



Утверждаю

Директор  
Валеев Ильдус Ирекович/

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323 КАША ПШЕННАЯ РАССЫПЧАТАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕННАЯ РАССЫПЧАТАЯ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ПШЕННАЯ РАССЫПЧАТАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ПШЕНО                             | 47,1                                    | 47    | 4,71                                       | 4,7   |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 140                                     | 140   | 14   | 14    |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 1,5                                     | 1,5   | 0,15                                       | 0,15  |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5                                       | 5     | 0,5  | 0,5   |
| <b>Выход: 180</b>                 |   |       |  |       |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

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

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

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет пшеничной каши — желтый, перловой — светло-серый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |        |        |      |        |        |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|--------|
| Жиры, г                       | 5,24   | В1, мг | 0,15 | Mg, мг | 36,67  |
| Белки, г                      | 5,28   | С, мг  | 0    | P, мг  | 100,34 |
| Углеводы, г                   | 32,14  | A, мг  | 0,02 | Fe, мг | 1,32   |
| Энергетическая ценность, ккал | 196,76 | E, мг  | 1,33 | Ca, мг | 22,57  |
|                               |        | Д, мкг | 0,08 | K, мг  | 100,48 |
|                               |        | В2, мг | 0,03 | I, мкг | 2,32   |
|                               |        |        |      | F, мг  | 0,01   |
|                               |        |        |      | Se, мг | 0      |



Утверждаю

Директор  
Валеев Ильдус Ирекович/

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349 КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ", выработываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт+".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)             | 20                                      | 20    | 2  | 2     |
| САХАР ПЕСОК                    | 14                                      | 14    | 1,4  | 1,4   |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                  | 200                                     | 200   | 20   | 20    |
| <b>Выход: 200</b>              |   |       |  |       |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности.

Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Жиры, г                       | 2,13   |
| Белки, г                      | 1,24   |
| Углеводы, г                   | 23,37  |
| Энергетическая ценность, ккал | 117,45 |

|        |      |
|--------|------|
| B1, мг | 0,23 |
| C, мг  | 0    |
| A, мг  | 0    |
| E, мг  | 3    |
| D, мкг | 2    |
| B2, мг | 0,31 |

|        |      |
|--------|------|
| Mg, мг | 9,0  |
| P, мг  | 0    |
| Fe, мг | 0    |
| Ca, мг | 8,35 |
| K, мг  | 1,02 |
| I, мкг | 0    |
| F, мг  | 1,44 |
| Se, мг | 1,8  |



Утверждаю

Директор  
Валеев Ильдус Ирекович

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 295 КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда " КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| КУРИЦА (ГРУДКА НА КОСТИ)          | 47,6                                    | 44,6  | 4,76                                       | 4,46  |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ                    | 11                                      | 11    | 1100                                       | 1,1   |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 15                                      | 15    | 1,5  | 1,5   |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ               | 6                                       | 6     | 0,6  | 0,6   |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 5                                       | 5     | 0,5  | 0,5   |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 1                                       | 1     | 0,1  | 0,1   |
| СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №347          |   | 40    |  | 4     |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 50                                      | 50    | 5  | 5     |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 2                                       | 2     | 0,2  | 0,2   |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ          | 2                                       | 2     | 0,2  | 0,2   |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 1,19                                    | 1     | 0,119                                      | 0,1   |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,4                                     | 0,4   | 0,04                                       | 0,04  |
| <b>Выход: 60/40</b>               |   |       |  |       |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мясо птицы с кожей нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке массой в 2 раза больше массы сухарей (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Соусы - основной №347

Также на 80 г котлет необходимо использовать 2 г внутреннего жира.

Соус белый основной №347

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70 °С, вливают четвертую часть воды или бульона и вымешивают до образования однородной массы; затем постепенно вводят оставшуюся жидкость. Вымешивают, доводят до кипения. После этого в соус кладут нарезанные лук репчатый и варят 25-30 мин.

В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов.

Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы, а также используют для приготовления других соусов.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжарена, гарнир уложен сбоку.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе серый.

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый.

Запах: жареного мяса птицы (данного вида), приятный.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Жиры, г                       | 9,04   |
| Белки, г                      | 11,01  |
| Углеводы, г                   | 10,94  |
| Энергетическая ценность, ккал | 167,22 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,07 |
| С, мг  | 0,04 |
| А, мг  | 6,42 |
| Е, мг  | 3,29 |
| Д, мкг | 0,18 |
| В2, мг | 0,05 |

|        |        |
|--------|--------|
| Mg, мг | 16,49  |
| P, мг  | 89,51  |
| Fe, мг | 1,27   |
| Ca, мг | 18,81  |
| K, мг  | 125,03 |
| I, мкг | 2,92   |
| F, мг  | 0      |
| Se, мг | 0,01   |



