



Утверждаю

Директор

Валиев Ильдус Ирекович/

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 199 ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ", 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
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	71,76	71,4	7,18	7,14
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 150				

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. Бобовые варят, сливают отвар и протирают. В полученное пюре добавляют соль и масло сливочное.

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: пюре полито маслом.

Консистенция: однородная.

Цвет: соответствует виду бобовых.

Вкус: умеренно соленый, соответствует виду бобовых.

Запах: соответствует виду бобовых.

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	5,12
Белки, г	15,96
Углеводы, г	33,35
Энергетическая ценность, ккал	243,37

В1, мг	0,44
С, мг	0
А, мг	0,02
Е, мг	6,61
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,10

Mg, мг	58,35
P, мг	145,98
Fe, мг	4,51
Ca, мг	65,81
K, мг	523,28
I, мкг	3,64
F, мг	0,02
Se, мг	0



Утверждаю

Директор

Валиев Ильдус Ирекович/

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382 КАКАО С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАКАО С МОЛОКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (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
КАКАО-ПОРОШОК	2,5	2,5	0,25	0,25
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11	11
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 200				

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.

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	2,80
Белки, г	3,40
Углеводы, г	14,59
Энергетическая ценность, ккал	98,09

B1, мг	0,03
C, мг	0,52
A, мг	0,02
E, мг	0
D, мкг	0
B2, мг	0,12

Mg, мг	21,76
P, мг	86,74
Fe, мг	0,58
Ca, мг	109,52
K, мг	184,36
I, мкг	9
F, мг	0
Se, мг	0



утверждаю

Директор
Валиев Ильдус Ирекович/

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 321 КАПУСТА ТУШЕНАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАПУСТА ТУШЕНАЯ", 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	179,1	143,2	17,91	14,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,4	4,4	0,44	0,44
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	3,33	2,5	0,33	0,25
с 01.09 по 31.12	3,13	2,5	0,31	0,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,9	5	0,59	0,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,5	7,5	0,75	0,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,6	3,6	0,36	0,36
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
САХАР ПЕСОК	3,7	3,7	0,37	0,37
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
Выход: 150				

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.

Технология приготовления Нарезанную соломкой капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, масло сливочное, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, перец, лавровый лист и доводят до кипения.

При приготовлении используется 3-ех процентный раствор лимонной кислоты массой 30 г на 1000 г выхода гарнира.

При использовании капусты квашеной лимонная кислота из рецептуры исключается и увеличивается закладка сахара на 20 г .

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: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав блюда, умеренно соленый, кисло-сладкий.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, 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	3,69
Белки, г	3,13
Углеводы, г	13,12
Энергетическая ценность, ккал	100,26

B1, мг	0,04
C, мг	27,38
A, мг	0,10
E, мг	0,30
D, мкг	0,07
B2, мг	0,06

Mg, мг	26,01
P, мг	51,10
Fe, мг	1,59
Ca, мг	70,96
K, мг	347,03
I, мкг	5,45
F, мг	0,01
Se, мг	0

Утверждаю

Директор

Валеев Ильдус Ирекович/



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 324 КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт+".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", 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
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ		150		15
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	37,37	37	3,737	3,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	118	118	11,8	11,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150/5				

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.

Каша гречневая вязкая

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. 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.

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	5,19
Белки, г	4,55
Углеводы, г	20,54
Энергетическая ценность, ккал	146,82

B1, мг	0,12
C, мг	0
A, мг	0,02
E, мг	2,57
D, мкг	0,08
B2, мг	0,07

Mg, мг	67,96
P, мг	101,01
Fe, мг	2,38
Ca, мг	16,92
K, мг	141,84
I, мкг	1,42
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", вырабатываемое 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
Выход: 200				

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.

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

В1, мг	0,23
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	3
Д, мкг	2
В2, 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 № 270 КОТЛЕТА МЯСНАЯ С СОУСОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТА МЯСНАЯ С СОУСОМ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт+".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТА МЯСНАЯ 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
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
ПОЛУФАБР.ГОВЯД.КОТЛЕТН.МЯСО	44,4	44,4	4,44	4,44
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5	0,6	0,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,6	0,6
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	10,8	10,8	1080	1,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,4	14,4	1,44	1,44
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,78	0,78	0,08	0,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60/40				

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.

