

**Сборник  
технологических карт  
дети с 1 до 3 лет  
(безмолочная диета)**

**Разработчик: АУ ТО «Центр технологического контроля»**

**г. Тюмень, 2018**

# **Бутерброды**

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Бутерброд с джемом или повидлом  
Рецептура № 2 колонка \_\_\_\_\_  
По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Джем или повидло	10,2	10		
Хлеб пшеничный	15	15		
<b>Выход готового изделия</b>		<b>15/10</b>		

### Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На хлеб равномерно намазывают повидло или джем.

### Требования к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат соответствует свежему повидлу или джему, поверхность не заветрена. Края без подтеков.

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,6	0,2	20,5	86	0,36

# Салаты

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Бутерброд с джемом или повидлом

Рецептура № 2 колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Джем или повидло	10,2	10	
Хлеб пшеничный	15	15	
<b>Выход готового изделия</b>		<b>15/10</b>	

### Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На хлеб равномерно намазывают повидло или джем.

### Требования к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат соответствует свежему повидлу или джему, поверхность не заветрена. Края без подтеков.

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,6	0,2	20,5	86	0,36

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Ассорти из свежих овощей с маслом растительным

Рецептура № 14/1, 15/1

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур для питания детей в дошкольных организациях, 2011г., г.Екатеринбург

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Перец сладкий свежий	13	10		
Огурцы свежие парниковые	10,2	10		
или Огурцы свежие грунтовые	10,5	10		
Помидоры свежие грунтовые	24	20		
или Помидоры свежие парниковые	20,4	20		
Масло растительное	2	2		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>		

### Технология приготовления

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами: Перец свежий нарезают соломкой. Помидоры или огурцы - ломтиками. При подаче свежие овощи поливают маслом растительным. Температура подачи 15°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная

**Цвет:** Цвет соответствует естественному виду

**Вкус:** Свежих овощей в сочетании с маслом растительным

**Запах:** Свежих овощей с ароматом масла растительного

**Консистенция:** Упругая, сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,5	2,0	1,9	28	10,00

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Нарезка из перца и огурцов свежих

Рецептура № таб. № 10

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур для школьных общеобразовательных учреждений, 2001г., г.Пермь

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Перец сладкий свежий	27	20		
Огурцы свежие грунтовые	21	20		
или Огурцы свежие парниковые	20,4	20		
Масло растительное	2	2		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>		

### Технология приготовления

Подготовленные в соответствие с санитарными правилами: огурцы нарезают кольцами, перец сладкий - ломтиками. При подаче овощи поливают маслом растительным. Температура подачи 15°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная

**Цвет:** Огурца - салатный, перца - красный

**Вкус:** Свежих огурцов и перца в сочетании с растительным маслом

**Запах:** Свежих огурцов и перца сладкого в сочетании с маслом растительным

**Консистенция:** Свежих овощей - упругая, сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,4	2,0	1,6	26	10,00



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

### Бабушкин салатик

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Бабушкин салатик**, вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

### 3. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Картофель	48	36			
Горошек консервированный	37	24			
Яйцо	36	36			
Огурцы соленые	44,0	24			
Масло растительное	5	5			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>120</b>			

### 4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами. Отварной картофель, огурцы соленые нарезают ломтиками. Горошек консервированный доводят до кипения, затем отвар сливают, горошек охлаждают. Компоненты салата соединяют, добавляют соль, заправляют растительным маслом, перемешивают. Готовый салат выкладывают горкой на тарелку и украшают половинками яйца.

### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи 15°C. Заправляют непосредственно перед отпуском.

### 6. Показатели качества и безопасности

#### 6.1. Органолептические показатели качества

**Внешний вид** Салат в порционной тарелке уложен горкой. Овощи нарезаны ломтиками, салат украшен половинками яйца

**Цвет** Натуральных овощей

**Консистенция** Картофеля- мягкая, плотная; огурцов - хрустящая

**Запах** Без постороннего

**Вкус** Свойственный свежим продуктам, входящих в состав салата, с привкусом масла растительного



## 6.2. Физико-химические показатели качества, в 100г

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	21,4
Массовая доля жира	8

## 6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8

КМАФАМ, КОЕ/г, не более..... $5 \cdot 10^4$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек , колиформы (E.coli)... 0,1 (0,1)

Бактерии рода протей.....0,1

S.aureus.....1

Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы.....25

Дрожжи, КОЕ/г не более.....500

Плесени, КОЕ/г не более.....50

## 7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	С, мг
6,2	8,8	6,0	128	3,8

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда Винегрет овощной

Рецептура № 71 колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Картофель	29	22	
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>21</b>	
Свекла	50	40	
<b>Масса отварной свеклы</b>		<b>38</b>	
Морковь	40	32	
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>31</b>	
Огурцы солёные	15	8	
Капуста квашеная	14	8	
или Капуста свежая белокочанная*	16	13	
<b>Масса капусты стертой с солью</b>		<b>8</b>	
Лук репчатый	12	10	
Масло растительное	10	8	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>120</b>	

\* капусту белокочанную старого урожая использовать только до 1 марта

**Технология приготовления**

Варёные очищенные картофель, свеклу и морковь, солёные огурцы нарезают ломтиками. Нарезанную квашеную капусту промышленного производства отжимают, перебирают, крупные части дополнительно шинкуют или обработанную свежую белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой, посыпают солью и перетирают до выделения сока и мягкой консистенции. Подготовленные овощи соединяют и заправляют маслом растительным. Температура подачи 15°С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, капуста мелко нашинкована; винегрет заправлен маслом растительным

**Цвет:** Натуральный, свойственный овощами, входящим в состав винегрета

**Вкус:** Соответствующих овощей, умеренно солёный

**Запах:** Отварных овощей с ароматом растительного масла

**Консистенция:** Огурцов, капусты - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,6	6,8	8,6	102	4,70

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Винегрет овощной

Рецептура № 71 колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		брутто, г	нетто, г
	брутто, г	нетто, г		
Картофель	13	10		
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>9</b>		
Свекла	16	13		
<b>Масса отварной свеклы</b>		<b>12</b>		
Морковь	14	11		
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>10</b>		
Огурцы солёные	18	10		
или Морская капуста консервированная	13	10		
или Морская капуста замороженная	*	10		
или Капуста свежая белокочанная**	20	16		
<b>Масса капусты стертой с солью</b>		<b>10</b>		
Масло растительное	2	2		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>60</b>		

\* масса брутто определяется на основании акта контрольной отработки

\*\* капусту белокочанную старого урожая использовать только до 1 марта

### Технология приготовления

Варёные очищенные картофель, свеклу и морковь, солёные огурцы нарезают ломтиками. Обработанную свежую белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой, посыпают солью и перетирают до выделения сока и мягкой консистенции. **или** Банки с морской капустой моют, обдают кипятком, затем вскрывают. **или** Морскую капусту замороженную припускают в небольшом количестве воды до готовности. Подготовленные овощи соединяют и заправляют маслом растительным. Температура подачи 15°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками; винегрет заправлен маслом растительным

**Цвет:** Натуральный, свойственный овощами, входящим в состав винегрета

**Вкус:** Соответствующих овощей, умеренно солёный

**Запах:** Отварных овощей с ароматом растительного масла

**Консистенция:** Огурцов - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
0,5	2,0	3,0	32	1,57

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда \_\_\_\_\_

**Винегрет овощной**

Рецептура № 71 \_\_\_\_\_

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Картофель	41	31		
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>30</b>		
Свекла	59	47		
<b>Масса отварной свеклы</b>		<b>45</b>		
Морковь	46	37		
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>37</b>		
Огурцы солёные	46	25		
или Морская капуста консервированная	31	25		
или Морская капуста замороженная	*	25		
или Капуста свежая белокочанная**	50	25		
Масло растительное	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>140</b>		

\* масса брутто определяется на основании акта контрольной отработки

\*\* капусту белокочанную старого урожая использовать только до 1 марта

### Технология приготовления

Варёные очищенные картофель, свеклу и морковь, солёные огурцы нарезают ломтиками (Капусту свежую - мелко шинкуют и перетирают с солью. Банки с морской капустой моют, обдают кипятком, затем вскрывают. Морскую капусту замороженную припускают в небольшом количестве воды до готовности.) Подготовленные овощи соединяют и заправляют маслом растительным. Температура подачи 15°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, капуста свежая - мелко нашинкована; винегрет заправлен маслом растительным

**Цвет:** Натуральный, свойственный овощами, входящим в состав винегрета

**Вкус:** Соответствующих овощей, умеренно солёный

**Запах:** Отварных овощей с ароматом растительного масла

**Консистенция:** Огурцов - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
1,9	5,0	10,1	93	5,48

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Горошек зеленый консервированный

Рецептура № 101 \_\_\_\_\_ колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Горошек зеленый консервированный	62	40		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>		

### Технология приготовления

Горошек зеленый консервированный отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару. Температура подачи 15°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Горошек зеленый консервированный сохранил форму

**Цвет:** Зеленый

**Вкус:** Консервированного горошка

**Запах:** Консервированного горошка

**Консистенция:** Мягкая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,9	0,1	3,1	21	3,50

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Икра морковная  
Рецептура № 78 колонка  
По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Морковь	39	31		
Лук репчатый	8	7		
Томатное пюре	3	3		
Масло растительное	2	2		
Сахар	0,5	0,5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>		

### Технология приготовления

Морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый мелко шинкуют и припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 минут, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 5-7 минут. Измельченную морковь соединяют с припущенным луком, добавляют сахар, соль по вкусу и при постоянном помешивании хорошо прогревают. Готовую икру охлаждают. Температура подачи 15°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Однородная овощная масса

