|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1/2** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (. в ассортименте)** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (. в ассортименте)", вырабатываемое и реализуемое . | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (. в ассортименте)", 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** | | |
| ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (3,2% ж. в ассортименте ) | | | | | | | | 186,3 | | 180 | | 18,63 | 18 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника " Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Потребительскую упаковку перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают ветошью.  Напиток порционируют в стаканы непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хранение: Соблюдать требования Сан Пин (Сан Пин)  Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °C +/- 2 ° C, но не более одного часа.  В холодный период времени допускается выдерживать перед раздачей кисломолочные продукты в горячем цехе при комнатной температуре в течение часа.  Срок хранения: в соответствии с указаниями на упаковке. Срок реализации: не более 1 часа. Температура подачи 15 \* С.  Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Кисломолочные напитки имеют белый цвет,  Консистенция свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус.  Йогурт по внешнему виду и консистенции — это однородная жидкость, в меру вязкая.  Вкус и запах – чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов,  Цвет – молочно-белый, равномерный по всей массе, при выработке с вкусоароматическими добавками и пищевыми красителями – обусловлен цветом введенных добавок.  Не допускается излишне кислый вкус. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 5,04 |  | В1, мг | 0,05 |  | Са, мг | | 216 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 4,5 |  | С, мг | 1,26 |  | Mg, мг | | 25,2 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 8,12 |  | А, мг | 0,05 |  | Р, мг | | 171 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 101,72 |  | Д, мкг | 0 |  | Fе, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,31 |  | К, мг | | 262,8 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7/1** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КАКАО С МОЛОКОМ И САХАРОМ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАКАО С МОЛОКОМ И САХАРОМ ", вырабатываемое и реализуемое . | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАКАО С МОЛОКОМ И 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** | | |
| КАКАО-ПОРОШОК | | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% Ж., ОБОГАЩЕННОЕ ВИТАМИНАМИ | | | | | | | | 135 | | 135 | | 13,5 | 13,5 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 54 | | 54 | | 5,4 | 5,4 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 4,5 | | 4,5 | | 0,45 | 0,45 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника " Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипячёное горячее молоко и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Какао наливают в стакан или чашку.  Температура подачи напитка 75\*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления  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: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Цвет напитка - светло- коричневый с красноватым оттенком,  вкус и запах свойственный какао с молоком, сладкий. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 4,51 |  | В1, мг | 0,03 |  | Са, мг | | 143,43 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 3,72 |  | С, мг | 0,7 |  | Mg, мг | | 27,09 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 10,95 |  | А, мг | 0,02 |  | Р, мг | | 114,89 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 96,54 |  | Д, мкг | 0 |  | Fе, мг | | 0,70 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,15 |  | К, мг | | 242,67 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | I, мкг | | 12,15 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17/1** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ ", вырабатываемое и реализуемое . | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ ", 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** | | |
| СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА) | | | | | | | | 30 | | 30 | | 3 | 3 | | |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | | | | | | | | 6 | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 198 | | 198 | | 19,8 | 19,8 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника " Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2-3 ч для набухания. Варят их в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, , доводят до кипения, вводят приготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| t подачи не менее 15\* С. \*. Срок реализации- 2 часа. Перед подачей порционируют в стаканы или бокалы  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: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непотертых продуктов.  Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.  Цвет оранжевый.  Вкус: слабо - сладкий с кисловатым привкусом.  Запах: кураги. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 1,52 |  | В1, мг | 0,02 |  | Са, мг | | 53,47 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,09 |  | С, мг | 0,48 |  | Mg, мг | | 30,18 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 24,23 |  | А, мг | 0,18 |  | Р, мг | | 43,58 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 105,08 |  | Д, мкг | 0 |  | Fе, мг | | 0,86 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,05 |  | К, мг | | 516,74 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18/1** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КИСЕЛЬ СЛАДКИЙ ИЗ ВИШНИ ( св/м)** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ СЛАДКИЙ ИЗ ВИШНИ ( св/м)", вырабатываемое и реализуемое . | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КИСЕЛЬ СЛАДКИЙ ИЗ ВИШНИ ( св/м)", 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** | | |