Полуфабрикаты жарят: кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150-160 °С, и обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу (5-7 мин), при температуре 250-280 °С., отпускают с гарниром и маслом или гарниром и соусом, отпускают с гарниром и маслом или гарниром и соусом.

При отпуске изделий массой 41 г их гарнируют и поливают сливочным маслом - 5 г или соусом сметанным №371
Гарниры - каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г,

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

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)

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: форма котлеты - овально-приплюснутая, с заостренным концом, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

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	8,87
Белки, г	9,72
Углеводы, г	11,50
Энергетическая ценность, ккал	164,98

В1, мг	0,07
С, мг	1,00
А, мг	0,06
Е, мг	2,38
Д, мкг	0
В2, мг	0,09

Mg, мг	23,44
P, мг	101,48
Fe, мг	1,24
Ca, мг	18,29
K, мг	228,35
I, мкг	4,03
F, мг	0,03
Se, мг	0



Утверждаю

Директор

Ватеев 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
Выход: 60/40				

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



Утверждаю
Директор
Валеев Ильдус Ирекович/

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379 КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт+".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (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
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,8	2,8	0,28	0,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	121	121	12,1	12,1
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 200				

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 сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

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: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	2,43
Белки, г	3,09
Углеводы, г	15,80
Энергетическая ценность, ккал	98,03

B1, мг	0,04
C, мг	0,52
A, мг	0,02
E, мг	0
D, мкг	0
B2, мг	0,11

Mg, мг	16,07
P, мг	80,89
Fe, мг	0,26
Ca, мг	109,43
K, мг	159,34
I, мкг	9
F, мг	0
Se, мг	0

Утверждаю

Директор
Балеев Ильдус Ирекович/



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 203 МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ", 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 ОТВАРНЫЕ		150		15
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	55	55	5,5	5,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	315	315	31,5	31,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150/5				

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. Макароны изделия отваривают (рец. №202). При отпуске поливают растопленным маслом.

Макароны изделия отварные

Макароны 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 макароны изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макароны 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 макароны 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: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий 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	4,71	B1, мг	0,07	Mg, мг	11,27
---------	------	--------	------	--------	-------

Белки, г	5,90
Углеводы, г	37,66
Энергетическая ценность, ккал	216,60

С, мг	0
А, мг	0,02
Е, мг	1,27
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,03

Р, мг	45,59
Fe, мг	1,07
Ca, мг	31,29
К, мг	69,58
I, мкг	1,18
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

ВНИМАНИЕ! ВНИМАНИЕ!
ВНИМАНИЕ!



Утверждаю

Директор

Валеев Ильдус Ирекович/

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 203 МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ", 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 ОТВАРНЫЕ		154,8		15,48
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	56,2	56,2	5,62	5,62
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,7	2,7	0,27	0,27
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	322,7	322,7	32,27	32,27
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 160/5				

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. Тутьельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Макароны отваривают (рец. №202). При отпуске поливают растопленным маслом.

Макаронные изделия отварные

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: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий 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	4,72	B1, мг	0,08	Mg, мг	11,55
---------	------	--------	------	--------	-------

Белки, г	6,03
Углеводы, г	38,54
Энергетическая ценность, ккал	220,86

С, мг	0
А, мг	0,02
Е, мг	1,29
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,03

Р, мг	46,67
Fe, мг	1,10
Са, мг	32,18
К, мг	71,21
І, мкг	1,20
F, мг	0,01
Se, мг	0,01



Утверждаю

Директор
Валеев Ильдус Ирекович/

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 256 МЯСО ТУШЕНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МЯСО ТУШЕНОЕ", 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
ГОВЯДИНА Б/К	82	81	8,2	8,1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	6,67	5	0,67	0,5
с 01.09 по 31.12	6,25	5	0,63	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5	0,6	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7	7	0,7	0,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
Выход: 100				

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.

Обжаренные крупные куски мяса тушат с добавлением воды, обжаренных овощей и томатного пюре до готовности. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус. Мясо нарезают по 1-2 куску на порцию, заливают соусом и доводят до кипения.

