60/150/3г**

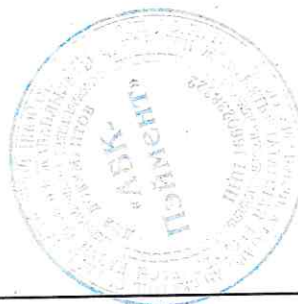
Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент" ООО ТТК "Фудсоцсервис"

Технико-технологическая карта № 28.05.2021

Требование к качеству сырья:

"Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.		
		масса,г		
		Вес брутто	Вес нетто	
1	Крупа пшено	15,00	15,00	
2	Крупа рисовая	11,00	11,00	
3	Молоко 2,5%	75,00	75,00	
4	вода питьевая	50,00	50,00	
5	Сахарный песок	0,60	0,60	
6	Соль йодированная	0,35	0,35	
	Выход каши			150
7	Масло сливочное	3,00	3,00	
	Сырники:			
8	Сырники ПФ	66,00	66,00	
9	масло растительное	2,00	2,00	
	Выход готовых сырников			60
	Выход:			60/150/3

**Технология приготовления**

Прежде чем приступить к приготовлению каши, подбирают посуду для варки - кастрюлю или котел нужного объема. В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. Перед варкой крупу перебирают и промывают. При этом удаляют посторонние примеси. Пшено и рисовую крупу промывают теплой, а затем горячей водой. Крупу промывают перед самым закладыванием ее в жидкость. В жидкость добавляют соль, доводят до кипения, закладывают в нее пшеничную крупу и варят, периодически помешивая, затем добавляют рисовую крупу и продолжают варить до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, сахар и варят кашу до готовности. Полуфабрикаты сырников дефростируют и запекают с обеих сторон, после чего выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200С в течении 8-10 минут, или в пароконвектомате при температуре 160-180°С в режиме "Жар-Пар" на 10-15 минут до готовности и образования золотистого, румяного цвета. При отпуске кашу подают на тарелке, поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным, рядом выкладывают сырники из творога.

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**

1. Органолептические показатели:

Внешний вид: каша - зерна крупы полностью разварившиеся, но не потерявшие форму; каша выложена горкой и полита маслом сливочным; сырники- изделия правильно кругло- приплюснутой формы; поверхность без трещин, золотисто-румяного цвета. Цвет: каши-соответствует виду каши; сырников-корочки - золотистый, на разрезе - светло - кремовый или желтоватый. Консистенция: каши-однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков; сырников-мягкая, умеренно плотная, пышная. Вкус и запах: каши-соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом сливочным; сырников-приятный.

2. Требования к оформлению, реализации и хранению:

При отпуске кашу подают на тарелке, поливают растопленным доведенным до кипения маслом сливочным, рядом выкладывают сырники из творога. Температура подачи блюда должна быть не ниже 65С. Срок реализации блюда согласно СанПин 2.3.2.4.3590-20 не более 2 часов.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 30390-2013 "Купированная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или эквивалентным нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
10,53	10,4	39,37	311,25

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

Утверждаю

ООО "Фудсоцсервис"

директор Харламова Э.Р.

ООО "АБК-Пэймент"

директор Рахматуллин Р.Р.

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

**Сырники из творога с кашей пшенной  
молочной с маслом сливочным 60/180/3г**

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудсоцсервис" ТТК

Технико-технологическая карта № 28.05.2021

Требование к качеству сырья:

"Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.		
		масса,г		
		Вес брутто	Вес нетто	
1	Крупа пшено	36,00	36,00	
2	Молоко 2,5%	90,00	90,00	
3	вода питьевая	54,00	54,00	
4	Сахарный песок	0,80	0,80	
5	Соль йодированная	0,40	0,40	
	Выход каши			180
6	Масло сливочное	3,00	3,00	
	Сырники:			
7	Сырники ПФ	66,00	66,00	
8	Масло растительное	2,00	2,00	
	Выход сырников			60
	Выход:			60/180/3

**Технология приготовления**

Прежде чем приступить к приготовлению каши, подбирают посуду для варки - кастрюлю или котел нужного объема. В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. Перед варкой крупу перебирают, при этом удаляют посторонние примеси. Пшено промывают теплой, а затем горячей водой. Крупу промывают перед самым закладыванием ее в жидкость. В жидкость добавляют соль, доводят до кипения, закладывают в нее пшенную крупу и варят, периодически помешивая, до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, сахар и варят кашу до готовности. Полуфабрикаты сырников дефростируют и запекают с обеих сторон, после чего выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200С в течении 8-10 минут, или в пароконвектомате при температуре 160-180°С в режиме "Жар-Пар" на 10-15 минут до готовности и образования золотистого, румяного цвета. При отпуске кашу подают на тарелке, поливают растопленным доведенным до кипения маслом сливочным, рядом выкладывают сырники из творога.

