|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **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 "ЙОГУРТПИТЬЕВОЙ (. в ассортименте)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и техническихдокументов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификатсоответствия, 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 всоответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания итехнологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическимирекомендациями 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 взакрытой 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 прикомнатной 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 пищевымикрасителями – 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 ТС021/2011, 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 СМОЛОКОМ 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 всоответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания итехнологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическимирекомендациями для импортного сырья.Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородноймассы, 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 приготовленияСрок 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 ТС021/2011, 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 иреализуемое . |  |
|  |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КИСЕЛЬ ИЗКУРАГИ ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметьсопроводительные 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 всоответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания итехнологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическимирекомендациями для импортного сырья.Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2-3 ч для набухания. Варят их в той жеводе до готовности, протирают, соединяют с отваром, , доводят до кипения, вводят приготовленный крахмал и вновьдоводят 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 бокалыСрок 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 ТС021/2011, 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 "КИСЕЛЬСЛАДКИЙ ИЗ ВИШНИ ( св/м)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и техническихдокументов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификатсоответствия, 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 всоответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания итехнологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическимирекомендациями 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 мезгузаливают горячей водой, , доводят до кипения и процеживают. Полученный отвар (часть его охлаждают и используют дляразведения крахмала) доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводятдо 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 бокалыСрок 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: малиновыйВкус: умерено кисло- сладкий, со свойственным ароматом ягод, из которых приготовленкисель.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 ТС021/2011, 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 "КИСЕЛЬСЛАДКИЙ ИЗ СМЕСИ ЯГОД (св./м.)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и техническихдокументов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификатсоответствия, 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 всоответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания итехнологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическимирекомендациями 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 мезгузаливают горячей водой, , доводят до кипения и процеживают. Полученный отвар (часть его охлаждают и используют дляразведения крахмала) доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводятдо 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 бокалыСрок 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: малиновыйВкус: умерено кисло- сладкий, со свойственным ароматом ягод, из которых приготовленкисель.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 ТС021/2011, 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.)", вырабатываемоеи реализуемое . |  |
|  |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТВИШНЕВЫЙ (св./м.)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметьсопроводительные 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 всоответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания итехнологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическимирекомендациями 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. Снятьс 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 ягодамиКонсистенция: 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 ТС021/2011, 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 ИЗСВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД ( смородина) ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных итехнических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификатсоответствия, 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 всоответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания итехнологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическимирекомендациями для импортного сырья.Свежезамороженные ягоды, не размораживая, засыпать в кипящую воду , довести до кипения. Компот процедить( дляравномерного порционирования ягод). Вновь довести до кипения ( не кипятить).Компот охладить до комнатнойтемпературы 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- сладкийЦвет 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 ТС021/2011, 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 ИЗСМЕСИ 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 всоответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания итехнологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическимирекомендациями 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, добавляюткислоту 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. Срокреализации: 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 длярецептурного 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 ТС021/2011, 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 "КОМПОТСЛАДКИЙ 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 всоответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания итехнологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическимирекомендациями 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. Готовыйкомпот 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 плодамиКонсистенция: 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 ТС021/2011, 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, соусмолочный)", вырабатываемое и реализуемое . |  |
|  |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТЫРЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (кета, соус молочный)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных итехнических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификатсоответствия, 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 поорганизации 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 сливочногодо готовности. Подготовленное филе рыбы без костей и кожи нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубкувместе с замоченным в молоке хлебом пшеничным, вареной очищенной морковью и припущенным луком репчатым. Врыбную массу добавляют яйца куриные сырые, соль, хорошо перемешивают и формуют котлеты, которые укладывают всотейник, смазанный маслом сливочным, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке в течение 15-20мин.Соус молочный (для подачи к блюду)Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают иразводят 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. Срокреалиации-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 ТС021/2011, 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 "КОФЕЙНЫЙНАПИТОК 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 всоответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания итехнологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическимирекомендациями для импортного сырья.Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают вдругую 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 смомента 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 напиткаи кипяченого молока, умеренно сладкий, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов изапахов. |  |
|  |  |
| 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 ТС021/2011, 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 ИЗЯГОД СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ (брусника+ вишня( ) ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных итехнических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификатсоответствия, 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 всоответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания итехнологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическимирекомендациями для импортного сырья.Компот так же можно готовить из свежезамороженных ягод. Готовят на размораживая. Засыпать ягоды свежие( безкосточек) или замороженные ( без косточек) сахарным песком на 30 минут. Подготовленные ягоды протирают и отжимаютсок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливаютотжатый 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 ягодКонсистенция: 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 ТС021/2011, 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 ИЗЯГОДЫ СВЕЖЕМОРОЖЕННОЙ (брусника) ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных итехнических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификатсоответствия, 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 всоответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания итехнологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическимирекомендациями для импортного сырья.Бруснику можно использовать свежемороженую.Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвардобавляют 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 ягодКонсистенция: 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 ТС021/2011, 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 иреализуемое . |  |
|  |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ ССАХАРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметьсопроводительные 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 всоответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания итехнологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическимирекомендациями для импортного сырья.Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следуетсмешивать 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 стаканыКонсистенция: 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 ТС021/2011, 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 ", вырабатываемоеи реализуемое . |  |
|  |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙСЛАДКИЙ 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 всоответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания итехнологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическимирекомендациями 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, заливаюткипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляютсахар 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 длительнохранить 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, бокалыКонсистенция: 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 ТС021/2011, 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 иреализуемое . |  |
|  |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** |  |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙСЛАДКИЙ 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 всоответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания итехнологическими рекомендациями для импортного сырья ", санитарных норм и правил и технологическимирекомендациями для импортного сырья.Прокипятить молоко.В чайник насыпать чай на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5минут. 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 идлительно хранить на плитеОтпуск в чашках чайных или стаканахСрок 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 стаканыКонсистенция: 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 ТС021/2011, 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 |  |  |  |  |  |