**Цвет:** Оранжевый

**Вкус:** Слегка солёный с нежным ароматом овощей

**Запах:** Приятный

**Консистенция:** Мягкая, мажущая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,8	2,1	3,6	37	0,99

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Икра баклажанная  
Рецептура № 76 колонка \_\_\_\_\_  
По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Баклажаны свежие	57	42		
Томатное пюре	4	4		
Лук репчатый	6	5		
Масло растительное	2	2		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>		

### Технология приготовления

Промытые баклажаны с удаленной плодоножкой запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, кожицу снимают, мякоть измельчают. Шинкованный репчатый лук припускают на растительном масле, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 10-15 мин. Массу соединяют с баклажанами и тушат до загустения. Температура подачи 15°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Однородная овощная масса

**Цвет:** Соответствует баклажанам

**Вкус:** Соответствует баклажанам

**Запах:** Запеченных баклажан

**Консистенция:** Овощей - мягкая, сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,5	2,0	2,9	32	3,01

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Овощная икра  
Рецептура № 79 колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Морковь	23	18		
Свекла	23	18		
Лук репчатый	9	7		
Масло растительное	2	2		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>		

### Технология приготовления

Морковь и свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый мелко шинкуют. Измельчённую морковь и свеклу соединяют с репчатым луком, заправляют растительным маслом. Температура подачи 15°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Однородная овощная масса

**Цвет:** Насыщенный красный

**Вкус:** Сладковатый

**Запах:** Свежесваренных овощей с ароматом масла растительного

**Консистенция:** Овощей - мягкая, сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,5	2,1	2,7	32	0,48



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Икра свекольная  
Рецептура № 78 колонка  
По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Свекла	39	31		
Лук репчатый	8	7		
Томатное пюре	3	3		
Масло растительное	2	2		
Сахар	0,5	0,5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>		

### Технология приготовления

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый мелко шинкуют и припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 минут, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 5-7 минут. Измельченную свеклу соединяют с припущенным луком, добавляют сахар, соль по вкусу и при постоянном помешивании хорошо прогревают. Готовую икру охлаждают. Температура подачи 15°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Однородная овощная масса

**Цвет:** Бордовый

**Вкус:** Слегка солёный с нежным ароматом овощей

**Запах:** Приятный

**Консистенция:** Мягкая, мажущая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,8	2,1	3,6	37	0,99

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда **Салат из отварного картофеля с огурцами и растительным маслом**

Рецептура № 31/1

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для питания детей в дошкольных организациях, 2011 г. Екатеринбург

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Картофель	74	56		
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>54</b>		
Огурцы соленые	44	24		
или Огурцы свежие грунтовые	24,5	24		
или Огурцы свежие парниковые	25	24		
Масло растительное	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80</b>		

### Технология приготовления

Очищенный картофель нарезают кубиком и припускают. Соленые или свежие огурцы нарезают мелкими кубиками. Продукты смешивают и заправляют маслом растительным. Салат укладывают горкой. Температура подачи 15°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная

**Цвет:** Соответствует данному виду продуктов

**Вкус:** Приятный, в меру соленый

**Запах:** Отварного картофеля в сочетании с солеными или свежими огурцами с ароматом масла растительного

**Консистенция:** Мягкая, сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
1,1	4,8	7,8	79	3,9

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Нарезка из огурцов  
Рецептура № табл. 10 \_\_\_\_\_ колонка \_\_\_\_\_  
По сборнику рецептов для школьных общеобразовательных учреждений, 2001г., г.Пермь

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Огурцы свежие грунтовые	42	40	
или Огурцы свежие парниковые	41	40	
или Огурцы соленые (без уксуса)	73	40	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>	

### Технология приготовления

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами: огурцы нарезают ломтиками. Температура подачи 15°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная

**Цвет:** Огурца - салатный

**Вкус:** Свежих или соленых огурцов

**Запах:** Свежих или соленых огурцов

**Консистенция:** Свежих или соленых огурцов - упругая, сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,5	0,0	1,0	5	10,00

"Утверждаю"



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**  
**Салат из отварного картофеля с кукурузой**

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Салат из отварного картофеля с кукурузой**, вырабатываемое в
2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

### 3. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Картофель	25	19			
Кукуруза консервированная	25	15			
Огурец соленый	13	7			
Масло растительное	2	2			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>			

### 4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами. Отварной картофель, огурцы соленые нарезают ломтиками. Кукурузу консервированную доводят до кипения, затем отвар сливают, кукурузу охлаждают. Компоненты салата соединяют, добавляют соль, заправляют растительным маслом, перемешивают. Готовый салат выкладывают горкой на тарелку.

### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи 15°C. Заправляют непосредственно перед отпуском.

### 6. Показатели качества и безопасности

**Внешний вид** Салат в порционной тарелке уложен горкой. Овощи нарезаны ломтиками

**Цвет** Натуральных овощей

**Консистенция** Картофеля- мягкая, плотная; огурцов - хрустящая

**Запах** Без постороннего

**Вкус** Свойственный свежим продуктам, входящих в состав салата, с привкусом масла растительного

## 6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	6,7
Массовая доля жира	5,2

## 6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более.....	5·10 <sup>4</sup>
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	
Бактерии группы кишечных палочек , колиформы (E.coli)...	0,1 (0,1)
Бактерии рода протей.....	0,1
S.aureus.....	1
Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы.....	25
Дрожжи, КОЕ/г не более.....	500
Плесени, КОЕ/г не более.....	50

## 7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	С, Мг
0,7	2,1	4,6	40	1,9

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Нарезка из свежих овощей с маслом  
 Рецепт № № 14/1; 15/1 колонка \_\_\_\_\_  
 По сборнику рецептов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г., г.Екатеринбург

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Помидоры свежие грунтовые	24	20		
или Помидоры свежие парниковые	20,4	20		
Огурцы свежие грунтовые	21	20		
или Огурцы свежие парниковые	20,4	20		
Масло растительное	2	2		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>40</b>			

### Технология приготовления

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами: огурцы нарезают кольцами, помидоры - дольками. При подаче свежие овощи поливают маслом растительным. Температура подачи 15°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная

**Цвет:** Помидор - красный, огурца - салатный

**Вкус:** Свежих овощей в сочетании с маслом растительным

**Запах:** Свежих овощей с ароматом масла растительного

**Консистенция:** Свежих овощей - упругая, сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,5	2,0	1,9	28	10,00

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Нарезка из огурцов  
 Рецепт № табл.10 колонка  
 По сборнику рецептов для школьных общеобразовательных учреждений, 2001г., г.Пермь

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Огурцы свежие грунтовые	42	40		
или Огурцы свежие парниковые	41	40		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>		

### Технология приготовления

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами: огурцы нарезают ломтиками. Температура подачи 15°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная

**Цвет:** Огурца - салатный

**Вкус:** Свежих огурцов

**Запах:** Свежих огурцов

**Консистенция:** Упругая, сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,5	0,0	1,9	10	10,00

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Овощи консервированные без уксуса (томаты, огурцы)

Рецептура № 101

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Помидоры консервированные	73	40		
или Огурцы консервированные	73	40		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>		

### Технология приготовления

Огурцы консервированные нарезают кольцами. Помидоры консервированные подают целиком. Температура подачи 15°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная

**Цвет:** Цвет овощей соответствует естественному виду

**Вкус:** Консервированных овощей

**Запах:** Консервированных овощей

**Консистенция:** Упругая, сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,3	0,1	0,6	4	2,00



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда **Нарезка из отварной моркови и свеклы с маслом**

Рецептура № 21/1 колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г., г.Екатеринбург

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Морковь	18	14		
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>13</b>		
Свекла	34	27		
<b>Масса отварной свеклы</b>		<b>26</b>		
Масло растительное	2	2		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>		

**Технология приготовления**

Морковь и свеклу отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают кубиком. При подаче поливают маслом растительным. Температура подачи 15°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Морковь, свекла нарезана кубиками

**Цвет:** Моркови - оранжевый; свеклы - бордовый

**Вкус:** Отварных овощей

**Запах:** Отварных овощей с ароматом масла растительного

**Консистенция:** Мягкая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,5	2,0	2,9	32	3,01

"Утверждаю"

*Земцова*  
руководитель предприятия



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

### **Нарезка из отварных свеклы и картофеля с маслом**

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Нарезка из отварных свеклы и картофеля с маслом**, вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

### 3. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Картофель	20	15			
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>14</b>			
Свекла	35	28			
<b>Масса отварной свеклы</b>		<b>26</b>			
Масло растительное	2	2			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>			

### 4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами. Свеклу и картофель отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают кубиком. При подаче укладывают горкой, поливают маслом растительным.

### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи 15°C. Заправляют непосредственно перед отпуском.