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**

**1. Органолептические показатели:**

Внешний вид: каша-зерна крупы полностью разварившиеся, но не потерявшие форму, каша выложена горкой и полита маслом сливочным; сырники- изделия правильной кругло- приплюснутой формы; поверхность без трещин, золотисто-румяного цвета. Цвет: каши-соответствует виду каши; сырников-корочки - золотистый, на разрезе - светло - кремовый или желтоватый. Консистенция: каши-однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков; сырников-мягкая, умеренно плотная, пышная. Вкус и запах: каши-соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом сливочным; сырников-приятный, свойственный запеченному творогу.

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**

При отпуске кашу подают на тарелке, поливают растопленным доведенным до кипения маслом сливочным, рядом выкладывают сырники из творога. Температура подачи блюда должна быть не ниже 65С. Срок реализации блюда согласно СанПин 2.3.2.4.3590-20 не более 2 часов.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
16	16,68	42,95	373,2

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

Утверждаю

ООО "Фудсоцсервис"

ООО "АБК-Пэймент"

Подпись

директор Харламова Э.Р.

директор Рахматуллин Р.Р.

(руководитель предприятия, ФИО)

**Сырники из творога с кашей пшенной  
молочной с маслом сливочным 60/180/5г**

Область применения: дошкольные, образовательные и детские  
оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент" ООО ТТК  
"Фудсоцсервис"

Технико-технологическая карта №  
28.05.2021

**Требование к качеству сырья:**

"Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты,  
используемые для приготовления данного блюда (изделия),  
соответствуют требованиям нормативных документов и имеют  
сертификаты соответствия или удостоверение качества."



**Технология приготовления**

Прежде чем приступить к приготовлению каши, подбирают посуду для варки - кастрюлю или котел нужного объема. В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. Перед варкой крупу перебирают, при этом удаляют посторонние примеси. Пшено промывают теплой, а затем горячей водой. Крупу промывают перед самым закладыванием ее в жидкость. В жидкость добавляют соль, доводят до кипения, закладывают в нее пшенную крупу и варят, периодически помешивая, до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, сахар и варят кашу до готовности. Полуфабрикаты сырников дефростируют и запекают с обеих сторон, после чего выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200С в течении 8-10 минут, или в пароконвектомате при температуре 160-180°С в режиме "Жар-Пар" на 10-15 минут до готовности и образования золотистого, румяного цвета. При отпуске кашу подают на тарелке, поливают растопленным доведенным до кипения маслом сливочным, рядом выкладывают сырники из творога.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.		
		масса,г		
		Вес брутто	Вес нетто	
1	Крупа пшено	36,00	36,00	
2	Молоко 2,5%	90,00	90,00	
3	вода питьевая	54,00	54,00	
4	Сахарный песок	0,80	0,80	
5	Соль йодированная	0,40	0,40	
	<b>Выход каши</b>			<b>180</b>
6	Масло сливочное	5,00	5,00	
	<b>Сырники:</b>			
7	Сырники ПФ	66,00	66,00	
8	Масло растительное	2,00	2,00	
	<b>Выход сырников</b>			<b>60</b>
	<b>Выход:</b>			<b>60/180/5</b>

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**

**1. Органолептические показатели:**

Внешний вид: каша-зерна крупы полностью разварившиеся, но не потерявшие форму, каша выложена горкой и полита маслом сливочным; сырники- изделия правильной кругло- приплюснутой формы; поверхность без трещин, золотисто-румяного цвета. Цвет: каши-соответствует виду каши; сырников-корочки - золотистый, на разрезе - светло - кремовый или желтоватый. Консистенция: каши-однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков; сырников-мягкая, умеренно плотная, пышная. Вкус и запах: каши-соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом сливочным; сырников-приятный, свойственный запеченному творогу.

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**

При отпуске кашу подают на тарелке, поливают растопленным доведенным до кипения маслом сливочным, рядом выкладывают сырники из творога. Температура подачи блюда должна быть не ниже 65С. Срок реализации блюда согласно СанПин 2.3.2.4.3590-20 не более 2 часов.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
16,02	18,13	42,98	386,4

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

ООО "Фудсоцсервис"  
 ООО "АБК-Пэймент"  
 Подпись

директор Харламова Э.Р.  
 директор Рахматуллин Р.Р.  
 (руководитель предприятия, ФИО)

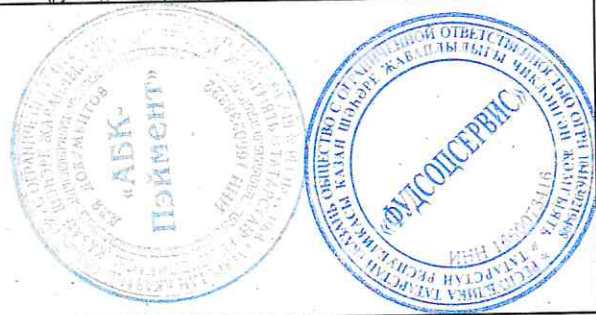
**Сырники из творога с кашей молочной "Дружба" с маслом сливочным 60/150/3г**