Директор

Валеев Ильдус Ирекович

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 202.1 МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт+".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ                | 63                                      | 63    | 6,3  | 6,3   |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 3,1                                     | 3,1   | 0,31                                       | 0,31  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 378                                     | 378   | 37,8                                       | 37,8  |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5                                       | 5     | 0,5  | 0,5   |
| <b>Выход: 180</b>                 |   |       |  |       |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Макаронные изделия (макаронны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Жиры, г                       | 4,99   |
| Белки, г                      | 6,88   |
| Углеводы, г                   | 41,84  |
| Энергетическая ценность, ккал | 239,78 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,12 |
| С, мг  | 0    |
| А, мг  | 0,02 |
| Е, мг  | 0,11 |
| Д, мкг | 0,08 |

|        |        |
|--------|--------|
| Mg, мг | 29,53  |
| P, мг  | 68,63  |
| Fe, мг | 1,22   |
| Ca, мг | 40,27  |
| K, мг  | 114,30 |

|        |      |
|--------|------|
| B2, мг | 0,05 |
|--------|------|

|        |      |
|--------|------|
| I, мкг | 0,41 |
| F, мг  | 0,01 |
| Se, мг | 0,02 |



Утверждаю

Директор

Валиев Ильдус Ирекович/

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 202.1 МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ      | 66,5                                    | 66,5  | 6,65                                       | 6,65  |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 3,1                                     | 3,1   | 0,31                                       | 0,31  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 399                                     | 399   | 39,9                                       | 39,9  |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5                                       | 5     | 0,5  | 0,5   |
| <b>Выход: 190</b>                 |   |       |  |       |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |        |        |      |        |       |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|-------|
| Жиры, г                       | 4,84   | В1, мг | 0,08 | Mg, мг | 13,78 |
| Белки, г                      | 7,13   | С, мг  | 0    | P, мг  | 54,93 |
| Углеводы, г                   | 45,51  | A, мг  | 0,02 | Fe, мг | 1,29  |
| Энергетическая ценность, ккал | 254,31 | E, мг  | 1,51 | Ca, мг | 38,32 |
|                               |        | D, мкг | 0,08 | K, мг  | 84,03 |

|        |      |
|--------|------|
| B2, мг | 0,04 |
|--------|------|

|        |      |
|--------|------|
| I, мкг | 1,41 |
| F, мг  | 0,02 |
| Se, мг | 0,02 |





Утверждаю

Директор

Валеев Ильдус Ирекович/

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291 ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда " ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| КУРИЦА (ГРУДКА НА КОСТИ)          | 71                                      | 68    | 7,1  | 6,8   |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,5                                     | 0,5   | 0,05                                       | 0,05  |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 10,2                                    | 10,2  | 1,02                                       | 1,02  |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 13,45                                   | 11,3  | 1,35                                       | 1,13  |
| МОРКОВЬ                           |   |       |  |       |
| с 01.01 по 31.08                  | 18,27                                   | 13,7  | 1,83                                       | 1,37  |
| с 01.09 по 31.12                  | 17,13                                   | 13,7  | 1,71                                       | 1,37  |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА                    | 4,7                                     | 4,7   | 0,47                                       | 0,47  |
| КРУПА РИСОВАЯ                     | 57,58                                   | 57    | 5,76                                       | 5,7   |
| <b>Выход: 200</b>                 |   |       |  |       |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делли принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Птицу или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.

При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы или кролика, поливают соусом в котором оно тушилось.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы или кролика, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы или кролика, с ароматом риса и овощей.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|             |       |        |       |        |        |
|-------------|-------|--------|-------|--------|--------|
| Жиры, г     | 13,74 | В1, мг | 0,12  | Mg, мг | 43,77  |
| Белки, г    | 18,45 | С, мг  | 1,58  | P, мг  | 182,80 |
| Углеводы, г | 44,46 | А, мг  | 10,08 | Fe, мг | 1,72   |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Энергетическая ценность, ккал | 373,23 |
|-------------------------------|--------|

|        |      |
|--------|------|
| Е, мг  | 4,90 |
| Д, мкг | 0,27 |
| В2, мг | 0,09 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 25,30  |
| К, мг  | 277,28 |
| І, мкг | 6,40   |
| F, мг  | 0,04   |
| Se, мг | 0,02   |



Утверждаю

Директор

Валеев Ильдус Ирекович/

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312 ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| КАРТОФЕЛЬ                         |   |       |  |       |
| с 01.01 по 28.02                  | 250                                     | 162,5 | 25   | 16,25 |
| с 01.03 по 31.07                  | 270,83                                  | 162,5 | 27,08                                      | 16,25 |
| с 01.08 по 31.08                  | 203,13                                  | 162,5 | 20,31                                      | 16,25 |
| с 01.09 по 31.10                  | 216,67                                  | 162,5 | 21,67                                      | 16,25 |
| с 01.11 по 31.12                  | 232,14                                  | 162,5 | 23,21                                      | 16,25 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ      | 30                                      | 30    | 3  | 3     |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5                                       | 5     | 0,5  | 0,5   |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 1,6                                     | 1,6   | 0,16                                       | 0,16  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 113,8                                   | 113,8 | 11,38                                      | 11,38 |
| <b>Выход: 190</b>                 |   |       |  |       |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