### 6. Показатели качества и безопасности

**Внешний вид** Овощи нарезаны кубиком, уложены горкой

**Цвет** Соответствует овощам

**Консистенция** Мягкая

**Запах** Отварных овощей

**Вкус** Отварных овощей

## 6.2. Физико-химические показатели качества, 100г

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	20,4
Массовая доля жира	5,1

## 6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: *ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8*

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более.....	5·10 <sup>4</sup>
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	
Бактерии группы кишечных палочек , колиформы (E.coli)...	0,1 (0,1)
Бактерии рода протей.....	0,1
S.aureus.....	1
Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы.....	25
Дрожжи, КОЕ/г не более.....	500
Плесени, КОЕ/г не более.....	50

## 7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	С, мг
0,5	2,0	2,3	29	0,73

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда Помидоры свежие с маслом растительным

Рецептура № № 15/1 колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г., г.Екатеринбург

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Помидоры свежие грунтовые	47	40		
или Помидоры свежие парниковые	41	40		
Масло растительное	2	2		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>40</b>			

**Технология приготовления**

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами Помидоры нарезают ломтиками. При подаче поливают маслом растительным . Температура подачи 15°С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Нарезка помидор аккуратная

**Цвет:** Цвет соответствует естественному виду

**Вкус:** Помидоров в сочетании с маслом растительным

**Запах:** Помидоров с ароматом масла растительного

**Консистенция:** Упругая, сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,5	2,0	1,9	28	10,00

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Огурцы свежие с маслом растительным

Рецептура № 14/1

колонка

По сборнику рецептур для питания детей в дошкольных организациях, 2011г., г.Екатеринбург

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Огурцы свежие грунтовые	42	40		
или Огурцы свежие парниковые	41	40		
Масло растительное	2	2		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>		

### Технология приготовления

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами: огурцы нарезают ломтиками. При подаче поливают маслом растительным. Температура подачи 15°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная

**Цвет:** Огурца - салатный

**Вкус:** Свежих огурцов

**Запах:** Свежих огурцов

**Консистенция:** Свежих овощей - упругая, сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,5	2,0	1,9	28	10,00

"Утверждаю"

*Земцова*

руководитель предприятия

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

### Салат "Бурячок"

Наименование изделия (блюда)



**1. Область применения.** Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо *Салат "Бурячок"*, вырабатываемое в

**2. Требования к сырью.** Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

### 3. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Свекла	25	20			
<b>Масса отварной свеклы</b>		<b>19</b>			
Яблоки	9	8			
Горошек зеленый консервированный	20	13			
Масло растительное	2	2			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>			

### 4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами.

Обработанную свеклу отваривают, очищают и нарезают соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой. Зеленый горошек консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут, отбрасывают на сито или дуршлаг, охлаждают. Ингредиенты соединяют, заправляют маслом растительным и перемешивают.

### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи 15°C.

### 6. Показатели качества и безопасности

#### 6.1. Органолептические показатели качества

**Внешний вид** Свекла и яблоки сохранили форму нарезки, салат уложен горкой. Поверхность овощей и плодов блестящая.

**Цвет** Свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

**Консистенция** Свеклы, горошка зеленого консервированного - мягкая, яблок - хрустящая.

**Запах** Свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

**Вкус** Овощей, плодов, входящих в состав блюда с привкусом растительного масла.

## 6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	20
Массовая доля жира	4,8

## 6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более..... $5 \cdot 10^4$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек, колиформы (E.coli)... 0,1 (0,1)

Бактерии рода протей..... 0,1

S.aureus..... 1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы.....25

Дрожжи, КОЕ/г не более.....500

Плесени, КОЕ/г не более..... 50

## 7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	С, мг
0,9	2,1	3,1	35	4,2



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**  
**Салат "Здоровье"**

Наименование изделия (блюда)

**1. Область применения.** Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **Салат "Здоровье"**, вырабатываемую в

**2. Требования к сырью.** Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

**3. Рецепт**

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Морковь	21	17			
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>16</b>			
Свекла	18	14			
<b>Масса отварной свеклы</b>		<b>13</b>			
Горошек зеленый консервированный	15	10			
Масло растительное	2	2			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>			

**4. Технологический процесс**

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами.

Обработанные морковь и свеклу отваривают до готовности, затем очищают. Овощи нарезают соломкой. Зеленый горошек консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут, отбрасывают на сито или дуршлаг, охлаждают. Овощи соединяют с зеленым горошком, заправляют маслом растительным, солью и перемешивают.

**5. Требования к оформлению, реализации и хранению**

Температура подачи 15°C.

**6. Показатели качества и безопасности**

**6.1. Органолептические показатели качества**

**Внешний вид** Овощи нарезаны соломкой, перемешаны с зеленым горошком и уложены горкой. Поверхность овощей блестящая.

**Цвет** Типичный для соответствующих видов овощей.

**Консистенция** Вареных овощей – мягкая, не переваренная.

**Запах** Отварных овощей с ароматом растительного масла.

**Вкус** Отварных овощей с зеленым горошком и с привкусом растительного масла.



## 6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	18,6
Массовая доля жира	5

## 6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более..... $5 \cdot 10^4$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек , колиформы (E.coli)...0,1 (0,1)

Бактерии рода протей.....0,1

S.aureus.....1

Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы.....25

Дрожжи, КОЕ/г не более.....500

Плесени, КОЕ/г не более.....50

## 7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	С, мг
0,7	2,0	2,5	31	1,4

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Салат зеленый с огурцами и помидорами

Рецептура № 35 колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006, г. Москва

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Помидоры свежие грунтовые	15,3	13		
или Помидоры свежие парниковые	13,3	13		
Огурцы свежие грунтовые	25,2	24		
или Огурцы свежие парниковые	24,5	24		
Лук репчатый	3,6	3		
или Лук зеленый	3,8	3		
или Зелень свежая	4	3		
Масло растительное	2	2		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>		

#### Технология приготовления

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами: огурцы и помидоры свежие нарезают ломтиками. Лук (репчатый или зеленый) или зелень свежую мелко шинкуют. Продукты смешивают, заправляют солью и растительным маслом. Температура подачи 15°C.

#### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Огурцы и помидоры нарезаны ломтиками, лук и зелень нашинкованы, перемешаны и заправлены маслом растительным, уложены горкой. Поверхность блестящая

**Цвет:** Типичный для соответствующих видов продуктов

**Вкус:** Свежих огурцов или помидоров с привкусом масла растительного и свежей зелени

**Запах:** Свежих огурцов или помидоров, свежей зелени с ароматом масла растительного

**Консистенция:** Огурцов или помидоров - упругая, хрустящая, сочная

#### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,4	2,0	1,3	25	5,90

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

**Салат из отварного картофеля, морской капусты с растительным маслом**

Наименование блюда \_\_\_\_\_

Рецептура № 33/1 \_\_\_\_\_

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для питания детей в дошкольных организациях, 2011 г. Екатеринбург

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Картофель	74	56		
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>54</b>		
Морская капуста консервированная	30	24		
или Морская капуста замороженная	*	24		
Масло растительное	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80</b>		

\* масса брутто определяется на основании акта контрольной отработки

**Технология приготовления**

Очищенный отварной картофель нарезают мелким кубиком. Консервы морской капусты моют, обдают кипятком вскрывают и соединяют с картофелем. (или Морскую капусту замороженную припускают в небольшом количестве воды до готовности.) Заправляют растительным маслом и всё тщательно перемешивают. Температура подачи 15°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Форма нарезки овощей сохранена, салат заправлен, уложен горкой

**Цвет:** Натуральный, свойственный цвету входящих ингредиентов

**Вкус:** Кисловато-сладкий с привкусом растительного масла

**Запах:** Свежесваренного картофеля в сочетании с морской капустой

**Консистенция:** Овощей упругая, сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
1,1	4,8	7,3	77	3,1

"Утверждаю"

*Зимин*  
руководитель предприятия



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

### Салат "Зимний"

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Салат "Зимний"**, вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

### 3. Рецепттура

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Картофель	104	78			
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>75</b>			
Морковь	53	42			
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>40</b>			
Яйца	35	35			
Масло растительное	6	6			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>150</b>			

### 4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами. Отварные, очищенные картофель и морковь, яйца нарезают кубиком. Овощи и яйца соединяют. При отпуске салат выкладывают горкой и поливают растительным маслом.

### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи 15°C. Заправляют непосредственно перед отпуском.

### 6. Показатели качества и безопасности

**Внешний вид** Форма нарезки соответствует технологии приготовления. Салат уложен горкой, сверху полит маслом растительным

**Цвет** Типичный для соответствующих видов овощей

**Консистенция** Овощей вареных - мягкая

**Запах** Присущий вареным овощам с приятным ароматом растительного масла

**Вкус** Вареных овощей с привкусом растительного масла, умеренно соленый

### 6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	20,4
Массовая доля жира	5,4

### 6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более.....	5·10 <sup>4</sup>
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	
Бактерии группы кишечных палочек , колиформы (E.coli)...	0,1 (0,1)
Бактерии рода протей.....	0,1
S. aureus.....	1
Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы.....	25
Дрожжи, КОЕ/г не более.....	500
Плесени, КОЕ/г не более.....	50

### 7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	С, мг
3,6	8,1	6,4	113	4,7

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Салат "Степной" из разных овощей

Рецептура № 25 колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Картофель	40	30	
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>29</b>	
Морковь	34	27	
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>25</b>	
Огурцы солёные	55	30	
Горошек консервированный	51	33	
Масло растительное	5	5	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>120</b>	

### Технология приготовления

Картофель отваривают, очищают и нарезают соломкой. Очищенную отварную морковь и солёные огурцы нарезают соломкой. Горошек консервированный доводят до кипения в собственном соку, отвар полностью сливают и охлаждают. Ингредиенты соединяют и заправляют растительным маслом. Температура подачи 15°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Очищенный картофель, морковь, огурцы солёные нарезаны соломкой. Салат заправлен растительным маслом

**Цвет:** Пестрый

**Вкус:** Вареных овощей в сочетании с консервированным горошком и маслом растительным

**Запах:** Приятный, отварных и консервированных овощей

**Консистенция:** Отварных овощей - мягкая; огурцов, лука - хрустящая, упругая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,4	4,0	9,3	83	6,30

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Салат "Степной" из разных овощей  
 Рецепт № 25 колонка \_\_\_\_\_  
 По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Картофель	13	10		
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>9</b>		
Морковь	11	9		
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>8</b>		
Огурцы солёные	18	10		
Горошек консервированный	17	11		
Масло растительное	3	3		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>		