| ВИШНЯ СВЕЖЕМОРОЖЕННАЯ | | | | | | | | 27,3 | | 27 | | 2,73 | 2,7 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 171 | | 171 | | 17,1 | 17,1 | | |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | | | | | | | | 6 | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Кисель можно готовить из ягоды свежемороженой. В этом случае ягоду не размораживают.  Подготовленную ягоду протирают. Полученный сок с мякотью сливают и ставят на холод. Оставшуюся от ягод мезгу заливают горячей водой, , доводят до кипения и процеживают. Полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Кисель охлаждают | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи 15\* С. Срок реализации- 2 часа. Порционируют в стаканы или бокалы  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: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Цвет: малиновый  Вкус: умерено кисло- сладкий, со свойственным ароматом ягод, из которых приготовлен  кисель.  Консистенция: однородная, без комочков заварившегося крахмала, средней густоты, слегка желеобразная.  Внешний вид: кисель без частичек ягод и комочков, поверхность гладкая; разлит в стаканы или бокалы | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,22 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 18,17 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,05 |  | С, мг | 1,62 |  | Mg, мг | | 7,91 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 12,16 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 4,16 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 51,19 |  | Д, мкг | 0 |  | Fе, мг | | 0,13 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0 |  | К, мг | | 1,56 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18/1** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КИСЕЛЬ СЛАДКИЙ ИЗ СМЕСИ ЯГОД (св./м.)** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ СЛАДКИЙ ИЗ СМЕСИ ЯГОД (св./м.)", вырабатываемое и реализуемое . | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КИСЕЛЬ СЛАДКИЙ ИЗ СМЕСИ ЯГОД (св./м.)", 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** | | |
| ЯГОДЫ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫЕ В АССОРТИМЕНТЕ | | | | | | | | 27,3 | | 27 | | 2,73 | 2,7 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 171 | | 171 | | 17,1 | 17,1 | | |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | | | | | | | | 6 | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Кисель можно готовить из ягоды свежемороженой. В этом случае ягоду не размораживают.  Подготовленную ягоду протирают. Полученный сок с мякотью сливают и ставят на холод. Оставшуюся от ягод мезгу заливают горячей водой, , доводят до кипения и процеживают. Полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Кисель охлаждают | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи 15\* С. Срок реализации- 2 часа. Порционируют в стаканы или бокалы  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: | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Цвет: малиновый  Вкус: умерено кисло- сладкий, со свойственным ароматом ягод, из которых приготовлен  кисель.  Консистенция: однородная, без комочков заварившегося крахмала, средней густоты, слегка желеобразная.  Внешний вид: кисель без частичек ягод и комочков, поверхность гладкая; разлит в стаканы или бокалы | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,27 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 17,93 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,11 |  | С, мг | 21,6 |  | Mg, мг | | 9,12 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 11,30 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 4,16 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 49,09 |  | Д, мкг | 0 |  | Fе, мг | | 0,32 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0 |  | К, мг | | 1,56 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15/1** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КОМПОТ ВИШНЕВЫЙ (св./м.)** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ВИШНЕВЫЙ (св./м.)", вырабатываемое и реализуемое . | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ВИШНЕВЫЙ (св./м.)", 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** | | |
| ВИШНЯ СВЕЖЕМОРОЖЕННАЯ | | | | | | | | 22,73 | | 22,5 | | 2,27 | 2,25 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 162 | | 162 | | 16,2 | 16,2 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 4,5 | | 4,5 | | 0,45 | 0,45 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника " Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Компот можно варить из св. Замороженных ягод. В этом случае ягоды не размораживают.  Вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют. Довести до кипения воду. Погрузить туда ягоды. Довести до кипения. Снять с нагрева. Дать компоту настояться и остыть, при закрытой крышке. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Перед отпуском распорционировать в стаканы или бокалы ягоды .Отпускают с ягодамии.Температура подачи не ниже 15 \* С. Срок реализации 2 часа.  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, налита в бокалы или стаканы, с ягодами  Консистенция: жидкая.  Цвет: малиновый. Вкус: кисло -умеренно сладкий.  Запах: свойственный виду ягод. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,17 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 14,14 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,05 |  | С, мг | 1,35 |  | Mg, мг | | 6,73 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 6,68 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 28,77 |  | Д, мкг | 0 |  | Fе, мг | | 0,1 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0 |  | К, мг | | 0,63 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5/1** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД ( смородина)** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД ( смородина) ", вырабатываемое и реализуемое . | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД ( смородина) ", 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** | | |
| СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ СВЕЖЕМОРОЖЕННАЯ | | | | | | | | 22,7 | | 22,5 | | 2,27 | 2,25 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 167,4 | | 167,4 | | 16,74 | 16,74 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника " Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Свежезамороженные ягоды, не размораживая, засыпать в кипящую воду , довести до кипения. Компот процедить( для равномерного порционирования ягод). Вновь довести до кипения ( не кипятить).Компот охладить до комнатной температуры под закрытой крышкой. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпуск с ягодами, предварительно их распорционировать.  Напиток разливают в стаканы. Температура подачи 15\*С.  Срок реализации: не более 2 ч.  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- компот с ягодами.  Вкус-умеренно кисло- сладкий  Цвет и запах - в зависимости от сорта ягод (черная смородина, клюква, черника и т.д.) | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,22 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 14,16 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,09 |  | С, мг | 18 |  | Mg, мг | | 7,78 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 6,43 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 28,95 |  | Д, мкг | 0 |  | Fе, мг | | 0,26 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0 |  | К, мг | | 0,65 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11/1** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ ", вырабатываемое и реализуемое . | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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) | | | | | | | | 30 | | 30 | | 3 | 3 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 172,8 | | 172,8 | | 17,28 | 17,28 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | 0,2 | | 0,2 | | 0,02 | 0,02 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника " Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Сушеные сухофрукты перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.  Подготовленные сухофрукты сортируют по видам и варят, соблюдая очередность закладки:  Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности.  Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин.  Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Перед подачей порционируют в стаканы или бокалы. Отпуск- с плодами. Температура подачи: не ниже 15\*С. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.  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 — отвар прозрачный, консистенция фруктов мягкая.  Цвет — желтый - янтарный.  Вкус и запах — вкус кисло- сладкий, приятный запах свежеприготовленного компота из сухофруктов, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 7,09 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0 |  | С, мг | 0 |  | Mg, мг | | 1,56 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 4,84 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 19,35 |  | Д, мкг | 0 |  | Fе, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0 |  | К, мг | | 0,67 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12/1** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КОМПОТ СЛАДКИЙ ИЗ КУРАГИ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ СЛАДКИЙ ИЗ КУРАГИ ", вырабатываемое и реализуемое . | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ СЛАДКИЙ ИЗ КУРАГИ ", 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** | | |
| СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА) | | | | | | | | 30 | | 30 | | 3 | 3 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 171 | | 171 | | 17,1 | 17,1 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника " Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| t подачи не менее 15\* С. \*. Срок реализации- 2 часа. Отпуск с плодами.  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, налита в чашки чайные или стаканы, с плодами  Консистенция: жидкая.  Цвет: янтарный.  Вкус: кисло- умеренно сладкий.  Запах: свойственный виду плодов. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 1,51 |  | В1, мг | 0,02 |  | Са, мг | | 50,22 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,09 |  | С, мг | 0,48 |  | Mg, мг | | 29,89 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 19,68 |  | А, мг | 0,18 |  | Р, мг | | 39,42 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 86,86 |  | Д, мкг | 0 |  | Fе, мг | | 0,86 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,05 |  | К, мг | | 515,76 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 241** | | | | |  |  |
|  | **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (кета, соус молочный)** | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (кета, соус молочный)", вырабатываемое и реализуемое . | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (кета, соус молочный)", 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 КЕТА ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ | | 129,2 | 86,6 | 12,92 | 8,66 | | |
| МОРКОВЬ | |  |  |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | 32 | 24 | 3,2 | 2,4 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | 30 | 24 | 3 | 2,4 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | 12 | 9,6 | 1,2 | 0,96 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | | 5,6 | 5,6 | 0,56 | 0,56 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | 0,3 шт. | 12,1 | 30 шт. | 1,21 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% Ж., ОБОГАЩЕННОЕ ВИТАМИНАМИ | | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | | |
| **СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ)** | |  | **50** |  | **5** | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% Ж., ОБОГАЩЕННОЕ ВИТАМИНАМИ | | 24,6 | 24,6 | 2,46 | 2,46 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | 2,7 | 2,7 | 0,27 | 0,27 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | 2,7 | 2,7 | 0,27 | 0,27 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | 24,6 | 24,6 | 2,46 | 2,46 | | |