При отсутствии молока необходимо на 10 г увеличить норму закладки масла.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Жиры, г                       | 5,37   |
| Белки, г                      | 4,02   |
| Углеводы, г                   | 27,14  |
| Энергетическая ценность, ккал | 173,37 |

|        |       |
|--------|-------|
| В1, мг | 0,16  |
| С, мг  | 13,16 |
| А, мг  | 0,04  |
| Е, мг  | 0,27  |
| Д, мкг | 0,08  |
| В2, мг | 0,14  |

|        |        |
|--------|--------|
| Mg, мг | 38,35  |
| P, мг  | 108,27 |
| Fe, мг | 1,55   |
| Ca, мг | 55,65  |
| K, мг  | 968,03 |
| I, мкг | 11,04  |
| F, мг  | 0,05   |
| Se, мг | 0      |



утверждаю

Директор  
Валеев Ильдус Ирекович/

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289 РАГУ ИЗ ПТИЦЫ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАГУ ИЗ ПТИЦЫ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт+".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАГУ ИЗ ПТИЦЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 1                                       | 1     | 0,1  | 0,1   |
| КУРИЦА (ГРУДКА НА КОСТИ)          | 84,3                                    | 81,3  | 8,43                                       | 8,13  |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 2,3                                     | 2,3   | 0,23                                       | 0,23  |
| КАРТОФЕЛЬ                         |   |       |  |       |
| с 01.01 по 28.02                  | 142,15                                  | 92,4  | 14,22                                      | 9,24  |
| с 01.03 по 31.07                  | 154                                     | 92,4  | 15,4                                       | 9,24  |
| с 01.08 по 31.08                  | 115,5                                   | 92,4  | 11,55                                      | 9,24  |
| с 01.09 по 31.10                  | 123,2                                   | 92,4  | 12,32                                      | 9,24  |
| с 01.11 по 31.12                  | 132                                     | 92,4  | 13,2                                       | 9,24  |
| МОРКОВЬ                           |   |       |  |       |
| с 01.01 по 31.08                  | 25,87                                   | 19,4  | 2,59                                       | 1,94  |
| с 01.09 по 31.12                  | 24,25                                   | 19,4  | 2,43                                       | 1,94  |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА                    | 6,9                                     | 6,9   | 0,69                                       | 0,69  |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 13,6                                    | 11,4  | 1,36                                       | 1,14  |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 4,6                                     | 4,6   | 0,46                                       | 0,46  |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ          | 1,1                                     | 1,1   | 0,11                                       | 0,11  |
| <b>Выход: 200</b>                 |   |       |  |       |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 30-35 г, обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный мясу птицы, томата и овощей.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Жиры, г                       | 11,02  |
| Белки, г                      | 19,40  |
| Углеводы, г                   | 19,88  |
| Энергетическая ценность, ккал | 253,96 |

|        |       |
|--------|-------|
| В1, мг | 0,16  |
| С, мг  | 9,48  |
| А, мг  | 12,11 |
| Е, мг  | 3,44  |
| Д, мкг | 0,33  |
| В2, мг | 0,13  |

|        |        |
|--------|--------|
| Mg, мг | 42,37  |
| P, мг  | 176,99 |
| Fe, мг | 2,32   |
| Ca, мг | 36,19  |
| K, мг  | 803,11 |
| I, мкг | 11,58  |
| F, мг  | 0,04   |
| Se, мг | 0,02   |



Утверждаю

Директор  
Валеев Ильдус Ирекович/

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304 РИС ОТВАРНОЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РИС ОТВАРНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РИС ОТВАРНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| КРУПА РИСОВАЯ                     | 65,5                                    | 64,8  | 6,55                                       | 6,48  |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 6                                       | 6     | 0,6  | 0,6   |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 3,9                                     | 3,9   | 0,39                                       | 0,39  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 388,8                                   | 388,8 | 38,88                                      | 38,88 |
| <b>Выход: 180</b>                 |   |       |  |       |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса с маслом.

Запах: отварного риса с маслом.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Жиры, г                       | 5,43   |
| Белки, г                      | 4,43   |
| Углеводы, г                   | 46,56  |
| Энергетическая ценность, ккал | 252,84 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,04 |
| С, мг  | 0    |
| А, мг  | 0,02 |
| Е, мг  | 0,42 |
| Д, мкг | 0,09 |
| В2, мг | 0,04 |

|        |       |
|--------|-------|
| Mg, мг | 33,43 |
| P, мг  | 91,03 |
| Fe, мг | 0,70  |
| Ca, мг | 33,94 |
| K, мг  | 67,22 |
| I, мкг | 1,43  |
| F, мг  | 0,03  |
| Se, мг | 0,01  |



Утверждаю

Директор

Валеев Ильдус Ирекович/

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 251 РЫБНАЯ "НЕЖЕНКА"