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудсоцсервис" ТТК

Технико-технологическая карта № 28.05.2021

Требование к качеству сырья:  
 "Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто

1	Крупа пшено	15,00	15,00
2	Крупа рисовая	11,00	11,00
3	Молоко 2,5%	75,00	75,00
4	вода питьевая	50,00	50,00
5	Сахарный песок	0,60	0,60
6	Соль йодированная	0,35	0,35
	Выход каши		150
7	Масло сливочное	3,00	3,00
	Сырники:		
8	Творог	61,20	60,00
9	Мука пшеничная в/с	7,80	7,80
10	Яйцо куриное	2,88	2,40
11	Сахарный песок	3,00	3,00
12	Соль йодированная	0,24	
	Масса полуфабрикат		68,40
13	Масло растительное	2,00	2,00
	Выход готовых сырников		60
	Выход:		60/150/3

**Технология приготовления**

Прежде чем приступить к приготовлению каши, подбирают посуду для варки - кастрюлю или котел нужного объема. В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. Перед варкой крупу перебирают и промывают. При этом удаляют посторонние примеси. Пшено и рисовую крупу промывают теплой, а затем горячей водой. Крупу промывают перед самым закладыванием ее в жидкость. В жидкость добавляют соль, доводят до кипения, закладывают в нее пшеничную крупу и варят, периодически помешивая, затем добавляют рисовую крупу и продолжают варить до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, сахар и варят кашу до готовности. В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Массу тщательно перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6см, нарезают поперек, ломтики панируют в муке, формуют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, запекают с обеих сторон, после чего выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200С в течении 8-10 минут, или в пароконвектомате при температуре 160-180С в режиме "Жар-Пар" на 10-15 минут до готовности и образования золотистого, румяного цвета. При отпуске кашу подают на тарелке, поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным, рядом выкладывают сырники из творога.

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**

**1. Органолептические показатели:**

Внешний вид: каша - зерна крупы полностью разварившиеся, но не потерявшие форму, каша выложена горкой и полита маслом сливочным; сырники- изделия правильно кругло- приплюснутой формы; поверхность без трещин, золотисто-румяного цвета. Цвет: каши-соответствует виду каши; сырников-корочки - золотистый, на разрезе - светло - кремовый или желтоватый. Консистенция: каши-однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков; сырников-мягкая, умеренно плотная, пышная. Вкус и запах: каши-соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом сливочным; сырников-приятный.

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**

При отпуске кашу подают на тарелке, поливают растопленным доведенным до кипения маслом сливочным, рядом выкладывают сырники из творога. Температура подачи блюда должна быть не ниже 65С. Срок реализации блюда согласно СанПин 2.3.2.4.3590-20 не более 2 часов.

Примечание: технико-технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция, реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или эквивалентным нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
10,53	10,4	39,37	311,25

Главный технолог

Муштафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

Утверждаю

ООО "Фудсоцсервис"

ООО "АБК-Пэймент"

Подпись

директор Харламова Э.Р.

директор Рахматуллин Р.Р.

(руководитель предприятия, ФИО)

**Сырники из творога с кашей пшеничной  
молочной с маслом сливочным 60/180/3г**

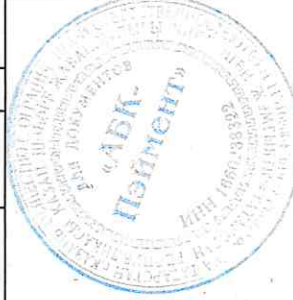
Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация: ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудсоцсервис" ТТК

Технико-технологическая карта № 28.05.2021

**Требование к качеству сырья:**

"Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	Крупа пшено	36,00	36,00
2	Молоко 2,5%	90,00	90,00
3	вода питьевая	54,00	54,00
4	Сахарный песок	0,80	0,80
5	Соль йодированная	0,40	0,40
	Выход каши		180
6	Масло сливочное	3,00	3,00
	Сырники:		
7	Творог	61,20	60,00
8	Мука пшеничная в/с	7,80	7,80
9	Яйцо куриное	2,88	2,40
10	Сахарный песок	3,00	3,00
11	Соль йодированная	0,24	0,24
	Масса полуфабрикат		68,40
12	Масло растительное	2,00	2,00
	Выход сырников		60
	Выход:		60/180/3

**Технология приготовления**

Прежде чем приступить к приготовлению каши, подбирают посуду для варки - кастрюлю или котел нужного объема. В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. Перед варкой крупу перебирают, при этом удаляют посторонние примеси. Пшено промывают теплой, а затем горячей водой. Крупу промывают перед самым закладыванием ее в жидкость. В жидкость добавляют соль, доводят до кипения, закладывают в нее пшеничную крупу и варят, периодически помешивая, до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, сахар и варят кашу до готовности.