Гарниры - макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, пюре из моркови или свеклы капуста тушеная, свекла, тушеная в сметанном соусе.

Обжаренное мясо и овощи заливают водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные - наполовину (60-150 г жидкости на порцию).

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

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: куски мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму,

Консистенция: мяса - мягкая, овощей не разварившаяся.

Цвет: красновато-коричневый.

Вкус: тушеного мяса, пассерованных овощей и соуса.

Запах: кисловатый, соответствующий данному виду мяса, овощей 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	17,47
Белки, г	15,30
Углеводы, г	3,39
Энергетическая ценность, ккал	231,98

В1, мг	0,04
С, мг	1,56
А, мг	0,12
Е, мг	2,67
Д, мкг	0
В2, мг	0,09

Mg, мг	20,44
P, мг	134,18
Fe, мг	2,06
Ca, мг	18,10
K, мг	346,68
I, мкг	7,16
F, мг	0,04
Se, мг	0



Утверждаю

Директор

Валеев Ильдус Ирекович/

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 388 НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (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
ШИПОВНИК СУХОЙ	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 200				

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.

Фрукты шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают.

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: напиток налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: темно-красный

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника

Запах: шиповника

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	0,2
Белки, г	0,49
Углеводы, г	21,55
Энергетическая ценность, ккал	99,37

В1, мг	0,01
С, мг	66
А, мг	0,12
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0,04

Mg, мг	4,1
P, мг	2,3
Fe, мг	0,41
Ca, мг	16,47
K, мг	8,55
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0



Утверждаю

Директор

/Валиев Ильдус Ирекович/

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ", 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
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	60,2	60	6,02	6
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,06
Белки, г	0,48
Углеводы, г	1,5
Энергетическая ценность, ккал	8,4

B1, мг	0,02
C, мг	6
A, мг	0,01
E, мг	0,06
D, мкг	0
B2, мг	0,02

Mg, мг	8,4
P, мг	25,2
Fe, мг	0,6
Ca, мг	13,8
K, мг	84,6
I, мкг	1,8
F, мг	0,01
Se, мг	0

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
Выход: 200				

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.

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	B1, мг	0,12	Mg, мг	43,77
Белки, г	18,45	C, мг	1,58	P, мг	182,80
Углеводы, г	44,46	A, 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 № ПОМИДОР СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПОМИДОР СВЕЖИЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (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
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	60,1	60	6,01	6
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,12
Белки, г	0,66
Углеводы, г	2,28
Энергетическая ценность, ккал	14,4

В1, мг	0,04
С, мг	15
А, мг	0,1
Е, мг	0,23
Д, мкг	0
В2, мг	0,02

Mg, мг	12
P, мг	15,6
Fe, мг	0,6
Ca, мг	8,4
K, мг	174
I, мкг	1,2
F, мг	0
Se, мг	0



Утверждаю

Директор

Валеев Ильдус Ирекович/

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312 ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПТИЦА, ТУШЕНАЯ 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	55	55	5,5	5,5
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	1,19	1	0,119	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	104	80	10,4	8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 50/50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленные тушки птицы нарубают на порционные куски, посыпают солью и обжаривают. Обжаренные куски птицы кладут в сотейник, заливают сметанным соусом, закрывают крышкой и тушат до готовности 30-35 мин.

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

Отпускают вместе с соусом, в котором птица тушилась, и гарниром. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарнир — рис отварной или припущенный, картофель отварной, картофельное пюре.

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 — тушеные после обжарки куски птицы уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились;
- цвет соуса — кремовый, цвет птицы в разрезе — серовато-белый;
- вкус, запах — характерный для тушеного цыпленка, с привкусом и ароматом сметаны; умеренно соленый;
- консистенция — мягкая, сочная; соуса — средней густоты.

