

ТМК ОУ «Диксонская средняя школа»

Технико-технологические карты

12-18 лет

дополнения, разработанные

Торговым домом "Центр пищевых технологий"

г. Новосибирск пр. Карла Маркса, 30, офис 600А

Подробная информация на сайте:

www.food2000.ru

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1
БУЛЬОН МЯСНОЙ С ГРЕНКАМИ**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛЬОН МЯСНОЙ С ГРЕНКАМИ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БУЛЬОН МЯСНОЙ		200		20
ГОВЯДИНА Б/К	37	31,3	3,7	3,13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4	3,4	0,4	0,34
МОРКОВЬ	4,4	3,4	0,44	0,34
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		25		2,5
ГОВЯДИНА Б/К	31,7	28,5	3,17	2,85
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3	2,5	0,3	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,5	2,5	0,25	0,25
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2	5 шт.	4,348
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		25		2,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	46,9	46,9	4,69	4,69
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,6	2,5	0,26	0,25
Выход: 250				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Бульон мясной

Предназначенные для варки бульона куски мяса нарезают массой не более 2 кг, заливают горячей водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40-60 минут до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук репчатый. Готовый бульон процеживают и доводят до кипения. При правильной варке бульон получается прозрачным и не требует осветления. Для осветления 1000 г бульона необходимо взять моркови 100 г (массой нетто) и яйца (белки) 1 шт. Очищенную морковь натирают, добавляют белки яиц. Смесь тщательно перемешивают. В охлажденный до 70 °С бульон вводят приготовленную оттяжку, перемешивают, добавляют мелкошинкованный репчатый лук, накрывают котел крышкой и доводят до кипения, после закипания с поверхности снимают жир и пену и варят бульон при слабом кипении в течение 30 минут. После окончания варки бульон настаивают 30 минут, снимают жир с поверхности, затем его процеживают.

Фрикадельки мясные

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

Гренки из пшеничного хлеба

Хлеб очищают от корок (корки хлеба используют для приготовления панировочных сухарей), нарезают кубиками (10x10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Масса нетто очищенного от корок хлеба 1575 г (1875 г брутто) на 1000 г гренок

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: гренки сохраняют форму, бульон прозрачный, на поверхности рубленая зелень

Консистенция: бульона - жидкая, гренков - хрустящая

Цвет: бульона - светло-желтый, гренков - золотистый

Вкус: бульона и гренков

Запах: продуктов, входящих в блюдо

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	14,5
Жиры, г	11,0
Углеводы, г	24,3
Энергетическая ценность, ккал	253,4

С, мг	1,8
-------	-----

Са, мг	34,4
Mg, мг	22,2
Fe, мг	1,9

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ", 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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
ДЖЕМ	15	15	1,5	1,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	45	45	4,5	4,5
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Ломтики хлеба намазывают сливочным маслом, сверху покрывают джемом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более 15 минут 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:

Бутерброды красиво оформлены, вкус и аромат соответствует свежему маслу, джему, поверхность не заветрена.

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	3,5	С, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	8,4			Mg, мг	0
Углеводы, г	35,8			Fe, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	232,6				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

ЗЕФИР

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗЕФИР", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗЕФИР", 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
ЗЕФИР	20	20	2	2
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Зефир освобождают от промышленной упаковки, укладывают на десертную тарелку.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Вкус и запах - ясно выраженные, соответствующие данному наименованию, без посторонних привкусов и запахов; цвет - равномерный; консистенция - пышная, мягкая, легко поддающаяся разламыванию; структура - мелкопористая; форма - правильная, с рифленным рисунком и четкими гранями, с тонкокристаллической корочкой, равномерно обсыпанной сахарной пудрой или какао-порошком.

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	0,2	С, мг	0	Са, мг	29
Жиры, г	0			Fe, мг	2,1
Углеводы, г	12,8			Mg, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	52				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4
КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ", 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
КЛЮКВА	30,6	30	3,06	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	186	186	18,6	18,6
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	7,5	7,5	0,75	0,75
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Клюкву перебирают, удаляют плодоножки и моют. Ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин, и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал предварительно разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более двух 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: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: натурального плодового или ягодного сока, кисло-сладкий

Запах: свежих плодов или 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	0,2	С, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	0,1			Mg, мг	0
Углеводы, г	16,6			Fe, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	68,1				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5
КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