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Массу тщательно перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6см, нарезают поперек, ломтики панируют в муке, формуют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, запекают с обеих сторон, после чего выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200С в течении 8-10 минут, или в пароконвектомате при температуре 160-180°С в режиме "Жар-Пар" на 10-15 минут до готовности и образования золотистого, румяного цвета.

При отпуске кашу подают на тарелке, поливают растопленным доведенным до кипения маслом сливочным, рядом выкладывают сырники из творога.

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**

**1. Органолептические показатели:**

Внешний вид: каша-зерна крупы полностью разварившиеся, но не потерявшие форму, каша выложена горкой и полита маслом сливочным; сырники- изделия правильной кругло- приплюснутой формы; поверхность без трещин, золотисто-румяного цвета. Цвет: каши-соответствует виду каши; сырников-корочки - золотистый, на разрезе - светло - кремовый или желтоватый. Консистенция: каши-однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков; сырников-мягкая, умеренно плотная, пышная. Вкус и запах: каши-соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом сливочным; сырников-приятный, свойственный запеченному творогу.

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**

При отпуске кашу подают на тарелке, поливают растопленным доведенным до кипения маслом сливочным, рядом выкладывают сырники из творога. Температура подачи блюда должна быть не ниже 65С. Срок реализации блюда согласно СанПин 2.3.2.4.3590-20 не более 2 часов.

Примечание: технол.карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 20390-2013 "Кулинарная продукция, реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или эквивалентным нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
16	16,68	42,95	373,2

Главный технолог

\_\_\_\_\_  
Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

\_\_\_\_\_  
Дудкова Н.В.

ООО "Фудсоцсервис"  
 ООО "АБК-Пэймент"  
 Подпись

директор Харламова Э.Р.  
 директор Рахматуллин Р.Р.  
 (руководитель предприятия, ФИО)

**Сырники из творога с кашей молочной "Дружба" с маслом сливочным 60/150/5г**

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент" ООО ПТК "Фудсоцсервис"

Технико-технологическая карта № 28.05.2021

Требование к качеству сырья:  
 "Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."



**Технология приготовления**

Прежде чем приступить к приготовлению каши, подбирают посуду для варки - кастрюлю или котел нужного объема. В подогретую посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. Перед варкой крупу перебирают и промывают. При этом удаляют посторонние примеси. Пшено и рисовую крупу промывают теплой, а затем горячей водой. Крупу промывают перед самым закладыванием ее в жидкость. В жидкость добавляют соль, доводят до кипения, закладывают в нее пшеничную крупу и варят, периодически помешивая, затем добавляют рисовую крупу и продолжают варить до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко; сахар и варят кашу до готовности. Полуфабрикаты сырников дефростируют и запекают с обеих сторон, после чего выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200С в течении 8-10 минут, или в пароконвектомате при температуре 160-180С в режиме "Жар-Пар" на 10-15 минут до готовности и образования золотистого, румяного цвета. При отпуске кашу подают на тарелке, поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным, рядом выкладывают сырники из творога.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	Крупа пшено	15,00	15,00
2	Крупа рисовая	11,00	11,00
3	Молоко 2,5%	75,00	75,00
4	вода питьевая	50,00	50,00
5	Сахарный песок	0,60	0,60
6	Соль йодированная	0,35	0,35
	Выход каши		150
7	Масло сливочное	5,00	5,00
	Сырники:		
8	Сырники ПФ	66,00	66,00
9	масло растительное	2,00	2,00
	Выход готовых сырников		60
	Выход:		60/150/5

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**

**1. Органолептические показатели:**

Внешний вид: каша - зерна крупы полностью разварившиеся, но не потерявшие форму, каша выложена горкой и полита маслом сливочным; сырники- изделия правильно кругло- приплюснутой формы; поверхность без трещин, золотисто-румяного цвета. Цвет: каши-соответствует виду каши; сырников-корочки - золотистый, на разрезе - светло - кремовый или желтоватый. Консистенция: каши-однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков; сырников-мягкая, умеренно плотная, пышная. Вкус и запах: каши-соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом сливочным; сырников-приятный,

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**

При отпуске кашу подают на тарелке, поливают растопленным доведенным до кипения маслом сливочным, рядом выкладывают сырники из творога. Температура подачи блюда должна быть не ниже 65С. Срок реализации блюда согласно СанПин 2.3.2.4.3590-20 не более 2 часов.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или эквивалентным нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государств, принявшего стандарт.

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
10,55	11,85	39,4	324,45

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

Утверждаю

ООО "Фудсоцсервис"

ООО "АБК-Пэймент"

Подпись

директор Харламова Э.Р.