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	20,62
Белки, г	14,39
Углеводы, г	1,78
Энергетическая ценность, ккал	249,88

В1, мг	0,05
С, мг	0,62
А, мг	0,06
Е, мг	2,89
Д, мкг	0
В2, мг	0,1

Mg, мг	14,15
P, мг	122,06
Fe, мг	1,21
Ca, мг	17,76
K, мг	160,27
I, мкг	5,01
F, мг	0,09
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	197,23	128,2	19,72	12,82
с 01.03 по 31.07	213,67	128,2	21,37	12,82
с 01.08 по 31.08	160,25	128,2	16,03	12,82
с 01.09 по 31.10	170,93	128,2	17,09	12,82
с 01.11 по 31.12	183,14	128,2	18,31	12,82
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	23,7	23,7	2,37	2,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	89,8	89,8	8,98	8,98
Выход: 150				

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	4,66
Белки, г	3,17
Углеводы, г	21,42
Энергетическая ценность, ккал	140,82

B1, мг	0,12
C, мг	10,38
A, мг	0,04
E, мг	0,23
D, мкг	0,07
B2, мг	0,11

Mg, мг	30,31
P, мг	85,69
Fe, мг	1,22
Ca, мг	44,78
K, мг	763,87
I, мкг	8,74
F, мг	0,04
Se, мг	0



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
Выход: 200				

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	54,55	54	5,46	5,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,24	3,24	0,32	0,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	324	324	32,4	32,4
Выход: 150				

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	4,53	В1, мг	0,03	Mg, мг	27,86
Белки, г	3,70	С, мг	0	P, мг	75,85
Углеводы, г	38,80	А, мг	0,02	Fe, мг	0,58
Энергетическая ценность, ккал	210,71	Е, мг	0,35	Ca, мг	28,25
		Д, мкг	0,08	K, мг	56,01
		В2, мг	0,03	I, мкг	1,19
				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
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008", 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	Mg, мг	23,83
С, мг	0,96	Р, мг	104,53
А, мг	0,01	Fe, мг	0,65
Е, мг	0,66	Ca, мг	25,12
Д, мкг	0,09	К, мг	209,83
В2, мг	0,05	І, мкг	57,96

F, мг	0,22
Se, мг	0,01

Утверждаю

Директор

/Валеев Ильдус Ирекович/



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39 САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И МОРКОВЬЮ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И МОРКОВЬЮ" вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт+".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И МОРКОВЬЮ", 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	42	33,6	4,2	3,36
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	25,73	19,3	2,57	1,93
с 01.09 по 31.12	24,13	19,3	2,41	1,93
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленную капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), и нагревают при непрерывном помешивании.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, ошпаривают, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

К капусте добавляют морковь, нарезанные соломкой или натертые на крупной терке, сахар, перед подачей заправляют растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
- цвет — типичный для капусты, моркови;
- вкус, запах — слегка кисловато-сладковатый, характерный для капусты и моркови с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция салата — сочная; капусты и моркови — сочная, упругая, хрустящая.

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	5,86	B1, мг	0,02	Mg, мг	11,44
Белки, г	0,82	C, мг	6,44	P, мг	19,05
Углеводы, г	4,57	A, мг	0,38	Fe, мг	0,48
Энергетическая ценность, ккал	74,97	E, мг	2,66	Ca, мг	23,42
		D, мкг	0	K, мг	100,81

B2, мг	0,02
--------	------

I, мкг	1,98
F, мг	0,01
Se, мг	0



Утверждаю

Директор

Валеев Ильдус Ирекович/

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35 САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ", 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	66,8	53,4	6,68	5,34
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6	6	0,6	0,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г) и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, добавляют сахар и растительное масло.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены сахаром, лимонной кислотой и маслом растительным; цвет - типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей — хрустящая, нежесткая, 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	3,05
Белки, г	0,93
Углеводы, г	5,42
Энергетическая ценность, ккал	53,44

B1, мг	0,02
C, мг	9,61
A, мг	0
E, мг	1,29
D, мкг	0
B2, мг	0,02

Mg, мг	7,75
P, мг	14,96
Fe, мг	0,48
Ca, мг	23,40
K, мг	98,90
I, мкг	1,6
F, мг	0,01
Se, мг	0



Утверждаю

Директор
Ватеев Ильдус Ирекович/

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71 САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ", 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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	58,67	44	5,87	4,4
с 01.09 по 31.12	55	44	5,5	4,4
ЯБЛОКИ	13,6	12	1,36	1,2
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Морковь прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 С не менее 3 минут (До первого марта можно не прогревать), соединяют с яблоками, добавляют сахар, выкладывают горкой и поливают маслом растительным.