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
КУРАГА	20	20	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	186	186	18,6	18,6
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	7,5	7,5	0,75	0,75
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят приготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 150-200 г в стаканы, можно посыпать сахаром в количестве 5-8% от нормы, предусмотренной рецептурой. Кисели подают охлажденными до температуры 12-14 °С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более двух 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: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых продуктов

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: оранжевый

Вкус: 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	0,5	С, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	0,1			Mg, мг	0
Углеводы, г	23,4			Fe, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	98,7				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

КИСЕЛЬ ИЗ СМОРОДИНЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ ИЗ СМОРОДИНЫ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КИСЕЛЬ ИЗ СМОРОДИНЫ", 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	30,9	30	3,09	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	186	186	18,6	18,6
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	7,5	7,5	0,75	0,75
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Смородину перебирают, удаляют плодоножки и моют. Ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин, и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал предварительно разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более двух 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: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: натурального плодового или ягодного сока, кисло-сладкий

Запах: свежих плодов или 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	0,3	С, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	0,1			Mg, мг	0
Углеводы, г	15,6			Fe, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	66,5				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7 КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК В АССОРТИМЕНТЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК В АССОРТИМЕНТЕ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК 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
КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК В АССОРТИМЕНТЕ	225	225	22,5	22,5
Выход: 225				

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.

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов напиток наливают непосредственно в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Кисломолочный напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

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:

Углеводы, г	11,3	С, мг	2,26	Fe, мг	0
Жиры, г	0,2			Ca, мг	284,48
Белки, г	3,9			Mg, мг	33,87
Энергетическая ценность, ккал	62,8				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8
КОМПОТ ИЗ КУРАГИ**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ КУРАГИ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ 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)	16,7	16,7	1,67	1,67
САХАР ПЕСОК	8,9	8,9	0,89	0,89
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	233	233	23,3	23,3
Выход: 200				

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.
Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.
Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.
Курагу варят 10-15 минут.
Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 14°С.
Срок реализации не более 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 — плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
Цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
Вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов;
Запах — типичный для вареных в сиропе плодов;
Консистенция — жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

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	0,9	С, мг	0,18	Са, мг	28,44
Жиры, г	1,2			Mg, мг	14,67
Углеводы, г	17			Fe, мг	0,45
Энергетическая ценность, ккал	82,6				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9 КОНФЕТЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОНФЕТЫ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОНФЕТЫ", 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
КОНФЕТЫ ФРУКТОВО-ПОМАДНЫЕ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2	С, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	7,2			Mg, мг	0
Углеводы, г	19,7			Fe, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	151,3				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

ОВОЩИ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОВОЩИ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОВОЩНАЯ СМЕСЬ СВЕЖЕМОРОЖЕНАЯ	200	200	20	20
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Свежемороженную овощную смесь помещают в подсоленную воду не подвергая дефростации. Варят до готовности (мягкости). Готовые овощи откидывают на дуршлаг, заправляют сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают овощи в качестве гарнира для вторых блюд.
Рекомендуемая температура подачи - не менее 65.
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:

Консистенция: овощи не переваренные, целые, без хрусткости.

Цвет: свойственным овощам, входящим в смесь.

Вкус и запах: свойственный овощам, входящим в смесь.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	4,9
Углеводы, г	17
Энергетическая ценность, ккал	112
Белки, г	0

С, мг	0
-------	---

Ca, мг	0
Mg, мг	0
Fe, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11
ОМЛЕТ С КУКУРУЗОЙ**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ С КУКУРУЗОЙ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОМЛЕТ С КУКУРУЗОЙ", 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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,5 шт.	60,4	150 шт.	6,04
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	60	60	6	6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	41,4	29	4,14	2,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с., санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, в яичную смесь добавляют молоко, йодированную соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Консервированную кукурузу доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают и вводят в омлетную смесь. Затем выливают в разогретую посуду, смазанную маслом, слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С 8-10 мин до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт и соединять с общей массой. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Перед подачей нарезают на порции, посыпают мелко нарезанной зеленью.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета равномерно зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: нежная, пористая, кукуруза распределена равномерно