директор Рахматуллин Р.Р

(руководитель предприятия, ФИО)

## Тефтели мясные в сметанно-томатном соусе 60/40

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудсоцсервис" Согласно сборника рецептов (школьн) 2017г № 279,331

Технико-технологическая карта № 22.11.2021

Требование к качеству сырья:

"Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	Говядина (котлетное мясо)	40,00	38,00
2	Крупа рисовая	5,00	5,00
3	вода питьевая	6,00	6,00
4	Лук репчатый	21,60	18,00
5	Масло растительное	3,00	3,00
6	Мука пшеничная в/с	4,00	4,00
7	Масло растительное	2,00	2,00
8	Соль йодированная	0,40	0,40
9	Сметана	10,00	10,00
10	вода питьевая	30,00	30,00
11	Мука пшеничная в/с	3,00	3,00
12	Томатная паста	1,60	1,60
Выход			60/40

### Технология приготовления

Лук репчатый сортируют и очищают. Очищенный лук промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Подготовленное мясо говядины нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Подготовленный и очищенный лук репчатый мелко рубят и слегка пассеруют или припускают. Крупу перебирают, при этом удаляют посторонние примеси. Рисовую крупу промывают теплой, а затем горячей водой. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и дают стечь. В мясной фарш добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук (масса припущенного лука 9г на порцию), рассыпчатый рис (масса готового рассыпчатого риса 15г на порцию), перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 1 шт на порцию, панируют в муке, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280С в течении 20-25 минут, перекалывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда добавляют соус и тушат 10-15 минут.

Для приготовления соуса: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70С, используют 1/4 часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы. Для приготовления соуса сметанного в горячей белой соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения. Томатную пасту (томатную пасту проваривают с добавлением воды в соотношении 1:1 при слабом кипении и уваривают до половины первоначального объема), соединяют с соусом сметанным, проваривают, процеживают и доводят до кипения.

### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

#### 1. Органолептические показатели:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, соус - однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности, сбоку уложен гарнир.

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

Консистенция: тефтелей - в меру плотная, сочная, однородная; соуса - вязкая, эластичная нежная.

Вкус и запах: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

#### 2. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Отпускают тефтели в соусе в котором они тушились. Тефтели с соусом выкладывают на тарелку с гарниром. При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65С.

Сроки хранения согласно СанПин 2.3.2.4.3590-20. не более 2 часов.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализующая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

### Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
7,284	11,94	8,36	123,99

Главный технолог

Ответственный исполнитель

Утверждаю

ООО "АБК-Пэймент"

директор Рахматуллин Р.Р.

ООО "Фудсоцсервис"

директор Харламова Э.Р.

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

### Хлеб пшеничный 25г

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "Фудсоцсервис" ООО "АБК-Пэймент" Тутьянян В.Т. Дели Плюс 2012г, стр 134 табл. 6

Технико-технологическая карта № табл.6,стр

01.01.2019

#### Требование к качеству сырья:

"Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.		Технология приготовления
		масса,г		
		Вес брутто	Вес нетто	
1	Хлеб пшеничный	25,00	25,00	Хлеб нарезают на ровные ломтики одинакового размера.
	Выход		25	

#### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

##### 1. Органолептические показатели:

Вкус: свойственный хлебу.  
Консистенция: свойственный хлебу.  
Цвет: свойственный хлебу.  
Запах: свойственный хлебу.

##### 2. Требования к оформлению, реализации и хранению:

При отпуске хлеб имеет свежий незаветренный вид.Сроки хранения согласно маркировочному ярлыку.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

#### Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
1,900	0,200	12,300	58,750

Главный технолог

Мустафина Г.И.


Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

*Харламова Э.Р.* 3.Г. Хауф



	ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудсоцсервис" Подпись	 директор Рахматуллин Р.Р. директор Харламова Э.Р. (руководитель предприятия, ФИО)	Утверждаю
--	--	--	-----------

<b>Хлеб пшеничный 30г</b>					
Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения					
Моя корпорация : ООО "Фудсоцсервис" ООО "АБК-Пэймент"		Тутельян В.Т. Дели Плюс 2012г, стр 134 табл. 6			
Технико-технологическая карта № табл.6,стр 01.01.2019					
<b>Требование к качеству сырья:</b> <i>"Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."</i>					
№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.			<b>Технология приготовления</b>  Хлеб нарезают на ровные ломтики одинакового размера.
		масса,г			
		Вес брутто	Вес нетто		
1	Хлеб пшеничный	30,00	30,00		
	Выход		30		
<b>ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:</b>					
<b>1. Органолептические показатели:</b>					
Вкус: свойственный хлебу.					
Консистенция: свойственный хлебу.					
Цвет: свойственный хлебу.					
Запах: свойственный хлебу.					
<b>2. Требования к оформлению, реализации и хранению:</b>					
При отпуске хлеб имеет свежий незаветренный вид.Сроки хранения согласно маркировочному ярлыку.					


Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
2,28	0,24	14,76	70,5

Главный технолог \_\_\_\_\_

 Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_

Дудкова Н.В.

Утверждаю  
 директор Рахматуллин Р.Р.  
 директор Харламова Э.Р.