| САХАР ПЕСОК | | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | | |
| **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.  Лук репчатый очищенный мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного до готовности. Подготовленное филе рыбы без костей и кожи нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничным, вареной очищенной морковью и припущенным луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйца куриные сырые, соль, хорошо перемешивают и формуют котлеты, которые укладывают в сотейник, смазанный маслом сливочным, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке в течение 15-20 мин.  Соус молочный (для подачи к блюду)  Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения. | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | |  |
| При отпуске полить прокипяченным сливочным маслом или соусом. . Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реалиации-2 часа.  Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | |  |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | |  |
| • Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, политы соусом, рядом — гарнир;  • цвет — изделие на поверхности и в разрезе с розоватым оттенком от моркови;  • вкус - приятный сладковато-соленый, характерный для определенного вида рыбы, с привкусом овощей;  • запах - характерный для определенного вида припущенной рыбы с приятным оттенком овощей;  • консистенция - сочная, рыхлая однородная, сохраняет форму. | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | |  |  |
| Жиры, г | 16,54 |  | А, мг | 0,38 |  | Р, мг | 171,31 | |  |
| Энергетическая ценность, ккал | 149,4 |  | В1, мг | 0,14 |  | Mg, мг | 29,88 | |  |
| Белки, г | 6,37 |  | С, мг | 1,99 |  | Fе, мг | 1 | |  |
| Углеводы, г | 5,98 |  | Д, мкг | 0 |  | Са, мг | 37,85 | |  |
|  |  |  | В2, мг | 0 |  | К, мг | 0 | |  |
|  |  |  |  |  |  | I, мкг | 0 | |  |
|  |  |  |  |  |  | F, мг | 0 | |  |
|  |  |  |  |  |  | Se, мг | 0 | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8/1** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое . | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 | | | | | | | | 6 | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 45 | | 45 | | 4,5 | 4,5 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% Ж., ОБОГАЩЕННОЕ ВИТАМИНАМИ | | | | | | | | 154,8 | | 154,8 | | 15,48 | 15,48 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника " Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Перед подачей порционируют в чашки или бокалы Температура подачи напитка 75\*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.  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: консистенция жидкая, без осадка и комочков.  Цвет: светло-коричневый,  Вкус, запах: приятный запах свежеприготовленного кофейного напитка, аромат и вкус кофейного напитка  и кипяченого молока, умеренно сладкий, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 4,96 |  | В1, мг | 0,06 |  | Са, мг | | 164,84 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 3,75 |  | С, мг | 0,8 |  | Mg, мг | | 25,85 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 15,17 |  | А, мг | 0,02 |  | Р, мг | | 130,52 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 115,33 |  | Д, мкг | 0 |  | Fе, мг | | 0,50 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,17 |  | К, мг | | 253,48 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | I, мкг | | 13,93 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14/1** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **МОРС ИЗ ЯГОД СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ (брусника+ вишня( )** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МОРС ИЗ ЯГОД СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ (брусника+ вишня( ) ", вырабатываемое и реализуемое . | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МОРС ИЗ ЯГОД СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ (брусника+ вишня( ) ", 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** | | |
| БРУСНИКА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ | | | | | | | | 11,34 | | 11 | | 1,13 | 1,1 | | |
| ВИШНЯ СВЕЖЕМОРОЖЕННАЯ | | | | | | | | 11,11 | | 11 | | 1,11 | 1,1 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 190 | | 190 | | 19 | 19 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника " Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Компот так же можно готовить из свежезамороженных ягод. Готовят на размораживая. Засыпать ягоды свежие( без косточек) или замороженные ( без косточек) сахарным песком на 30 минут. Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| t подачи не менее 15\* С. \*. Срок реализации- 2 часа. Отпускают в стаканах или бокалах.  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, налита в чашки чайные или стаканы, без ягод  Консистенция: жидкая.  Цвет: малиновый. Вкус: кисло сладкий.  Запах: свойственный виду ягод. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,17 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 14,02 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,08 |  | С, мг | 1,32 |  | Mg, мг | | 4,97 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 11,95 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 49,16 |  | Д, мкг | 0 |  | Fе, мг | | 0,09 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0 |  | К, мг | | 0,87 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14/1** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **МОРС ИЗ ЯГОДЫ СВЕЖЕМОРОЖЕННОЙ (брусника)** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МОРС ИЗ ЯГОДЫ СВЕЖЕМОРОЖЕННОЙ (брусника) ", вырабатываемое и реализуемое . | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МОРС ИЗ ЯГОДЫ СВЕЖЕМОРОЖЕННОЙ (брусника) ", 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** | | |