Цвет: золотисто-желтоватый с наличием кукурузы

Вкус: свежих запеченных яиц и кукурузы

Запах: свежих запеченных яиц и кукурузы

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	9,5	С, мг	1,44	Са, мг	89,6
Углеводы, г	22,5			Fe, мг	1,44
Энергетическая ценность, ккал	209,5			Mg, мг	0
Белки, г	8,5				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12 САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ С СЕЛЬДЬЮ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ С СЕЛЬДЬЮ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ С СЕЛЬДЬЮ", 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 СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ ФИЛЕ	44,94	40	4,49	4
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	17,7	17,7	1,77	1,77
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	37,23	24,2	3,72	2,42
с 01.03 по 31.07	40,33	24,2	4,03	2,42
с 01.08 по 31.08	30,25	24,2	3,03	2,42
с 01.09 по 31.10	32,27	24,2	3,23	2,42
с 01.11 по 31.12	34,57	24,2	3,46	2,42
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16,32	12,24	1,63	1,22
с 01.09 по 31.12	15,3	12,24	1,53	1,22
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	4,2	3,36	0,42	0,34
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,36	3,36	0,34	0,34
Выход: 60/40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

Подготовленные картофель и морковь отваривают, очищают от кожицы нарезают мелкими ломтиками. Огурцы соленые очищают и нарезают ломтиками, добавляют картофель и морковь, заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Отходы для очищенных соленых огурцов - 20%.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 14°С.

Срок реализации: не более одного 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: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: отварного картофеля - мягкая, овощей - упругая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный квашеной капусте и отварным овощам

Запах: свойственный входящим продуктам

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,6
Жиры, г	7,1
Углеводы, г	5,4
Энергетическая ценность, ккал	104,1

С, мг	0
-------	---

Са, мг	0
Mg, мг	0
Fe, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЕЛЬДЬЮ**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЕЛЬДЬЮ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЕЛЬДЬЮ", 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
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ		60		6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,4	10,5	1,24	1,05
КАРТОФЕЛЬ	65,9	52,5	6,59	5,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
РЫБА СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ НЕРАЗДЕЛАННАЯ	83,33	40	8,33	4
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Сельдь разделяют на филе (мякоть) и нарезают наискось тонкими кусочками. Готовый картофельный салат укладывают горкой, сверху кладут кусочки сельди.

Салат картофельный

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком или репчатым луком. Салат заправляют растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного 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: картофельный салат уложен горкой, заправлен растительным маслом, сверху уложены кусочки филе сельди.

Консистенция: картофеля вареного - мягкая, сырых овощей - упругая, хрустящая, сельди - нежная.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: умеренно соленый, свойственный овощам и сельди.

Запах: приятный, свойственный входящим в состав продуктам.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,8
Жиры, г	7,9
Углеводы, г	18,1
Энергетическая ценность, ккал	163,9

С, мг	0
-------	---

Ca, мг	0
Mg, мг	0
Fe, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14
СЫРНИКИ С ИЗЮМОМ**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЫРНИКИ С ИЗЮМОМ", вырабатываемое и реализуемое ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СЫРНИКИ С ИЗЮМОМ", 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
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	78,72	78,72	7,87	7,87
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	24,72	24,72	2,47	2,47
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
КРУПА МАННАЯ	5,72	5,72	0,57	0,57
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6	15 шт.	0,6
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	13,56	13,56	1,36	1,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,72	0,72	0,07	0,07
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
СОУС МОЛОЧНЫЙ (для подачи к блюду) №326		50		5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25,8	25,8	2,58	2,58
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,9	2,9	0,29	0,29
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25,8	25,8	2,58	2,58
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 120/50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Очищенную сырую морковь измельчают и припускают с маслом сливочным в небольшом количестве воды (10% воды к массе нетто моркови).

Затем всыпают манную крупу и, помешивая, нагревают до набухания. После охлаждения массу смешивают с протертым творогом, сырыми яйцами, сахаром, солью и частью муки (2/3 от всего количества). Из подготовленной массы формуют сырники, панируют их в муке и жарят.

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с молочным №326 или сметанным соусом №330.

Норма ванилина - 0,1 г на 1 кг творога. При приготовлении сырников и запеканок на 1 кг творога кладут 10 г соли.

Соус молочный (для подачи к блюду) №326

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно обжарена; политы соусом.

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый.

Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый.

Запах: запеченного творога с морковью.

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	10,5
Жиры, г	9,1
Углеводы, г	42,6
Энергетическая ценность, ккал	294,5

С, мг	0
-------	---

Са, мг	0
Mg, мг	0
Fe, мг	0