ООО "АБК-Пэймент"  
 ООО "Фудсоцсервис"  
 Подпись (руководитель предприятия, ФИО)

**Хлеб пшеничный 35г**  
 Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения  
 Моя корпорация : ООО "Фудсоцсервис"  
 ООО "АБК-Пэймент"  
 Техничко-технологическая карта № табл.6,стр  
 01.01.2019

В.А.Тутельян,Химический состав и калорийность российских продуктов питания,Москва,Дели Плюс 2012г.

**Требование к качеству сырья:**  
 "Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.		
		масса,г		
		Вес брутто	Вес нетто	
1	Хлеб пшеничный	35,00	35,00	
	Выход			35г

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**  
 1. Органолептические показатели:  
 Вкус: свойственный хлебу.  
 Консистенция: свойственный хлебу.  
 Цвет: свойственный хлебу.  
 Запах: свойственный хлебу.  
 2. Требования к оформлению, реализации и хранению:  
 При отпуске хлеб имеет свежий незаветренный вид. Сроки хранения согласно маркировочному ярлыку.

**Технология приготовления**  
 Хлеб нарезают на ровные ломтики одинакового размера.



Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
2,66	0,28	17,22	82

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

ООО "Фудсоцсервис"  
ООО "АБК-Пэймент"  
Подпись

Утверждаю  
директор Харламова Э.Р.  
директор Рахматуллин Р.Р.  
(руководитель предприятия, ФИО)

### Хлеб пшеничный 45г

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент"  
ООО "Фудсоцсервис"

В.А.Тутельян,Химический состав и калорийность российских продуктов питания, Москва, Дели Плюс 2012г.

Технико-технологическая карта №  
01.01.2019

#### Требование к качеству сырья:

«Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества».

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	Хлеб пшеничный	45,00	45,00
	Выход		45г

#### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

##### 1. Органолептические показатели:

Вкус: свойственный хлебу.  
Консистенция: свойственный хлебу.  
Цвет: свойственный хлебу.  
Запах: свойственный хлебу.

##### 2. Требования к оформлению, реализации и хранению:

При отпуске хлеб имеет свежий незаветренный вид. Сроки хранения согласно маркировочному ярлыку.



#### Технология приготовления

Хлеб нарезают на ровные ломтики одинакового размера.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

#### Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
3,42	0,36	22,14	105,75

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

	ООО "Фудсоцсервис" ООО "АБК-Пэймент" Подпись	Утверждаю директор Харламова Э.Р. директор Рахматуллин Р.Р. (руководитель предприятия, ФИО)
--	--	--

**Хлеб ржаной 20г**

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент"  
 ООО "Фудсоцсервис"

Технико-технологическая карта №  
 01.01.2019

Хим, состав и калорийность  
 российских продуктов  
 питания табл 6 стр 2012  
 Дели +



**Требование к качеству сырья:**  
 «Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества».

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.		
		масса,г		
		Вес брутто	Вес нетто	
1	Хлеб ржаной	20,00	2,00	
	<b>Выход</b>			<b>20г</b>

**Технология приготовления**

Хлеб нарезают на ровные ломтики одинакового размера.

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**

**1. Органолептические показатели:**  
 Вкус: свойственный хлебу.  
 Консистенция: свойственный хлебу.  
 Цвет: свойственный хлебу.  
 Запах: свойственный хлебу.

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**  
 При отпуске хлеб имеет свежий незаветренный вид. Сроки хранения согласно маркировочному ярлыку.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
1,32	0,24	7,92	39,6

Главный технолог \_\_\_\_\_ Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_ Дудкова Н.В.

Утверждаю

ООО "АБК-Пэймент"

директор Рахматуллин Р.Р.

ООО "Фудсоцсервис"

директор Харламова Э.Р.

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

### Хлеб ржаной 30г

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения.

Моя корпорация: ООО "Фудсоцсервис" ООО "АБК-Пэймент" табл.6 стр.144, Дели+ 2012

Технико-технологическая карта № 01.01.2019

#### Требование к качеству сырья:

«Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствующие требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества».

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	Хлеб дарницкий	30,00	30,00
	Выход		30г

#### Технология приготовления

Хлеб нарезают на ровные ломтики одинакового размера.

#### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

##### 1. Органолептические показатели:

Вкус: свойственный хлебу.  
Консистенция: свойственный хлебу.  
Цвет: свойственный хлебу.  
Запах: свойственный хлебу.

##### 2. Требования к оформлению, реализации и хранению:

При отпуске хлеб имеет свежий незаветренный вид. Сроки хранения согласно маркировочному ярлыку.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Купиная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

#### Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
1,98	0,36	11,88	59,4

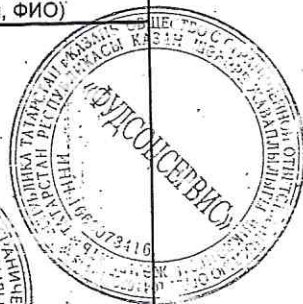
Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

*Харламова Э.Р.*



	Утверждаю директор Рахматуллин Р.Р. директор Харламова Э.Р. Подпись _____ (руководитель предприятия, ФИО)
--	--

**Хлеб ржаной 40г**

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "Фудсоцсервис"  
 ООО "АБК-Пэймент"

Технико-технологическая карта №  
 03.06.2022

В.А.Тутельян,Химический состав и калорийность российских продуктов питания,Москва,Дели Плюс 2012г.