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: Морковь нарезанная соломкой, яблоки тонким ломтиками, салат уложен горкой.

Консистенция: Мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови, яблока с сахаром.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	3,09
Белки, г	0,60
Углеводы, г	5,33
Энергетическая ценность, ккал	52,34

B1, мг	0,02
C, мг	2,08
A, мг	0,88
E, мг	1,62
D, мкг	0
B2, мг	0,03

Mg, мг	16,01
P, мг	23,16
Fe, мг	0,66
Ca, мг	22,14
K, мг	121,40
I, мкг	2,44
F, мг	0,02
Se, мг	0



Утверждаю

Директор
Вагеев Ильдус Ирекович/

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41 САЛАТ ИЗ МОРКОВИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ МОРКОВИ", 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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	77,6	58,2	7,76	5,82
с 01.09 по 31.12	72,75	58,2	7,28	5,82
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут. До 1 марта можно не прогревать.

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: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови с сахаром или медом

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,06
Белки, г	0,74
Углеводы, г	6,8
Энергетическая ценность, ккал	31,37

B1, мг	0,02
C, мг	1,16
A, мг	1,16
E, мг	0,37
D, мкг	0
B2, мг	0,03

Mg, мг	19,91
P, мг	28,81
Fe, мг	0,52
Ca, мг	26,76
K, мг	116,49
I, мкг	2,91
F, мг	0,03
Se, мг	0



Утверждаю

Директор

Валеев Ильдус Ирекович/

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24 САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ", 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
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	28,9	28,8	2,89	2,88
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	21,2	21	2,12	2,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 60				

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 помидоры и очищенные огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый - кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемешку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают растительным маслом.

Отходы для очищенных огурцов - 20%.

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: помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук репчатый - полукольцами, лук зеленый шинкованный. Овощи уложены в салатник и заправлены растительным маслом.

Консистенция: помидоров, огурцов - упругая, сочная.

Цвет: помидоров - красный, розовый или желтый. Огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных - белый.

Вкус: свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно соленый.

Запах: свежих помидоров, свежих огурцов и лука в сочетании с растительным 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	3,69
Белки, г	0,59
Углеводы, г	2,21
Энергетическая ценность, ккал	45,16

B1, мг	0,03
C, мг	10,02
A, мг	0,05
E, мг	1,65
D, мкг	0
B2, мг	0,02

Mg, мг	9,84
P, мг	21,01
Fe, мг	0,59
Ca, мг	13,30
K, мг	125,78
I, мкг	1,51
F, мг	0
Se, мг	0



Директор
Валеев Ильдус Ирекович/

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52 САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ(С МАСЛОМ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ(С МАСЛОМ)", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ(С МАСЛОМ)", 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
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	77,6	58,2	7,76	5,82
с 01.09 по 31.12	72,75	58,2	7,28	5,82
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 60				

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.

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

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: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным. Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.

Запах: свеклы.

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	3,66
Белки, г	0,84
Углеводы, г	4,97
Энергетическая ценность, ккал	56,07

В1, мг	0,01
С, мг	2,33
А, мг	0
Е, мг	1,59
Д, мкг	0
В2, мг	0,02

Mg, мг	11,52
P, мг	22,60
Fe, мг	0,73
Ca, мг	19,38
K, мг	167,62
I, мкг	4,07
F, мг	0,01
Se, мг	0



Утверждаю

Директор
Валеев Ильдус Ирекович/

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33 САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ", 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
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	77,6	58,2	7,76	5,82
с 01.09 по 31.12	72,75	58,2	7,28	5,82
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

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: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного 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	3,66
Белки, г	0,84
Углеводы, г	4,97
Энергетическая ценность, ккал	56,07

В1, мг	0,01
С, мг	2,33
А, мг	0
Е, мг	1,59
Д, мкг	0
В2, мг	0,02

Mg, мг	11,52
P, мг	22,60
Fe, мг	0,73
Ca, мг	19,38
K, мг	167,62
I, мкг	4,07
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	1,5	1,5	0,15	0,15
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
ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ		60		6
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
Выход: 60/40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС



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		48		4,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	43,6	43,6	4,36	4,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
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
Выход: 100				

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.