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РЫБНАЯ "НЕЖЕНКА"", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт+".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РЫБНАЯ "НЕЖЕНКА"", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| РЫБА МИНТАЙ ФАРШ                  | 37,5                                    | 37,5  | 3,75                                       | 3,75  |
| КРУПА РИСОВАЯ                     | 7,5                                     | 7,5   | 0,75                                       | 0,75  |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)                | 0,08 шт.                                | 4,2   | 8 шт.                                      | 0,42  |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 20,6                                    | 17,3  | 2,06                                       | 1,73  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 12                                      | 12    | 1,2  | 1,2   |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ          | 7                                       | 7     | 0,7  | 0,7   |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 1                                       | 1     | 0,1  | 0,1   |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 1                                       | 1     | 0,1  | 0,1   |
| <b>Выход: 60</b>                  |   |       |  |       |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В рыбный фарш добавляют охлажденный, предварительно припущенный рис, нарубленный и припущенный лук, яйцо, соль, хорошо вымешивают и придают форму зраз. Слегка обваливают в пшеничной муке и припускают 25-30 мин в небольшом количестве воды при закрытой крышке до готовности.

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

Готовые изделия при подаче укладывают на тарелку, сбоку - гарнир. Оптимальная температура подачи +60,,+65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — изделия овально-приплюснутой формы;
- цветкорочки - на разрезе светло-серый;
- вкус — свойственный припущенному рыбе и рису;
- запах — свойственный припущенному рыбе и рису;
- консистенция — нежная, сочная.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Жиры, г                       | 1,97  |
| Белки, г                      | 7,77  |
| Углеводы, г                   | 11,53 |
| Энергетическая ценность, ккал | 95,09 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,06 |
| С, мг  | 0,96 |
| А, мг  | 0,01 |
| Е, мг  | 0,66 |
| Д, мкг | 0,09 |
| В2, мг | 0,05 |

|        |        |
|--------|--------|
| Mg, мг | 23,83  |
| P, мг  | 104,53 |
| Fe, мг | 0,65   |
| Ca, мг | 25,12  |
| K, мг  | 209,83 |
| I, мкг | 57,96  |



|        |      |
|--------|------|
| F, мг  | 0,22 |
| Se, мг | 0,01 |



Утверждаю

Директор

Балеев Ильдус Ирекович/

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104 СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт+".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда " СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов              | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |        | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|---|---|--------|--|-------|
|   | брутто                                  | нетто  | брутто                                     | нетто |
| ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ                          |   | 12     |  | 1,2   |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                           | 0,1                                     | 0,1    | 0,01                                       | 0,01  |
| ПОЛУФАБР.ГОВЯД.КОТЛЕТН.МЯСО                 | 12                                      | 12     | 1,2  | 1,2   |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                                | 2,9                                     | 2,4    | 0,29                                       | 0,24  |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 2,4                                     | 2,4    | 0,24                                       | 0,24  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                               | 1,2                                     | 1,2    | 0,12                                       | 0,12  |
| КАРТОФЕЛЬ                                   |   |        |  |       |
| с 01.01 по 28.02                            | 47,57                                   | 30,92  | 4,76                                       | 3,09  |
| с 01.03 по 31.07                            | 51,53                                   | 30,92  | 5,15                                       | 3,09  |
| с 01.08 по 31.08                            | 38,65                                   | 30,92  | 3,87                                       | 3,09  |
| с 01.09 по 31.10                            | 41,23                                   | 30,92  | 4,12                                       | 3,09  |
| с 01.11 по 31.12                            | 44,17                                   | 30,92  | 4,42                                       | 3,09  |
| ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ                               | 12,48                                   | 12,42  | 1,25                                       | 1,24  |
| МОРКОВЬ                                     |   |        |  |       |
| с 01.01 по 31.08                            | 8,33                                    | 6,25   | 0,83                                       | 0,63  |
| с 01.09 по 31.12                            | 7,81                                    | 6,25   | 0,78                                       | 0,63  |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                                | 7,44                                    | 6,25   | 0,74                                       | 0,63  |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ           | 1,58                                    | 1,58   | 0,16                                       | 0,16  |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                           | 1,25                                    | 1,25   | 0,13                                       | 0,13  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                               | 116,67                                  | 116,67 | 11,67                                      | 11,67 |
| <b>Выход: 200/12</b>                        |   |        |  |       |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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

Вместо растительного масла можно использовать жир животный топленый пищевой той же массы. Отпускают с гренками.

Масса гороха лушеного на 1000 г супа - 80 г.

Примечание:

1. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
2. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
3. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
4. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Фрикадельки мясные

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо перемешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности.

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне не более 1 ч.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки (не разрезаны и не помяты), горох (кроме лушеного) - в виде целых, неразваренных зерен. Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель - мягкие; горох лушенный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа; фрикадельки - упругие, сочные.