**Требование к качеству сырья:**  
*«Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества».*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	Хлеб дарницкий	40,00	40,00
	<b>Выход</b>		<b>40</b>

**Технология приготовления**

Хлеб нарезают на ровные ломтики одинакового размера.

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**

**1. Органолептические показатели:**  
 Вкус: свойственный хлебу.  
 Консистенция: свойственный хлебу.  
 Цвет: свойственный хлебу.  
 Запах: свойственный хлебу.

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**  
 При отпуске хлеб имеет свежий незаветренный вид. Сроки хранения согласно маркировочному ярлыку.

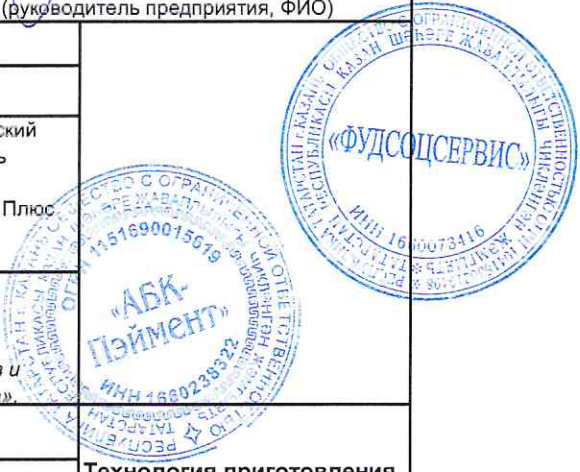
*Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.*

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
2,64	0,48	15,84	79,2

Главный технолог \_\_\_\_\_ Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_ Дудкова Н.В.



	ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудсоцсервис" Подпись	 (руководитель предприятия, ФИО)	Утверждаю директор Рахматуллин Р.Р. директор Харламова Э.Р.
--	--	--	---

<b>Хлеб ржаной 50г</b>	
Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения	
Моя корпорация : ООО "Фудсоцсервис" ООО "АБК-Пэймент"	В.А.Тутельян,Химический состав и калорийность российских продуктов питания,Москва,Дели Плюс 2012г.
Технико-технологическая карта № 03.06.2022	

**Требование к качеству сырья:**  
 «Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества».

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.			Технология приготовления
		масса,г			
		Вес брутто	Вес нетто		
1	Хлеб дарницкий	50,00	50,00		Хлеб нарезают на ровные ломтики одинакового размера.
	Выход			50	

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**

**1. Органолептические показатели:**  
 Вкус: свойственный хлебу.  
 Консистенция: свойственный хлебу.  
 Цвет: свойственный хлебу.  
 Запах: свойственный хлебу.

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**  
 При отпуске хлеб имеет свежий незаветренный вид. Сроки хранения согласно маркировочному ярлыку.

*Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.*

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
3,3	0,6	19,8	99

Главный технолог \_\_\_\_\_ Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_ Дудкова Н.В.



Утверждаю

ООО "АБК-Пэймент"

ООО "Фудсоцсервис"

Подпись

директор Рахматуллин Р.Р.

директор Харламова Э.Р.

(руководитель предприятия, ФИО)

**Чай "Витаминный" с шиповником  
185/10/5г**

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

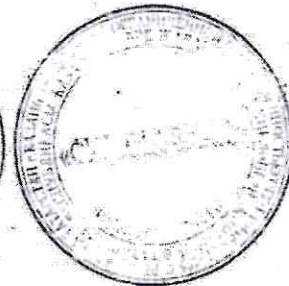
Моя корпорация : ООО "Фудсоцсервис"  
ООО "АБК-Пэймент"

Согласно сборника рецептов (школьн.) 2017г № 376

Технико-технологическая карта №  
16.06.2021

Требование к качеству сырья:

"продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто
1	Чай весовой	0,50	0,50
2	Сахар	10,00	10,00
3	вода питьевая	185,00	185,00
4	Шиповник	5,00	5,00
Выход		185/10/5	

**Технология приготовления**

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 минут. Добавляют сахар, доводят до кипения и настаивают 1-2 часа. После этого отвар процеживают, доводят до кипения и добавляют чай по норме на определенное количество порций, доводят до кипения. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, т.к. вкус и аромат чая ухудшается.

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**

**1. Органолептические показатели:**

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

Цвет: золотисто-коричневый.

Консистенция: жидкая.

Вкус и запах: сладкий, чуть терпкий со вкусом и ароматом шиповника.

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**

Чай наливают в стакан или чашку. Температура подачи блюда должна быть не ниже 75С.