| БРУСНИКА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ | | | | | | | | 22,68 | | 22 | | 2,27 | 2,2 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 190 | | 190 | | 19 | 19 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника " Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Бруснику можно использовать свежемороженую.  Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| t подачи не менее 15\* С. \*. Срок реализации- 2 часа. Отпускают в стаканах или бокалах.  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, налита в чашки чайные или стаканы, без ягод  Консистенция: жидкая.  Цвет: малиновый. Вкус: кисло сладкий.  Запах: свойственный виду ягод. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,15 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 12,83 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,11 |  | С, мг | 1,32 |  | Mg, мг | | 3,10 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 11,96 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 48,52 |  | Д, мкг | 0 |  | Fе, мг | | 0,08 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0 |  | К, мг | | 0,87 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2/1** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ЧАЙ С САХАРОМ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ", вырабатываемое и реализуемое . | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **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 ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 194,4 | | 194,4 | | 19,44 | 19,44 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 4,5 | | 4,5 | | 0,45 | 0,45 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника " Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +60- 65\*С. Чай наливают в чайные чашки.  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, налита в чашки чайные или стаканы  Консистенция: жидкая.  Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая.  Прозрачен. Цвет коричневый. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,19 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 12,42 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0 |  | С, мг | 0,04 |  | Mg, мг | | 5,71 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 4,77 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 7,42 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 19,83 |  | Д, мкг | 0 |  | Fе, мг | | 0,74 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,01 |  | К, мг | | 25,52 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9/1** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ЧАЙ СЛАДКИЙ С ЛИМОНОМ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ СЛАДКИЙ С ЛИМОНОМ ", вырабатываемое и реализуемое . | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ СЛАДКИЙ 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 ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 179,2 | | 179,2 | | 17,92 | 17,92 | | |
| ЛИМОН | | | | | | | | 9,7 | | 5,9 | | 0,97 | 0,59 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 7,2 | | 7,2 | | 0,72 | 0,72 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника " Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).  Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого объема. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи 75\*С. Напиток разливают в чашки или бокалы.  Кипятить заваренный чай или длительно  хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.  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, налита в чашки чайные или стаканы, бокалы  Консистенция: жидкая.  Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая.  Прозрачен. Цвет коричневый. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,24 |  | В1, мг | 0 |  | Са, мг | | 13,96 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,01 |  | С, мг | 0,98 |  | Mg, мг | | 6,21 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 7,55 |  | А, мг | 0 |  | Р, мг | | 8,59 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 32,23 |  | Д, мкг | 0 |  | Fе, мг | | 0,79 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,01 |  | К, мг | | 35,18 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | I, мкг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 32 /1** | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ ", вырабатываемое и реализуемое . | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ СЛАДКИЙ 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** | | |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% Ж., ОБОГАЩЕННОЕ ВИТАМИНАМИ | | | | | | | | 141,7 | | 141,7 | | 14,17 | 14,17 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | 45 | | 45 | | 4,5 | 4,5 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | 4,5 | | 4,5 | | 0,45 | 0,45 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника " Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Прокипятить молоко.  В чайник насыпать чай на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, добавить горячее кипяченое молоко. | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| t подачи 75\* С. \* С. Срок реализации- 2 часа (с момента приготовления). Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите  Отпуск в чашках чайных или стаканах  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 чашки чайные или стаканы  Консистенция: жидкая.  Цвет: серовато-белый. Вкус: не сладкий с привкусом молока.  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:*** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 4,18 |  | В1, мг | 0,04 |  | Са, мг | | 150,90 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 3,43 |  | С, мг | 0,78 |  | Mg, мг | | 20,24 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 11,37 |  | А, мг | 0,02 |  | Р, мг | | 109,44 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 94,05 |  | Д, мкг | 0 |  | Fе, мг | | 0,85 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  | В2, мг | 0,16 |  | К, мг | | 231,96 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | I, мкг | | 12,75 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | F, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  | Se, мг | | 0 | |  |  |  |  |  |