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 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

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 соуса 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	8,86	В1, мг	0,05	Mg, мг	17,57
Белки, г	7,98	С, мг	1,52	P, мг	81,23
Углеводы, г	10,01	A, мг	0,06	Fe, мг	0,74
Энергетическая ценность, ккал	151,92	E, мг	2,43	Ca, мг	16,31
		Д, мкг	0	K, мг	206,73
		В2, мг	0,06	I, мкг	4,06
				F, мг	0,03
				Se, мг	0

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	10,50
Белки, г	7,95
Углеводы, г	9,05
Энергетическая ценность, ккал	162,32

В1, мг	0,04
С, мг	0,23
А, мг	0
Е, мг	3,19
Д, мкг	0
В2, мг	0,05

Mg, мг	13,68
P, мг	70,56
Fe, мг	0,62
Ca, мг	12,05
K, мг	150,61
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	30	30	3000	3
Выход: 30				

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	0,19
Белки, г	2,29
Углеводы, г	15,05
Энергетическая ценность, ккал	71,05

В1, мг	0,05
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0,59
Д, мкг	0
В2, мг	0,02

Mg, мг	9,9
P, мг	25,2
Fe, мг	0,6
Ca, мг	6,9
K, мг	38,7
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	20	20	2	2
Выход: 20				

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	0,18
Белки, г	1,32
Углеводы, г	8,48
Энергетическая ценность, ккал	40,79

B1, мг	0,04
C, мг	0
A, мг	0
E, мг	0,44
D, мкг	0
B2, мг	0,02

Mg, мг	3,8
P, мг	17,4
Fe, мг	0,8
Ca, мг	3,6
K, мг	27,2
I, мкг	1,12
F, мг	0
Se, мг	0



Утверждаю

Директор

Валеев Ильдус Ирекович/

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378 ЧАЙ С МОЛОКОМ И С САХАРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда " ЧАЙ С МОЛОКОМ И 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
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	40	40	4	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 150/40/10				

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. К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Чай-заварка

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

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 серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,97	B1, мг	0,01	Mg, мг	7,85
Белки, г	1,23	C, мг	0,23	P, мг	32,51
Углеводы, г	11,74	A, мг	0,01	Fe, мг	0,40
Энергетическая ценность, ккал	60,85	E, мг	0	Ca, мг	49,45
		D, мкг	0	K, мг	71,56
		B2, мг	0,05	I, мкг	3,6

F, мг	0
Se, мг	0



Утверждаю

Директор

Валеев Ильдус Ирекович/



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377 ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ

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	52,4	52,4	5,24	5,24
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОН	5,5	5	0,55	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	138,75	138,75	13,88	13,88
Выход: 185/10/5				

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 плавают 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
Белки, г	0,15
Углеводы, г	10,03
Энергетическая ценность, ккал	41,55

В1, мг	0
С, мг	0,82
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0

Mg, мг	4,24
P, мг	4,70
Fe, мг	0,42
Ca, мг	11,94
K, мг	21,43

B2, мг	0,01
--------	------

I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0





Утверждаю

Директор
Далеев 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	50,6	50,6	5,06	5,06
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	146,25	146,25	14,63	14,63
Выход: 195/5				

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	3,75
P, мг	3,71
Fe, мг	0,37
Ca, мг	10,30
K, мг	13,14
I, мкг	0

F, мг	0
Se, мг	0



Утверждаю

Директор

Ватеев Ильдус Ирекович/

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ЯБЛОКО

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЯБЛОКО", 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
ЯБЛОКИ	120	120	12	12
Выход: 120				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,48
Белки, г	0,48
Углеводы, г	11,76
Энергетическая ценность, ккал	56,4

В1, мг	0,04
С, мг	12
А, мг	0,01
Е, мг	0,76
Д, мкг	0
В2, мг	0,02

Mg, мг	9,6
P, мг	13,2
Fe, мг	2,64
Ca, мг	19,2
K, мг	333,6
I, мкг	2,4
F, мг	0,01
Se, мг	0