Сроки реализации согласно СанПин2.3.2.4.3590-20, не более 2 часов.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарные продукты реализующие население". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или эквивалентным нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
0,24	0,09	12,44	54,2

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

Утверждаю

ООО "Фудсоцсервис"

ООО "АБК-Пэймент"

Подпись

директор Харламова Э.Р.

директор Рахматуллин Р.Р.

(руководитель предприятия, ФИО)

### Чай с сахаром 190/10

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудсоцсервис" Согласно сборника рецептов (школьн) 2017г № 376

Технико-технологическая карта № 05.03.2022

Требование к качеству сырья:  
"продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.		
		масса,г		
		Вес брутто	Вес нетто	
1	Чай весовой	0,50	0,50	
2	Сахарный песок	10,00	10,00	
3	вода питьевая	190,00	190,00	
	<b>Выход</b>			<b>190/10</b>

#### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

##### 1. Органолептические показатели:

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

Консистенция: жидкая.

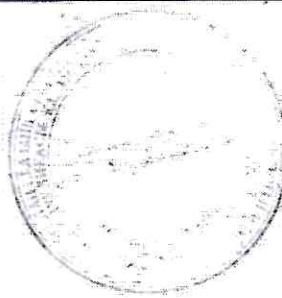
Цвет: золотисто - коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

##### 2. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Чай наливают в стакан или чашку. При раздаче горячие напитки должны иметь температуру не ниже 75С. Сроки хранения согласно СанПин2.3.2.4.3590-20. не более 2 часов.



#### Технология приготовления

Емкость ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают его свежеприготовленным кипятком примерно 1/3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, после чего доливают кипятком, кладут сахар, доводят до кипения. Готовый чай разливают по стаканам. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшается. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинария. продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или эквивалентным нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

#### Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
0,07	0,02	10	40

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

Утверждаю

ООО "Фудсоцсервис"

ООО "АБК-Пэймент"

Подпись

директор Харламова Э.Р.

директор Рахматуллин Р.Р.

(руководитель предприятия, ФИО)

### Чай с сахаром и лимоном 185/10/5

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация: ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудсоцсервис"

Согласно сборника рецептур(дошкольн.), 2017 № 377

Технико-технологическая карта № 26.01.2020

**Требование к качеству сырья:**

"Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества."



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.		
		масса,г		
		Вес брутто	Вес нетто	
1	Чай весовой	1,00	1,00	
2	Сахарный песок	10,00	10,00	
3	вода питьевая	185,00	185,00	
4	Лимоны	5,60	5,00	
Выход				185/10/5

**Технология приготовления**

Емкость ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают его свежеприготовленным кипятком примерно на 1/3 объема емкости. Настаивают 5-10 минут, доливают кипятком, кладут сахар и доводят до кипения. Готовый чай разливают в стаканы. Запрещается длительно кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите т.к. вкус и аромат чая ухудшается. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. Лимон промывают холодной проточной питьевой водой, очищают, нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**

**1. Органолептические показатели:**

Внешний вид: жидкость золотисто - коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто - коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю с лимоном.

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**

Чай наливают в стакан или чашку, отпускают с лимоном.

Температура подачи блюда должна быть не ниже 75С.

Сроки реализации согласно СанПин 2.3.2.4.3590-20. не более 2 часов

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или византийским нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
0,11	0,02	10,15	41,32

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

Утверждаю

ООО "АБК-Пэймент"

ООО "Фудсоцсервис"

Подпись

директор Рахматуллин Р.Р.

директор Харламова Э.Р.

(руководитель предприятия, ФИО)

**Яблоки 100**

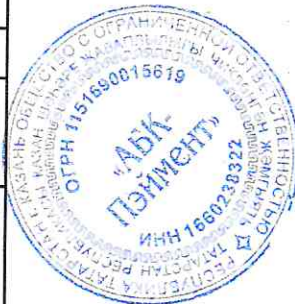
Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация: ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудсоцсервис" табл 9 стр 184 Дели + 2012

Технико-технологическая карта № 01.01.2019

**Требование к качеству сырья:**

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверения качества.



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц.		
		масса, г		
		Вес брутто	Вес нетто	
1	Яблоки свежие	100,00	100,00	
	<b>Выход</b>			<b>100</b>

**Технология приготовления**

Подготовленные свежие плоды (перед отпуском перебирают, тщательно промывают проточной питьевой водой, удаляют плодоножки) подают целыми или порционируют (пополам) с использованием соответствующих маркировочных досок и ножей.

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**

**1. Органолептические показатели:**

Внешний вид: целые плоды или разрезанные пополам

Консистенция, цвет, вкус и запах: характерный яблокам

**2. Требования к оформлению, реализации и хранению:**

Оптимальная температура подачи: 14С.

Сроки реализации согласно СанПин 2.3.2.4.3590-20 не более 2 часов.

*Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.*

*По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.*

**Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
0,4	0,4	9,8	47

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.