Цвет: бульона - светло-желтый (горчичный) - супа горохового;

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: продуктов, входящих в суп

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Жиры, г                       | 2,94   |
| Белки, г                      | 5,81   |
| Углеводы, г                   | 12,77  |
| Энергетическая ценность, ккал | 101,02 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,12 |
| С, мг  | 2,94 |
| А, мг  | 0,13 |
| Е, мг  | 1,92 |
| Д, мкг | 0    |
| В2, мг | 0,06 |

|        |        |
|--------|--------|
| Mg, мг | 24,03  |
| P, мг  | 69,45  |
| Fe, мг | 1,42   |
| Ca, мг | 28,63  |
| K, мг  | 336,19 |
| I, мкг | 3,92   |
| F, мг  | 0,02   |
| Se, мг | 0      |



Утверждаю

Директор  
Валеев Ильдус Ирекович/

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98 СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ И КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ И КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт+".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ И КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ              | 30                                      | 24    | 3  | 2,4   |
| КУРИНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ               |   | 12    |  | 1,2   |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,1                                     | 0,1   | 0,01                                       | 0,01  |
| КУРИЦА (ГРУДКА НА КОСТИ)          | 13,2                                    | 12    | 1,32                                       | 1,2   |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ                    | 2,4                                     | 2,4   | 240  | 240   |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 2,4                                     | 2,4   | 0,24                                       | 0,24  |
| КАРТОФЕЛЬ                         |   |       |  |       |
| с 01.01 по 28.02                  | 30,77                                   | 20    | 3,08                                       | 2     |
| с 01.03 по 31.07                  | 33,33                                   | 20    | 3,33                                       | 2     |
| с 01.08 по 31.08                  | 25                                      | 20    | 2,5  | 2     |
| с 01.09 по 31.10                  | 26,67                                   | 20    | 2,67                                       | 2     |
| с 01.11 по 31.12                  | 28,57                                   | 20    | 2,86                                       | 2     |
| ПШЕНО                             | 4                                       | 4     | 0,4  | 0,4   |
| МОРКОВЬ                           |   |       |  |       |
| с 01.01 по 31.08                  | 10,67                                   | 8     | 1,07                                       | 0,8   |
| с 01.09 по 31.12                  | 10                                      | 8     | 1  | 0,8   |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 9,5                                     | 8     | 0,95                                       | 0,8   |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 4                                       | 4     | 0,4  | 0,4   |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 1,2                                     | 1,2   | 0,12                                       | 0,12  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 176                                     | 176   | 17,6                                       | 17,6  |
| <b>Выход: 200/12</b>              |   |       |  |       |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делли принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную, рисовую, пшено или хлопья овсяные "Геркулес" промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут слегка пассерованные или припущенные овощи. Крупу рисовую или пшено закладывают одновременно с овощами. Хлопья овсяные «Геркулес» закладывают за 15-20 мин до готовности супа.

Можно отпустить суп с прокипяченной сметаной.

Масса крупы и бульона или воды на 1000 г супа: пшена, хлопьев овсяных "Геркулес" - 20 г и 850 г соответственно, остальных круп 40 г и 800 г соответственно.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Куриные фрикадельки

Мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, разделяют на шарики (по 2-3 шт. на порцию), отваривают на пару или в воде.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Гарниры - пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы.

Также на 55 г котлет необходимо использовать 2 г внутреннего жира.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, капуста - шашками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.

Консистенция: картофель, коренья - мягкие, крупа - хорошо разварившаяся.

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

Вкус: картофеля, овощей, крупы умеренно соленый.

Запах: овощей и крупы.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Жиры, г                       | 4,71  |
| Белки, г                      | 4,11  |
| Углеводы, г                   | 9,49  |
| Энергетическая ценность, ккал | 96,65 |

|        |      |
|--------|------|
| B1, мг | 0,06 |
| C, мг  | 6,40 |
| A, мг  | 1,89 |
| E, мг  | 1,97 |
| D, мкг | 0,05 |
| B2, мг | 0,04 |

|        |        |
|--------|--------|
| Mg, мг | 18,63  |
| P, мг  | 52,28  |
| Fe, мг | 0,88   |
| Ca, мг | 32,71  |
| K, мг  | 223,48 |
| I, мкг | 3,43   |
| F, мг  | 0,01   |
| Se, мг | 0      |



Утверждаю

Директор  
Валеев Ильдус Ирекович/

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 111 СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ И КУРИННЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ И КУРИННЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт+".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда " СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ И КУРИННЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ (ВЕРМИШЕЛЬ)    | 15                                      | 15    | 1,5  | 1,5   |
| МОРКОВЬ                           |   |       |  |       |
| с 01.01 по 31.08                  | 10,67                                   | 8     | 1,07                                       | 0,8   |
| с 01.09 по 31.12                  | 10                                      | 8     | 1  | 0,8   |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 9,53                                    | 8     | 0,95                                       | 0,8   |
| КАРТОФЕЛЬ                         |   |       |  |       |
| с 01.01 по 28.02                  | 27,69                                   | 18    | 2,77                                       | 1,8   |
| с 01.03 по 31.07                  | 30                                      | 18    | 3  | 1,8   |
| с 01.08 по 31.08                  | 22,5                                    | 18    | 2,25                                       | 1,8   |
| с 01.09 по 31.10                  | 24                                      | 18    | 2,4  | 1,8   |
| с 01.11 по 31.12                  | 25,71                                   | 18    | 2,57                                       | 1,8   |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 4                                       | 4     | 0,4  | 0,4   |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА                    | 1,2                                     | 1,2   | 0,12                                       | 0,12  |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 1,6                                     | 1,6   | 0,16                                       | 0,16  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 190                                     | 190   | 19   | 19    |
| КУРИНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ               |   | 12    |  | 1,2   |
| КУРИЦА (ГРУДКА НА КОСТИ)          | 13,2                                    | 12    | 1,32                                       | 1,2   |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ                    | 2,4                                     | 2,4   | 240  | 240   |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 2,4                                     | 2,4   | 0,24                                       | 0,24  |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,1                                     | 0,1   | 0,01                                       | 0,01  |
| <b>Выход: 200/12</b>              |   |       |  |       |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, томатное пюре и варят суп до готовности. При приготовлении супа с вермишелью в кипящий бульон или воду кладут подготовленные овощи, томатное пюре и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель

#### Куриные фрикадельки

Мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, разделяют на шарики (по 2-3 шт. на порцию), отваривают на пару или в воде. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Гарниры - пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы.

Также на 55 г котлет необходимо использовать 2 г внутреннего жира.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму. Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: овощи - мягкие; макаронные изделия - хорошо набухшие, мягкие. Фрикадельки - упругие, сочные.

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

Вкус: овощей, макаронных изделий, умеренно соленый.

Запах: овощей и макаронных изделий

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Жиры, г                       | 4,80   |
| Белки, г                      | 4,89   |
| Углеводы, г                   | 15,50  |
| Энергетическая ценность, ккал | 124,60 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,06 |
| С, мг  | 2,14 |
| А, мг  | 1,89 |
| Е, мг  | 1,87 |
| Д, мкг | 0,05 |
| В2, мг | 0,04 |

|        |        |
|--------|--------|
| Mg, мг | 18,61  |
| P, мг  | 52,82  |
| Fe, мг | 0,85   |
| Ca, мг | 26,68  |
| K, мг  | 196,55 |
| I, мкг | 2,59   |
| F, мг  | 0,01   |
| Se, мг | 0      |



Утверждаю

Директор

Валеев Ильдус Ирекович/

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 279  
ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ, 2-Й ВАРИАНТ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ, 2-Й ВАРИАНТ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт+".

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ, 2-Й ВАРИАНТ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |           | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |          |
|-----------------------------------|---|-----------|--|----------|
|                                   | брутто                                  | нетто     | брутто                                     | нетто    |
| СОУС ТОМАТНЫЙ №348                |   | 40        |  | 4        |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 40                                      | 40        | 4  | 4        |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 2                                       | 2         | 0,2  | 0,2      |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ          | 1,9                                     | 1,9       | 0,19                                       | 0,19     |
| МОРКОВЬ                           | 3,2                                     | 2,4       | 0,32                                       | 0,24     |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 0,9                                     | 0,8       | 0,09                                       | 0,08     |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА                    | 4                                       | 4         | 0,4  | 0,4      |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,4                                     | 0,4       | 0,04                                       | 0,04     |
| <b>ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b>        |   | <b>60</b> |  | <b>6</b> |
| ПОЛУФАБР.ГОВЯД.КОТЛЕТН.МЯСО       | 38                                      | 38        | 3,8  | 3,8      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 6                                       | 6         | 0,6  | 0,6      |
| КРУПА РИСОВАЯ                     | 5                                       | 5         | 0,5  | 0,5      |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 21                                      | 18        | 2,1  | 1,8      |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 4                                       | 4         | 0,4  | 0,4      |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ          | 4                                       | 4         | 0,4  | 0,4      |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,5                                     | 0,5       | 0,05                                       | 0,05     |
| <b>Выход: 60/40</b>               |   |           |  |          |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**



Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный слегка пассерованный или припущенный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Соусы - сметанный с томатом №331

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

соус томатный №348

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатную пасту, продолжают пассерование еще 15-20 мин. Готовят белый соус. Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют лимонной кислотой (0,03 г) и маслом (1,5 г)

тефтели из говядины

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды, и тушат 8-10 мин.

Температура внутри готового изделия не ниже 85° С.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

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

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Жиры, г                       | 9,34   |
| Белки, г                      | 7,98   |
| Углеводы, г                   | 10,01  |
| Энергетическая ценность, ккал | 156,27 |

|        |      |
|--------|------|
| B1, мг | 0,05 |
| C, мг  | 1,52 |
| A, мг  | 0,06 |
| E, мг  | 2,64 |
| D, мкг | 0    |
| B2, мг | 0,06 |

|        |        |
|--------|--------|
| Mg, мг | 17,57  |
| P, мг  | 81,24  |
| Fe, мг | 0,74   |
| Ca, мг | 16,31  |
| K, мг  | 206,73 |
| I, мкг | 4,06   |
| F, мг  | 0,03   |
| Se, мг | 0      |