### Технология приготовления

Картофель отваривают, очищают и нарезают соломкой. Подготовленную отварную морковь и солёные огурцы нарезают соломкой. Горошек консервированный доводят до кипения в собственном соку, отвар полностью сливают и охлаждают. Ингредиенты соединяют, заправляют растительным маслом. Температура подачи 15°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Очищенный картофель, морковь, огурцы солёные нарезаны соломкой. Салат заправлен растительным маслом

**Цвет:** Пестрый

**Вкус:** Вареных овощей в сочетании с консервированным горошком и маслом растительным

**Запах:** Приятный, отварных и консервированных овощей

**Консистенция:** Отварных овощей - мягкая; огурцов, лука - хрустящая, упругая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,8	3,0	3,1	43	2,11

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Салат из свеклы отварной с маслом  
Рецептура № 56 колонка \_\_\_\_\_  
По сборнику рецептур для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006, г.Москва

### Рецептура

Сырье	Масса		Расход сырья нетто, г на		
	брутто, г	нетто, г			
Свекла	55	44			
<b>Масса отварной свеклы</b>		<b>42</b>			
Масло растительное	2	2			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>			

### Технология приготовления

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой или натирают на крупной терке и заправляют маслом растительным. Температура подачи 15°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная, форма сохранена, заправлен маслом растительным

**Цвет:** Характерный для использованных продуктов

**Вкус:** Свеклы в сочетании с маслом растительным

**Запах:** Свеклы вареной, с ароматом масла растительного

**Консистенция:** Свеклы - мягкая, салата сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,6	2,0	3,0	32	0,84



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда

**Салат из отварной свеклы с морской капустой с растительным маслом**

Рецептура № 22/1

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания, 2011 г, г. Екатеринбург

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Свекла	38	30		
<b>Масса отварной свеклы</b>		<b>29</b>		
Морская капуста консервированная	19	15		
или Морская капуста замороженная	*	15		
Масло растительное	2	2		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>		

\* масса брутто определяется на основании акта контрольной отработки

### Технология приготовления

Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на тёрке или нарезают тонкой соломкой. Консервы морской капусты моют, обдают кипятком, вскрывают и сливают отвар, затем соединяют со свеклой. (Морскую капусту замороженную припускают в небольшом количестве воды до готовности.) Салат заправляют растительным маслом и всё тщательно перемешивают. при отпуске салат посыпают. Температура подачи 15°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Форма нарезки свеклы сохранена, салат заправлен маслом растительным, уложен горкой

**Цвет:** Натуральный, свойственный цвету входящих ингредиентов

**Вкус:** Кисловато-сладкий с привкусом растительного масла

**Запах:** Свежесваренной свеклы в сочетании с морской капустой,

**Консистенция:** Овощей упругая, сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
0,5	1,7	2,0	25	1,00

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда Салат из соленых огурцов

Рецептура № 17 колонка

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Огурцы соленые	71	39		
Масло растительное	2	2		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>		

**Технология приготовления**

Огурцы нарезают тонкими ломтиками, заправляют растительным маслом. Температура подачи 15°С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная, тонкая

**Цвет:** Цвет овощей соответствует естественному виду

**Вкус:** Огурцов соленых с привкусом масла растительного

**Запах:** Соленых огурцов в сочетании с маслом растительным

**Консистенция:** Упругая, сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,4	2,1	2,1	29	0,09

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Салат из свеклы отварной с огурцами

Рецептура № 21 колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для дошкольных образовательных учреждений, 2004г., Пермь

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Свекла	33	26	
<b>Масса отварной свеклы</b>		<b>25</b>	
Огурцы соленые	27	15	
или Огурцы свежие грунтовые	16	15	
или Огурцы свежие парниковые	15,3	15	
Масло растительное	2	2	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>	

### Технология приготовления

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой или натирают на терке, заправляют растительным маслом. Огурцы нарезают соломкой затем смешивают с заправленной свеклой. Температура подачи 15°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная, форма сохранена

**Цвет:** Цвет овощей соответствует естественному виду

**Вкус:** Слабокислый, в меру соленый

**Запах:** Запах соответствующий виду продуктов

**Консистенция:** Свеклы мягкая, огурцов слегка хрустящая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,5	2,0	2,1	28	0,03

"Утверждаю"

*Земля*  
руководитель предприятия

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

### Салат "Мазайка"

Наименование изделия (блюда)

**1. Область применения.** Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Салат "Мазайка"**, вырабатываемый в

**2. Требования к сырью.** Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

### 3. Рецепттура

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на			
	брутто	нетто				
Картофель	31	23				
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>21</b>				
Морковь	19	17				
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>15</b>				
Кукуруза консервированная	38	23				
Масло растительное	3	3				
<b>Выход готового блюда</b>		<b>60</b>				

### 4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами.

Обработанные морковь и картофель отваривают, очищают и нарезают кубиком. Консервированную кукурузу проваривают в собственном отваре в течение 5 минут, отбрасывают на сито или дуршлаг, отвар полностью сливают и охлаждают. Овощи соединяют с кукурузой консервированной, заправляют маслом растительным.

### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи 15°C.

### 6. Показатели качества и безопасности

#### 6.1. Органолептические показатели качества

**Внешний вид** Овощи нарезаны кубиком, перемешан с консервированной кукурузой, уложены горкой. Поверхность овощей блестящая

**Цвет** Типичный для соответствующих видов овощей

**Консистенция** Вареных овощей – мягкая, не переваренная

**Запах** Отварных овощей и консервированной кукурузы с ароматом масла растительного

**Вкус** Отварных овощей и консервированной кукурузы с привкусом масла растительного

## 6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	7,8
Массовая доля жира	4,6

## 6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: *ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8*

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более.....	5·10 <sup>4</sup>
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	
Бактерии группы кишечных палочек , колиформы (E.coli)...	0,1 (0,1)
Бактерии рода протей.....	0,1
S.aureus.....	1
Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы.....	25
Дрожжи, КОЕ/г не более.....	500
Плесени, КОЕ/г не более.....	50

## 7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	С, мг	Энергетическая ценность, ккал
1,1	2,8	5,0	2,35	50

"Утверждаю"

*З.И.И.И.*  
руководитель предприятия

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

### Салат "Мазайка"

Наименование изделия (блюда)

**1. Область применения.** Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Салат "Мазайка"**, вырабатываемый в

**2. Требования к сырью.** Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

### 3. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Картофель	61	46			
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>42</b>			
Морковь	43	34			
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>30</b>			
Кукуруза консервированная	77	46			
Масло растительное	6	6			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>120</b>			

### 4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами.

Обработанные морковь и картофель отваривают, очищают и нарезают кубиком. Консервированную кукурузу проваривают в собственном отваре в течение 5 минут, отбрасывают на сито или дуршлаг, отвар полностью сливают и охлаждают. Овощи соединяют с кукурузой консервированной, заправляют маслом растительным.

### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи 15°C.

### 6. Показатели качества и безопасности

#### 6.1. Органолептические показатели качества

**Внешний вид** Овощи нарезаны кубиком, перемешан с консервированной кукурузой, уложены горкой. Поверхность овощей блестящая

**Цвет** Типичный для соответствующих видов овощей

**Консистенция** Вареных овощей – мягкая, не переваренная

**Запах** Отварных овощей и консервированной кукурузы с ароматом масла растительного

**Вкус** Отварных овощей и консервированной кукурузы с привкусом масла растительного

## 6.2. Физико-химические показатели качества, в 100г

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	23,7
Массовая доля жира	6,9

## 6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: *ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п. 1.8*

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более..... $5 \cdot 10^4$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек, колиформы (E.coli)...0,1 (0,1)

Бактерии рода протей.....0,1

S.aureus.....1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы.....25

Дрожжи, КОЕ/г не более.....500

Плесени, КОЕ/г не более.....50

## 7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	С, мг	Энергетическая ценность, ккал
2,2	6,0	10,0	4,70	103

"Утверждаю"

*Землина*

Исполнительный директор  
ФГУП "Всероссийский  
центр сертификации  
продукции питания"

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

### Салат "Полезный"

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Салат "Полезный"**, вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

### 3. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Морская капуста консервированная	13	10			
или Морская капуста замороженная	*	10			
Морковь	31	25			
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>24</b>			
Огурцы свежие парниковые	4,1	4			
или Огурцы свежие грунтовые	4,2	4			
или Огурцы соленые	7	4			
Масло растительное	2	2			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>			

\* масса брутто определяется на основании акта контрольной обработки

### 4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами. Морковь свежую отваривают в кожуре, затем очищают и нарезают соломкой. Огурцы нарезают мелкими ломтиками или соломкой. Консервированную морскую капусту освобождают от жидкости. (Морскую капусту замороженную припускают в небольшом количестве воды до готовности.) Продукты смешивают и заправляют растительным маслом. При подаче салат укладывают горкой.

### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи 15°C. Заправляют непосредственно перед отпуском.

### 6. Показатели качества и безопасности

#### 6.1. Органолептические показатели качества

**Внешний вид** Салат уложен горкой. Нарезка аккуратная

**Цвет** Характерный для использованных продуктов

**Консистенция** Салата - сочная

**Запах** Морской капусты и овощей, с ароматом масла растительного

**Вкус** Морской капусты и овощей с привкусом масла растительного



## 6.2. Физико-химические показатели качества, в 100г

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	9,0
Массовая доля жира	5,0

## 6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: *ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8*

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более.....	5·10 <sup>4</sup>
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	
Бактерии группы кишечных палочек , колиформы (E.coli)...	0,1 (0,1)
Бактерии рода протей.....	0,1
S.aureus.....	1
Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы.....	25
Дрожжи, КОЕ/г не более.....	500
Плесени, КОЕ/г не более.....	50

## 7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	С, Мг
0,4	2,0	6,0	44	2,60

"Утверждаю"

*Земкина*

руководитель предприятия

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

### Салат "Ромашка"

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Салат "Ромашка"**, вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

### 3. Рецепттура

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Картофель	20	15			
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>14</b>			
Морковь	12,5	10			
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>9</b>			
Яйцо	15	15			
Масло растительное	2	2			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>			

### 4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами. Отварной картофель, морковь нарезают ломтиками. Яйца обработанные в соответствии с Санитарными правилами отваривают вкрутую. Компоненты салата соединяют, добавляют соль, заправляют растительным маслом, перемешивают. Готовый салат выкладывают горкой на тарелку, украшают дольками яйца.

### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи 15°C. Заправляют непосредственно перед отпуском.

### 6. Показатели качества и безопасности

#### Органолептические показатели качества

**Внешний вид** Салат в порционной тарелке уложен горкой. Овощи нарезаны ломтиками, салат украшен дольками яйца

**Цвет** Натуральных овощей

**Консистенция** Картофеля, моркови - мягкая, плотная

**Запах** Без постороннего

**Вкус** Свойственный свежим продуктам, входящих в состав салата, с привкусом масла растительного

## 6.2. Физико-химические показатели качества, в 100г

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	24,3
Массовая доля жира	9,8

## 6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: *ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8*

КМАФАНМ, КОЕ/г, не более.....	5·10 <sup>4</sup>
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	
Бактерии группы кишечных палочек , колиформы (E.coli)...	0,1 (0,1)
Бактерии рода протей.....	0,1
S.aureus.....	1
Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы.....	25
Дрожжи, КОЕ/г не более.....	500
Плесени, КОЕ/г не более.....	50

## 7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	С, мг
2,4	5,9	8,6	97	3,82



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

### Салат "Русская красавица"

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Салат "Русская красавица"**, вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

### 3. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на выход		
	брутто	нетто			
Морковь	100	80			
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>78</b>			
Яйца	40	40			
Огурцы свежие грунтовые	30	29			
или Огурцы свежие парниковые	29,6	29			
или Огурцы соленые	53	29			
Масло растительное	6	6			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>150</b>			

### 4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами. Огурцы свежие, яйца нарезают соломкой. Морковь отваривают в кожуре, очищают и также нарезают соломкой. Компоненты укладывают на тарелку, при подаче заправляют маслом растительным.

### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи 15°C. Заправляют непосредственно перед отпуском.

### 6. Показатели качества и безопасности

#### 6.1. Органолептические показатели качества

**Внешний вид** Овощи равномерно нарезаны, выложены на тарелку, заправлены маслом растительным, оформлены овощами, яйцом.

**Цвет** Пестрый

**Консистенция** Салата - сочная. Отварной моркови - мягкая

**Запах** Свежих, отварных овощей

**Вкус** Овощей, яиц заправленных маслом растительным

## 6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	12,0
Массовая доля жира	5,5

## 6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: *ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8*

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более.....	5·10 <sup>4</sup>
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	
Бактерии группы кишечных палочек , колиформы (E.coli)...	0,1 (0,1)
Бактерии рода протей.....	0,1
S.aureus.....	1
Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы.....	25
Дрожжи, КОЕ/г не более.....	500
Плесени, КОЕ/г не более.....	50

## 7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	С, Мг
2,9	8,2	4,0	101	1,5

# Супы

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда Суп крестьянский с крупой на курином бульоне

Рецептура № 134 \_\_\_\_\_ колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Капуста белокочанная	30	24		
Картофель	27	20		
Крупа перловая, или пшеничная, или кукурузная	8	8		
или пшено, Хлопья овсяные "Геркулес"	4	4		
Морковь	10	8		
Лук репчатый	10	8		
Масло растительное	2	2		
Бульон:				
для круп пшено, хлопья "Геркулес"	160	160		
для остальных круп	176	176		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200</b>			

**Технология приготовления**

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду, закладывают в кипящую воду и варят до полуготовности, воду сливают. Очищенный картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 10 минут. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят после закипания на медленном огне до готовности. За 5 -10 мин до окончания варки кладут припущенные овощи, сушеную зелень, соль. Температура подачи 65°С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Капуста нарезана шашками, морковь, лук соломкой, картофель - дольками

**Цвет:** Бульона - светло-желтый; овощей - натуральный

**Вкус:** Куриного бульона, крупы в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный

**Запах:** Куриного бульона, овощей и крупы

**Консистенция:** Картофель, овощи - мягкие, крупа хорошо разварившаяся, капуста слегка хрустящая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
2,4	3,4	13,5	94	4,90

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда **Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне**

Рецептура № 140

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Картофель	64	48		
Макаронные изделия	8	8		
Морковь	15	12		
Лук репчатый	10	8		
Масло растительное	3	3		
Бульон куриный	152	152		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

### Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу - для приготовления второго блюда. Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, морковь - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук репчатый слегка пассеруют с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. В кипящий куриный бульон кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют подготовленный картофель, пассерованные овощи и варят суп до готовности. За 5-7 мин до окончания варки добавляют соль. Лапшу кладут в суп одновременно с припущенными овощами. При приготовлении супа с вермишелью или фигурными изделиями в кипящий бульон кладут картофель, овощи и варят с момента закипания 5-8 минут, после чего добавляют вермишель или фигурные изделия и варят суп до готовности. Перед окончанием варки кладут соль и сушеную зелень. Температура подачи 65°С.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Картофель и овощи нарезаны в соответствии с технологией; макаронные изделия не разварившиеся; на поверхности блески жира

**Цвет:** Бульона - прозрачный

**Вкус:** Умеренно соленый, свойственный макаронным изделиям в сочетании с овощами

**Запах:** Куриного бульона, овощей и варёных макаронных изделий

**Консистенция:** Картофель, овощи - мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
1,7	4,3	13,0	98	14



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне, без сметаны

Рецептура № 110

колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Свекла	40	32		
Капуста белокочанная свежая	20	16		
Картофель	21	16		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	10	8		
Масло растительное	3	3		
Сахар	0,4	0,4		
Бульон	160	160		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200</b>			

### Технология приготовления

Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют соломкой или шашками. Свеклу свежую промытую неочищенную варят до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают соломкой. Картофель свежий очищенный нарезают брусочками. Морковь, лук репчатый шинкуют соломкой и припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 минут. В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель и варят 10-15 минут. Затем кладут свеклу вареную, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют сушеную зелень, сахар и соль. Температура подачи 65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Овощи сохранили нарезку; на поверхности блески жира

**Цвет:** Малиново-красный

**Вкус:** Кисло-сладкий

**Запах:** Куриного бульона в сочетании с овощами

**Консистенция:** Свеклы, овощей - мягкая; капусты - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
1,5	4,1	10,2	84	2,42

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда \_\_\_\_\_

**Суп крестьянский с крупой с мясом**

Рецептура № 134 \_\_\_\_\_

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов \_\_\_\_\_

для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	19	16		
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>		
Капуста белокочанная	30	24		
Картофель	27	20		
Крупа перловая или пшеничная	8	8		
или Хлопья овсяные "Геркулес"	4	4		
Морковь	10	8		
Лук репчатый	10	8		
Масло растительное	3	3		
Вода питьевая:				
для хлопья овсяные "Геркулес"	160	160		
для остальных круп	176	176		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200/10</b>			

#### Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 минут (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду, закладывают в кипящую воду и варят до полуготовности, воду сливают. Очищенный картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 10 минут. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят после закипания на медленном огне до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут припущенные овощи, сушеную зелень, соль. Суп отпускают с мясом. Температура подачи 65°C.

#### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Капуста нарезана шашками, морковь, лук соломкой, картофель - дольками; на поверхности кусочки мяса

**Цвет:** Бульона - светло-желтый; овощей - натуральный

**Вкус:** Мясного бульона, крупы в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный

**Запах:** Мясных экстрактивных веществ, овощей и крупы

**Консистенция:** Мясо, картофель, овощи - мягкие, крупа хорошо разварившаяся, капуста слегка хрустящая

#### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества					С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал		
3,7	4,2	13,5	106		4,90

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Борщ "Сибирский" с мясом без сметаны

Рецептура № 111 \_\_\_\_\_ колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Говядина 1категории	22	16	
или Говядина полуфабрикат	19	16	
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>	
Свекла	40	32	
Капуста свежая белокочанная	20	16	
или Капуста квашеная	22	12	
Картофель	11	8	
Фасоль	6	6	
или фасоль консервированная	22	13	
Морковь	12,5	10	
Лук репчатый	10	8	
Томатное пюре	2	2	
Масло растительное	3	3	
Сахар	0,4	0,4	
Вода питьевая	160	160	
Зелень сушеная	0,1	0,1	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200/10</b>	

### Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 минут (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Свеклу свежую промытую неочищенную варят в воде до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают тонкой соломкой. Фасоль отваривают отдельно до готовности. Очищенный картофель нарезают кубиками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание 5-10 минут. В кипящий бульон кладут картофель и варят 10-15 минут, затем добавляют нарезанную соломкой свеклу, припущенные овощи с томатным пюре. За 5-10 минут до окончания варки добавляют фасоль вареную или консервированную, соль, сахар, сушеную зелень и доводят борщ до готовности. Отпускают борщ с мясом. Температура подачи 65°C. При использовании квашеной капусты: квашеную капусту тушат. Для этого капусту перебирают, крупные экземпляры измельчают, кладут в котел, добавляют масло растительное (10-15%), воду (20-25% от массы капусты) и тушат, периодически помешивая.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Овощи сохранившие нарезку; на поверхности кусочки мяса и зелень