Утверждаю

Директор

Валеев Ильдус Ирекович/

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 280 ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт+".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №347          |   | 50    |  | 5     |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 43,8                                    | 43,8  | 4,38                                       | 4,38  |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 2,5                                     | 2,5   | 0,25                                       | 0,25  |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ          | 2,5                                     | 2,5   | 0,25                                       | 0,25  |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 1                                       | 1     | 0,1  | 0,1   |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,5                                     | 0,5   | 0,05                                       | 0,05  |
| ПОЛУФАБР.ГОВЯД.КОТЛЕТН.МЯСО       | 38                                      | 38    | 3,8  | 3,8   |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ                    | 7,6                                     | 7,6   | 760  | 0,76  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 10,5                                    | 10,5  | 1,05                                       | 1,05  |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 5,71                                    | 4,8   | 0,57                                       | 0,48  |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ          | 4,8                                     | 4,8   | 0,48                                       | 0,48  |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 4,8                                     | 4,8   | 0,48                                       | 0,48  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 19                                      | 19    | 1,9  | 1,9   |
| <b>Выход: 100</b>                 |   |       |  |       |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Котлетную массу с добавлением сырого репчатого лука разделяют в виде шариков массой 10-12 г, затем панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 5-10 мин до готовности.

Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились, и гарниром.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

#### Соус белый основной №347

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70 °С, вливают четвертую часть воды или бульона и вымешивают до образования однородной массы; затем постепенно вводят оставшуюся жидкость. Вымешивают, доводят до кипения. После этого в соус кладут нарезанные лук репчатый, петрушку и варят 25-30 мин.

В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используется как самостоятельный, его заправляют лимонной кислотой (1 г) и маслом подсолнечным (30 г).

Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы, а также используют для приготовления других соусов.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом.

Консистенция: фрикаделек - в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: фрикаделек - коричневый, соуса - кремовый или розовый от томата.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса и соуса.

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

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Жиры, г                       | 10,60  |
| Белки, г                      | 7,96   |
| Углеводы, г                   | 9,12   |
| Энергетическая ценность, ккал | 163,52 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,04 |
| С, мг  | 0,23 |
| А, мг  | 0    |
| Е, мг  | 3,23 |
| Д, мкг | 0    |
| В2, мг | 0,05 |

|        |        |
|--------|--------|
| Mg, мг | 13,70  |
| P, мг  | 70,65  |
| Fe, мг | 0,63   |
| Ca, мг | 12,08  |
| K, мг  | 150,73 |
| I, мкг | 3,09   |
| F, мг  | 0,02   |
| Se, мг | 0      |



Утверждаю

Директор

Валеев Ильдус Ирекович/

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ                 | 20                                      | 20    | 2000                                       | 2     |
| <b>Выход: 20</b>               |   |       |  |       |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |        |      |        |      |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|------|
| Жиры, г                       | 0,12  | В1, мг | 0,03 | Mg, мг | 6,6  |
| Белки, г                      | 1,53  | С, мг  | 0    | P, мг  | 16,8 |
| Углеводы, г                   | 10,04 | А, мг  | 0    | Fe, мг | 0,4  |
| Энергетическая ценность, ккал | 47,36 | Е, мг  | 0,39 | Ca, мг | 4,6  |
|                               |       | Д, мкг | 0    | K, мг  | 25,8 |
|                               |       | В2, мг | 0,01 | I, мкг | 0    |
|                               |       |        |      | F, мг  | 0    |
|                               |       |        |      | Se, мг | 0    |



Утверждаю

Директор

Валеев Ильдус Ирекович/

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНОЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов              | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|---|---|-------|--|-------|
|   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 30                                      | 30    | 3  | 3     |
| <b>Выход: 30</b>                            |   |       |  |       |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Жиры, г                       | 0,26  |
| Белки, г                      | 1,99  |
| Углеводы, г                   | 12,72 |
| Энергетическая ценность, ккал | 61,19 |

|        |      |
|--------|------|
| B1, мг | 0,05 |
| C, мг  | 0    |
| A, мг  | 0    |
| E, мг  | 0,66 |
| D, мкг | 0    |
| B2, мг | 0,02 |

|        |      |
|--------|------|
| Mg, мг | 5,7  |
| P, мг  | 26,1 |
| Fe, мг | 1,2  |
| Ca, мг | 5,4  |
| K, мг  | 40,8 |
| I, мкг | 1,68 |
| F, мг  | 0    |
| Se, мг | 0    |



утверждаю

Директор

Ватеев Ильдус Ирекович/

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377 ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда " ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |        | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------|---|--------|--|-------|
|                                | брутто                                  | нетто  | брутто                                     | нетто |
| ЧАЙ-ЗАВАРКА                    |   | 46,25  |  | 4,63  |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ            | 0,5                                     | 0,5    | 0,05                                       | 0,05  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                  | 53,3                                    | 53,3   | 5,33                                       | 5,33  |
| САХАР ПЕСОК                    | 10                                      | 10     | 1  | 1     |
| ЛИМОН                          | 5,5                                     | 5      | 0,55                                       | 0,5   |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                  | 138,75                                  | 138,75 | 13,88                                      | 13,88 |
| <b>Выход: 185/10/5</b>         |   |        |  |       |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |        |      |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|-------|
| Жиры, г                       | 0,01  | В1, мг | 0    | Mg, мг | 4,25  |
| Белки, г                      | 0,15  | С, мг  | 0,82 | P, мг  | 4,70  |
| Углеводы, г                   | 10,03 | А, мг  | 0    | Fe, мг | 0,42  |
| Энергетическая ценность, ккал | 41,55 | Е, мг  | 0    | Ca, мг | 11,98 |
|                               |       | Д, мкг | 0    | К, мг  | 21,43 |