**Цвет:** Малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

**Вкус:** Кисло-сладкий

**Запах:** Мясного бульона, овощей в сочетании с отварной фасолью

**Консистенция:** Мясо, овощи, фасоль - мягкие; капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
3,2	4,1	13,3	103	1,76

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда Рассольник ленинградский с мясом, без сметаны

Рецептура № 132 колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	19	16		
или Гуляш полуфабрикат	16	16		
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>		
Картофель	80	60		
Крупа перловая, или пшеничная, или рисовая	4	4		
Морковь	10	8		
Лук репчатый	5	4		
Огурцы солёные	22	12		
Масло растительное	3	3		
Вода питьевая	152	152		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200/10</b>		

**Технология приготовления**

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном, доводят до кипения (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа). Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 10 минут. Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду, закладывают в кипящую воду и варят, помешивая, до полуготовности, отвар сливают. Картофель очищенный нарезают брусочками или дольками. Солёные огурцы нарезают соломкой. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 10-15 мин. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, через 15-20 минут после закипания добавляют припущенные морковь, лук и припущенные огурцы и варят до готовности. За 5-7 минут до окончания варки рассольника добавляют соль и сушеную зелень. Отпускают рассольник с отварным мясом. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Овощи сохранили форму нарезки, на поверхности кусочки мяса и блески жира

**Цвет:** Бульона - с кремоватым оттенком; жира - жёлтый

**Вкус:** Овощей, в меру солёный, с умеренной кислотностью

**Запах:** Овощей, в сочетании с зеленью

**Консистенция:** Овощей, мяса - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
4,6	4,3	13,0	109	2,56

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Рассольник "Домашний" без сметаны

Рецептура № 131 \_\_\_\_\_ колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур \_\_\_\_\_ для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Капуста свежая белокочанная	20	16		
Картофель	69	52		
Морковь	10	8		
Лук репчатый	10	8		
Огурцы солёные	22	12		
Масло растительное	3	3		
Вода питьевая	144	144		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

### Технология приготовления

Морковь и лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. Огурцы соленые режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 минут. Капусту свежую шинкуют, картофель очищенный нарезают брусочками. В кипящую воду кладут капусту шинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, а через 5-10 минут припущенные овощи и припущенные соленые огурцы. За 5-7 минут до готовности добавляют сушеную зелень, соль и варят рассольник до готовности. Температура подачи 65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Огурцы нарезаны ромбиком или соломкой, картофель - дольками или брусочками. На поверхности блески жира

**Цвет:** Бульона - с кремоватым оттенком; жира - жёлтый

**Вкус:** В меру солёный, с умеренной кислотностью

**Запах:** Огуречного рассола; приятный овощной

**Консистенция:** Овощей - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,3	3,3	9,1	71	2,55

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда Суп гороховый с гренками  
 Рецепт № 139 \_\_\_\_\_ колонка \_\_\_\_\_  
 По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Картофель	53	40		
Горох лущёный	16	16		
Лук репчатый	10	8		
Морковь	12,5	10		
Масло растительное	3	3		
Вода питьевая	144	144		
Хлеб пшеничный	19	16		
<b>Гренки пшеничные</b>		<b>10</b>		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200/10</b>		

**Технология приготовления**

Очищенный картофель нарезают кубиками, очищенную морковь - мелкими кубиками, лук репчатый мелко рубят. Измельченные морковь, лук репчатый припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 10-15 минут. Горох промывают и предварительно замачивают, затем кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5 минут до готовности добавляют сушеную зелень и соль. Суп отпускают с гренками. Температура подачи 65°C. *Для гренок* хлеб нарезают кубиком, слегка подсаливают, подсушивают в жарочном шкафу.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Картофель, нарезан кубиками; горох - в виде целых, неразваренных зёрен. На поверхности гренки и зелень

**Цвет:** Светло-жёлтый

**Вкус:** Насыщенный, умеренно соленый

**Запах:** Отварных овощей и гороха с ароматом зелени

**Консистенция:** Гороха, овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,8	3,2	24,2	137	1,36

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда \_\_\_\_\_

**Свекольник с мясом без сметаны**

Рецептура № 34 \_\_\_\_\_

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для дошкольных образовательных учреждений, 2004г., Пермь

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	19	16		
или Гуляш полуфабрикат	16	16		
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>		
Свекла	65	52		
Картофель	47	35		
Морковь	11,3	9		
Лук репчатый	11	9		
Масло растительное	3	3		
Сахар	0,4	0,4		
Вода питьевая	160	160		
Томатное пюре	3	3		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200/10</b>			

**Технология приготовления**

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 минут (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук припускают в небольшом количестве воды с маслом в течение 5-7 минут, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 5-10 минут. В кипящий бульон закладывают картофель и варят 10-15 минут, затем добавляют свеклу вареную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят сушеную зелень, соль и сахар. Отпускают суп с мясом. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** На поверхности свекольника блёстки жира, кусочки мяса; овощи сохранили форму нарезки

**Цвет:** Бульона - от ярко - до тёмно - малинового

**Вкус:** Мяса в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный; сладковатый

**Запах:** Овощей, мясного бульона

**Консистенция:** Свеклы - слегка хрустящая, соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
3,7	4,3	11,6	100	5,30



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

**"Бабушкин" суп с мясом без сметаны**

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **"Бабушкин" суп с мясом без сметаны**, вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

**3. Рецепт**

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Говядина 1 категории	22	16			
или Говядина полуфабрикат	19	16			
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>			
Картофель	64	48			
Масло растительное	5	5			
Морковь	12,5	10			
Лук репчатый	12	10			
Бульон	145	145			
Зелень сушеная	0,1	0,1			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200/10</b>			

**4. Технологический процесс**

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами.

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 минут (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Очищенный картофель нарезают кубиками. Нарезанные кубиком морковь, лук припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного. В кипящий бульон кладут нарезанный картофель, доводят до кипения, добавляют, припущенные морковь и лук и варят до готовности. За 5-10 минут до готовности супа добавляют соль и сушеную зелень.

**5. Требования к оформлению, реализации и хранению**

Температура подачи – не ниже 65°C.

**6. Показатели качества и безопасности**

**6.1. Органолептические показатели качества**

**Внешний вид** Коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки. На поверхности блёстки жира, кусочки мяса

**Цвет** Бульон прозрачный

**Консистенция** Мяса, овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

**Запах** Мясных экстрактивных веществ и овощей

**Вкус** Умеренно соленый, мясного бульона в сочетании с овощами

## 6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	13,9
Массовая доля жира	4,0

## 6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: *ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8*

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более.....  $5 \cdot 10^2$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек , колиформы (E.coli)... 1 (-)

Бактерии рода протей..... -

S.aureus..... 1

Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы..... 25

Дрожжи, КОЕ/г не более..... -

Плесени, КОЕ/г не более..... -

## 7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	С, мг	Калорийность, ккал
3,6	4,4	9,5	1,60	92

"Утверждаю"

*Зинина*

руководитель предприятия

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

### Суп "Волна" на курином бульоне

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Суп "Волна" на курином бульоне**, вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

### 3. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Картофель	60	45			
Морковь	15	12			
Лук репчатый	18	15			
Масло растительное	3	3			
Бульон куриный	144	144			
Яйцо куриное	10	10			
Зелень сушеная	0,1	0,1			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>			

### 4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами.

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. **Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу - для приготовления второго блюда.** Очищенный картофель нарезают брусочками или кубиками. Нарезанные соломкой морковь и лук репчатый припускают с добавлением масла растительного. В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения, добавляют припущенные овощи и варят до готовности 20 минут. За 5-10 минут до окончания варки при непрерывном помешивании вводят взбитые яйца, соль, доводят до кипения и кипятят 5 минут.

### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи – не ниже 65°C.

### 6. Показатели качества и безопасности

#### 6.1. Органолептические показатели качества

**Внешний вид** Коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки. На поверхности блески жира

**Цвет** Бульон прозрачный, с хлопьями заварившегося яйца

**Консистенция** Овощей - мягкая

**Запах** Куриного бульона с овощами

**Вкус** Куриного бульона с овощами, с привкусом вареного яйца

## 6.2. Физико-химические показатели качества, в 100г

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	8,4
Массовая доля жира	2,4

## 6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более.....  $5 \cdot 10^2$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек, колиформы (E.coli)... 1 (-)

Бактерии рода протей..... -

S.aureus..... -

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы..... 25

Дрожжи, КОЕ/г не более..... -

Плесени, КОЕ/г не более..... -

## 7. Пищевая ценность блюда.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	С, мг	Калорийность, ккал
1,9	4,7	7,9	1,57	82

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда Суп картофельный на курином бульоне  
 Рецепт № 133 колонка \_\_\_\_\_  
 для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах,  
 По сборнику рецептов 2004г.

**Рецептура**

Сырье	Масса		Расход сырья нетто, г на		
	брутто, г	нетто, г			
Картофель	117	88			
Морковь	10	8			
Лук репчатый	10	8			
Масло растительное	2	2			
Бульон куриный (оставшийся от приготовления второго блюда - Плов из птицы по узбекски)	140	140			
Зелень сушеная	0,1	0,1			
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200</b>				

**Технология приготовления**

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу - для приготовления второго блюда. В кипящий куриный бульон кладут картофель, нарезанный кубиками или брусочками, доводят до кипения, добавляют нарезанные брусочками слегка пассерованные с маслом растительным овощи и варят до готовности 20 минут. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки. На поверхности блёстки жира

**Цвет:** Бульон прозрачный

**Вкус:** Куриного бульона, свежесваренных овощей, умеренно соленый

**Запах:** Куриного бульона с картофелем и с овощами

**Консистенция:** Овощей - мягкая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
1,8	5,5	15,3	118	3,2

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда Суп из овощей с мясом без сметаны  
 Рецепт № 135 колонка \_\_\_\_\_  
 По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	19	16		
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>		
Картофель	53	40		
Морковь	10	8		
Лук репчатый	9,5	8		
Капуста свежая	20	16		
Горошек зеленый консервированный	9	6		
Масло растительное	3	3		
Бульон или вода питьевая	152	152		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200/10</b>			

### Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 минут (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Очищенный картофель нарезают брусочками или дольками, капусту свежую шинкуют. Нарезанные соломкой морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. В кипящий бульон (или кипящую воду) закладывают нашинкованную капусту, картофель и после закипания варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, горошек консервированный, соль. Температура подачи 65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Картофель и овощи нарезаны в соответствии с технологией. На поверхности блестки жира, кусочки мяса и зелень

**Цвет:** Бульона светло - серый, прозрачный

**Вкус:** Мясного бульона с овощами, умеренно соленый

**Запах:** Мясного бульона с овощами

**Консистенция:** Картофель, мясо, овощи - мягкие

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
3,3	3,6	9,0	82	2,80

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Суп с крупой, с мясом

Рецептура № 149 \_\_\_\_\_ колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	19	16		
или Гуляш полуфабрикат	16	16		
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>		
Крупа перловая	17	17		
или Овсяная, ячневая, пшеничная, пшено	20	20		
Морковь	10	8		
Лук репчатый	10	8		
Масло растительное	3	3		
Бульон	200	200		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200/10</b>		

### Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 минут (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Нарезанные соломкой морковь, лук припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, затем припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль и зелень сушеную. Отпускают суп с мясом. Температура подачи 65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Овощи сохранили форму нарезки. На поверхности блески жира

**Цвет:** Бульон прозрачный; овощей и крупы - натуральный

**Вкус:** Умеренно соленый, мясного бульона в сочетании с крупой

**Запах:** Овощей, мясного бульона и вареной крупы (слегка мучнистый)

**Консистенция:** Мяса, овощей - мягкая; крупа хорошо разварившаяся

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
3,6	4,8	12,6	108	0,38

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Суп картофельный с курицей  
 Рецептура № 133 колонка \_\_\_\_\_  
 По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах,  
 2004г.

### Рецептура

Сырье	Масса		Расход сырья нетто, г на		
	брутто, г	нетто, г			
Курица потрошенная 1 категории	30	26			
<b>Масса отварной мякоти без кожи</b>		<b>10</b>			
Картофель	106	80			
Морковь	8,8	7			
Лук репчатый	8	7			
Масло растительное	3	3			
Бульон	130	130			
Зелень сушеная	0,1	0,1			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>180/10</b>			

### Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют на мякоть без кожи и нарезают кусочками, заливают бульоном, доводят до кипения (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа). В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками или брусочками, доводят до кипения, добавляют нарезанные брусочками припущенные овощи и варят до готовности 20 минут. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль и сушеную зелень. Температура подачи 65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки. На поверхности блёстки жира

**Цвет:** Бульон прозрачный

**Вкус:** Свежесваренных овощей

**Запах:** Куриного бульона с овощами

**Консистенция:** Овощей - мягкая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
3,2	3,9	11,8	95	6,10



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Щи из свежей капусты с картофелем с мясом, без сметаны

Рецептура № 124

колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	19	16		
или Гуляш полуфабрикат	16	16		
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>		
Капуста белокочанная	50	40		
Картофель	32	24		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	10	8		
Масло растительное	3	3		
Бульон	160	160		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200/10</b>			

### Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 минут (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют шашками, картофель очищенный - брусочками или дольками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут. В кипящий бульон кладут капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют соль и сушеную зелень. Щи варят на медленном огне. Температура подачи 65°C. Щи отпускают с кусочками мяса.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** В жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук. На поверхности блестки жира, зелень

**Цвет:** Бульона - светло-серый; овощей - натуральный; мяса - серый

**Консистенция:** Капусты упругая, картофеля и овощей мягкая; мяса - мягкая

**Вкус:** Капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный

**Запах:** Насыщенный овощной, в сочетании с ароматом мяса и зелени

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
4,7	3,3	6,4	74	3,80

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Уха рыбацкая  
 Рецепт № 30/2 колонка \_\_\_\_\_  
 По сборнику рецептов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г., Екатеринбург

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Горбуша потрошёная с головой	69	48	
или Горбуша или кета неразделанная	83	48	
или Минтай потрошенный обезглавленный	66	49	
Картофель	57	43	
Лук репчатый	14	12	
Масло растительное	2	2	
Вода питьевая	126	126	
Зелень сушеная	0,1	0,1	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>180/40</b>	

### Технология приготовления

Для рыбного бульона плавники, реберные, позвоночные кости, пищевые отходы промывают (у головы удаляют жабры и глаза), заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят 1 час при слабом кипении, процеживают. Лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. В кипящий бульон закладывают картофель нарезанный кубиками или дольками, доводят до кипения, добавляют припущенный репчатый лук, куски рыбы сырой разделанной **на филе с кожей без костей** и варят при слабом кипении до готовности. За 5 мин до готовности кладут соль и сушеную зелень. Температура подачи 65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Картофель и лук сохранили форму нарезки. В плотной части ухи порционные кусочки рыбы. На поверхности блёстки жира

**Цвет:** Бульона - светло-серый, прозрачный

**Вкус:** Рыбный, в меру солёный

**Запах:** Вареной рыбы и овощей с ароматом зелени

**Консистенция:** Рыбы, овощей - мягкая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
7,5	5,0	7,0	103	1,70

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда Суп - пюре из гороха с курицей с гренками

Рецептура № 170 колонка

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Курица потрошенная 1 категории	30	26		
<b>Масса отварной мякоти без кожи</b>		<b>10</b>		
Горох	21	20		
Лук репчатый	10	8		
Морковь	7,5	6		
Масло растительное	3	3		
Мука пшеничная	4	4		
Бульон или вода питьевая	190	190		
Хлеб пшеничный	19	16		
<b>Гренки пшеничные</b>		<b>10</b>		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200/10/10</b>			

### Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют на **мякоть без кожи** и нарезают кусочками, заливают бульоном, доводят до кипения (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа). Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг) на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до полуготовности. Морковь, лук репчатый нарезают и припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества бульона в течение 10 минут, затем к овощам добавляют горох и припускают до готовности. Затем горох вместе с овощами протирают, вместе с отваром. Отдельно готовят белый соус. Муку подсушивают до светло-кремового цвета, разводят горячей водой и проваривают 5-10 минут. Протертые овощи соединяют с белым соусом, и проваривают. Суп отпускают с курицей, зеленью и гренками. **Для гренков** хлеб нарезают кубиком, слегка подсаливают, подсушивают в жарочном шкафу. Температура подачи 65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Однородная масса с содержанием гренков, без поверхностных пленок

**Цвет:** Светло-жёлтый

**Вкус:** Умеренно солёный, свойственный гороху

**Запах:** Куриного бульона, бобовых, овощей и зелени

**Консистенция:** Нежная, эластичная; отварной курицы - мягкая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
7,2	5,2	17,1	148	0,32

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом, без сметаны

Рецептура № 124

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	19	16		
или Гуляш полуфабрикат	16	16		
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>		
Капуста белокочанная	63	50		
Картофель	40	30		
Морковь	16	13		
Лук репчатый	12	10		
Масло растительное	4	4		
Бульон	200	200		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>250/10</b>			

### Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 минут (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют шашками, картофель очищенный - брусочками или дольками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла в течение 10-15 минут. В кипящий бульон кладут капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют соль и сушеную зелень. Щи варят на медленном огне. Температура подачи 65°C. Щи отпускают с кусочками мяса.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** В жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук. На поверхности блестки жира, зелень

**Цвет:** Бульона - светло-серый; овощей - натуральный; мяса - серый

**Консистенция:** Капусты упругая, картофеля и овощей мягкая; мяса - мягкая

**Вкус:** Капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный

**Запах:** Насыщенный овощной, в сочетании с ароматом мяса и зелени

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
5,9	4,1	8,0	93	4,73

"Утверждаю"

*Зинина*  
руководитель предприятия

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

### Суп "Питательный" с мясом без сметаны

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Суп "Питательный" с мясом без сметаны, вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

### 3. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Говядина 1 категории	22	16			
или Говядина полуфабрикат	19	16			
или Гуляш полуфабрикат	16	16			
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>			
Картофель	53	40			
Крупа кукурузная	8	8			
Масло растительное	3	3			
Морковь	10	8			
Лук репчатый	10	8			
Вода питьевая	144	144			
Зелень сушеная	0,1	0,1			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200/10</b>			

### 4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами.

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 минут (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Очищенный картофель нарезают брусочками или кубиками. Нарезанные соломкой морковь, лук припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, картофель, затем припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут сушеную зелень, соль. Суп отпускают с мясом.

### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи – не ниже 65°C.