|        |      |
|--------|------|
| B2, мг | 0,01 |
|--------|------|

|        |   |
|--------|---|
| I, мкг | 0 |
| F, мг  | 0 |
| Se, мг | 0 |

Утверждаю

Директор

Валеев Ильдус Ирекович/



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376 ЧАЙ С САХАРОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " ЧАЙ С САХАРОМ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт+".

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда " ЧАЙ С САХАРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |        | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------|---|--------|--|-------|
|                                | брутто                                  | нетто  | брутто                                     | нетто |
| ЧАЙ-ЗАВАРКА                    |   | 48,75  |  | 4,88  |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ            | 0,5                                     | 0,5    | 0,05                                       | 0,05  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                  | 49,7                                    | 49,7   | 4,97                                       | 4,97  |
| САХАР ПЕСОК                    | 5                                       | 5      | 0,5  | 0,5   |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                  | 146,25                                  | 146,25 | 14,63                                      | 14,63 |
| <b>Выход: 195/5</b>            |   |        |  |       |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар (15 г) кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Жиры, г                       | 0     |
| Белки, г                      | 0,1   |
| Углеводы, г                   | 5,04  |
| Энергетическая ценность, ккал | 20,55 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0    |
| С, мг  | 0,02 |
| А, мг  | 0    |
| Е, мг  | 0    |
| Д, мкг | 0    |
| В2, мг | 0,01 |

|        |       |
|--------|-------|
| Mg, мг | 3,74  |
| P, мг  | 3,71  |
| Fe, мг | 0,37  |
| Ca, мг | 10,27 |
| K, мг  | 13,14 |
| I, мкг | 0     |



|        |   |
|--------|---|
| F, мг  | 0 |
| Se, мг | 0 |

Утверждаю

Директор

Валеев Ильдус Ирекович/

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88**  
**ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ", изготавливаемое и реализуемое ООО "Гарант продукт+".

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| БУЛЬОН КУРИНЫЙ                    |   | 151   |  | 15,1  |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ          | 16                                      | 12    | 1,6  | 1,2   |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 188,5                                   | 188,5 | 18,85                                      | 18,85 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 2,7                                     | 2,3   | 0,27                                       | 0,23  |
| МОРКОВЬ                           | 3,07                                    | 2,3   | 0,307                                      | 0,23  |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,8                                     | 0,8   | 0,08                                       | 0,08  |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ              | 33                                      | 26,4  | 3,3  | 2,64  |
| КАРТОФЕЛЬ                         |   |       |  |       |
| с 01.01 по 28.02                  | 23,23                                   | 15,1  | 2,32                                       | 1,51  |
| с 01.03 по 31.07                  | 25,17                                   | 15,1  | 2,52                                       | 1,51  |
| с 01.08 по 31.08                  | 18,88                                   | 15,1  | 1,89                                       | 1,51  |
| с 01.09 по 31.10                  | 20,13                                   | 15,1  | 2,01                                       | 1,51  |
| с 01.11 по 31.12                  | 21,57                                   | 15,1  | 2,16                                       | 1,51  |
| МОРКОВЬ                           |   |       |  |       |
| с 01.01 по 31.08                  | 5,07                                    | 3,8   | 0,51                                       | 0,38  |
| с 01.09 по 31.12                  | 4,75                                    | 3,8   | 0,48                                       | 0,38  |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 4,5                                     | 3,8   | 0,45                                       | 0,38  |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 3                                       | 3     | 0,3  | 0,3   |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,8                                     | 0,8   | 0,08                                       | 0,08  |
| <b>Выход: 200/12</b>              |   |       |  |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Капусту нарезают шашками, картофель дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

Примечание:

1. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах)
2. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
3. Норма для всех супов, кроме молочных, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
4. Морковь, лук, перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается.
5. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

бульон куриный

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.

Цвет: желто-оранжевый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам, капусты.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Жиры, г                       | 5,15  |
| Белки, г                      | 3,03  |
| Углеводы, г                   | 4,48  |
| Энергетическая ценность, ккал | 76,81 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,04 |
| С, мг  | 6,42 |
| А, мг  | 0,13 |
| Е, мг  | 1,36 |
| Д, мкг | 0    |
| В2, мг | 0,04 |

|        |        |
|--------|--------|
| Mg, мг | 13,73  |
| P, мг  | 40,39  |
| Fe, мг | 0,70   |
| Ca, мг | 31,92  |
| K, мг  | 181,48 |
| I, мкг | 2,98   |
| F, мг  | 0,02   |
| Se, мг | 0      |