## 6. Показатели качества и безопасности

### 6.1. Органолептические показатели качества

**Внешний вид** Мясо, овощи и картофель сохранили форму нарезки. На поверхности блёстки жира и кусочки мяса

**Цвет** Бульон прозрачный; овощей и крупы - натуральный

**Консистенция** Мяса, овощей - мягкая, крупа хорошо разварившаяся. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

**Запах** Мясных экстрактивных веществ и овощей и вареной крупы (слегка мучнистый)

**Вкус** Умеренно солёный, мясного бульона в сочетании с овощами и крупой

### 6.2. Физико-химические показатели качества, в 100г

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	10,7
Массовая доля жира	2,3

### 6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более..... $5 \cdot 10^2$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек, колиформы (E.coli)... 1 (-)

Бактерии рода протей.....-

S.aureus..... 1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы.....25

Дрожжи, КОЕ/г не более.....-

Плесени, КОЕ/г не более.....-

### 7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	С, мг	Калорийность, ккал
3,5	4,9	8,3	1,64	91

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Суп с клецками на курином бульоне

Рецептура № 155 \_\_\_\_\_ колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Лук репчатый	10	8		
Морковь	10	8		
Масло растительное	3	3		
Бульон куриный	170	170		
<b>Клѐчки:</b>				
Мука пшеничная	15	15		
Масло растительное	1,7	1,7		
Яйца	4,2	4,2		
Соль	0,4	0,4		
Бульон или вода питьевая	23	23		
<b>Масса готовых клѐчек</b>		<b>48</b>		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200</b>			

### Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу - для приготовления второго блюда. Морковь, лук репчатый шинкуют и слегка пассеруют с добавлением масла растительное. В кипящий куриный бульон кладут пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют сушеную зелень и соль. Клѐчки варят отдельно в небольшом количестве подсоленной воды небольшими партиями. При отпуске в тарелку с супом кладут клѐчки. Температура подачи 65°C. **Приготовление клѐчек:** в воду кладут соль, масло растительное, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, затем охлаждают, добавляют яйца в три приѐма яйца, хорошо перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10г, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят 7 минут, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят. Температура подачи 65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Овощи и картофель сохранили форму нарезки. На поверхности клѐчки

**Цвет:** Бульон прозрачный

**Вкус:** Куриного бульона, умеренно соленый

**Запах:** Куриного бульона

**Консистенция:** Овощей - мягкие; клѐчки - проварены

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
1,5	4,3	13,6	99	0,16

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Суп рисовый с мясом

Рецептура № 151

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Говядина 1 категории	22	16	
или Говядина полуфабрикат	19	16	
или Гуляш полуфабрикат	16	16	
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>	
Крупа рисовая	12	12	
Лук репчатый	20	17	
Томатное пюре	2	2	
Чеснок	0,14	0,1	
Масло растительное	3	3	
Зелень сушеная	0,1	0,1	
Бульон	200	200	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200/10</b>	

### Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 минут (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Подготовленный репчатый лук мелко нарезают, припускают в небольшом количестве воды с маслом растительным в течение 10-15 минут, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание 5 минут. В кипящий бульон кладут промытый рис, варят 20-30 минут, добавляют припущенный лук с томатным пюре, продолжают варить до готовности. В конце варки добавляют чеснок, растертый с солью и сушеную зелень. Отпускают суп с мясом. Температура подачи 65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Рис хорошо сварен, лук мелко нашинкован

**Цвет:** Бульона - полупрозрачный; жира - оранжевый; овощей - натуральный

**Вкус:** Крупы в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный

**Запах:** Припущенного лука, крупы, мясного бульона

**Консистенция:** Мясо, коренья - мягкие; рис - целый, мягкий

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
3,7	4,1	10,4	93	0,34



"Утверждаю"

*Зинина*

руководитель предприятия

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

### Суп с картофелем и овощами, с мясом

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Суп с картофелем и овощами, с мясом** вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

### 3. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Говядина 1 категории	22	16			
или Говядина полуфабрикат	19	16			
или Гуляш полуфабрикат	16	16			
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>			
Картофель	37	28			
Морковь	16	13			
Лук репчатый	15	13			
Томатное пюре	2	2			
Масло растительное	3	3			
Вода питьевая	144	144			
Зелень сушеная	0,1	0,1			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200/10</b>			

### 4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами.

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа. Мясо нарезают тонкими ломтиками. Очищенный картофель нарезают брусочками или кубиками. Нарезанные соломкой морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание. В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения, добавляют припущенные с томатным пюре овощи и варят до готовности 20 минут. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль и сушеную зелень. Суп отпускают с мясом.

### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи – не ниже 65°C.

## 6. Показатели качества и безопасности

### 6.1. Органолептические показатели качества

**Внешний вид** Мясо, овощи и картофель сохранили форму нарезки. На поверхности блёстки жира

**Цвет** Бульон ярко - оранжевый

**Консистенция** Мяса, овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

**Запах** Мясных экстрактивных веществ и овощей

**Вкус** Насыщенный, в меру соленый

### 6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	6,9
Массовая доля жира	2,1

### 6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: *ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8*

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более..... $5 \cdot 10^2$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек, колиформы (*E.coli*)... 1 (-)

Бактерии рода протей.....-

*S.aureus*.....-

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы.....25

Дрожжи, КОЕ/г не более.....-

Плесени, КОЕ/г не более.....-

## 7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	С, мг	Калорийность, ккал
3,7	4,6	5,9	2,21	80

**Блюда  
из круп**

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

### Каша "Геркулесовая" жидкая на воде с маслом

Наименование блюда \_\_\_\_\_ **растительным**

Рецептура № 311 \_\_\_\_\_ колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа "Геркулес"	15	15		
Вода питьевая	120	120		
Сахар	3	3		
Соль	0,6	0,6		
Масло растительное	3	3		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>130</b>		

#### Технология приготовления

В кипящую воду всыпают крупу, соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. Температура подачи 65°C.

#### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся

**Цвет:** Белый с сероватым оттенком

**Вкус:** В меру солёный, с привкусом растительного масла

**Запах:** Геркулесовой каши в сочетании с маслом растительным

**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, однородная

#### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,9	4,0	13,5	98	0,25

ИБДОУ г/е  
«Белый медвежонок»  
наименование предприятия

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда **Каша ячневая рассыпчатая с маслом растительным**

Рецептура № 244 \_\_\_\_\_ колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий 2013г, Пермь

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа ячневая	50	50		
Вода питьевая	120	120		
Соль	1,1	1,1		
Масло растительное	4	4		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>150</b>		

### Технология приготовления

В подсоленную кипящую воду всыпают перебранную и промытую крупу ячневую. Кашу варят при слабом кипении до загустения, вводят 1/2 часть растительного масла, плотно закрывают крышкой и уваривают до готовности. За 5 минут до готовности кашу взрыхляют и добавляют 1/2 часть масла, хорошо перемешивают и прогревают. Температура подачи 65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Зёрна крупы легко отделяются друг от друга, полностью проварены, но не деформированы

**Цвет:** Светло - коричневый

**Вкус:** В меру солёный, с привкусом растительного масла

**Запах:** Ячневой каши в сочетании с маслом

**Консистенция:** Рассыпчатая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
5,0	5,4	30,8	192	0,00

МБДОУ г/е  
и Белый мезенский  
наименование предприятия

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Каша манная жидкая на воде с маслом растительным

Рецептура № 311 колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа манная	13	13		
Вода питьевая	122	122		
Сахар	3	3		
Соль	0,8	0,8		
Масло растительное	3	3		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>130</b>		

### Технология приготовления

В кипящую воду добавляют соль и сахар, затем при непрерывном помешивании всыпают крупу и варят 20 минут до готовности. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. Температура подачи 65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Однородная молочно-крупяная масса

**Цвет:** Белый или светло-кремовый

**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с привкусом растительного масла

**Запах:** Каши манной в сочетании с маслом растительным

**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,9	3,4	16,6	105	0,00

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда Каша "Дружба" на воде с маслом растительным

Рецептура № 93 колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для школьных образовательных учреждений, 2001г., г.Пермь

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа рисовая	10	10		
Крупа пшенная	7	7		
Вода питьевая	120	120		
Сахар	3	3		
Соль	0,8	0,8		
Масло растительное	3	3		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>130</b>		

**Технология приготовления**

Крупы перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупы соединяют, заливают теплой водой, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. Готовую кашу заправляют прогретым растительным маслом. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся, мягкие

**Цвет:** Белый с кремовым оттенком

**Вкус:** В меру сладкий и солёный

**Запах:** Свойственный каше из смеси круп, без постороннего запаха

**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, однородная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,0	4,0	16,9	112	0,00



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

### ***Каша манная жидкая на воде с изюмом, с маслом растительным***

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо ***Каша манная жидкая на воде с изюмом, с маслом растительным***, вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

### 3. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Крупа манная	15	15			
Вода питьевая	120	120			
Изюм	4,5	4			
Сахар	3	3			
Соль	0,8	0,8			
Масло растительное	3	3			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>130</b>			

### 4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами.

В кипящую воду добавляют соль и сахар, затем при непрерывном помешивании всыпают крупу и варят 20 минут. В кашу добавляют перебранный, промытый, ошпаренный, обсушенный изюм, перемешивают, закрывают крышкой и доводят до готовности. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло.

### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи – не ниже 65°C.

### 6. Показатели качества и безопасности

#### 6.1. Органолептические показатели качества

**Внешний вид** Однородная крупяная масса; изюм равномерно распределен в каше

**Цвет** Светло-кремовый с вкраплениями изюма

**Консистенция** Жидкая, на тарелке расплывается

**Запах** Каши манной в сочетании с маслом растительным

**Вкус** В меру сладкий и солёный, с привкусом растительного масла, изюма



## 6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	14,1
Массовая доля жира	2,5

## 6.3. Микробиологические показатели качества, в 100г

Должны соответствовать: *ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8*

КМАФАМ, КОЕ/г, не более..... $1 \cdot 10^3$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек, колиформы (*E.coli*)... 1 (1)

Бактерии рода протей..... 0,1

*S.aureus*..... 1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы..... 25

Дрожжи, КОЕ/г не более..... –

Плесени, КОЕ/г не более..... –

## 7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	С, мг	Калорийность, ккал
1,9	3,4	17,4	0,00	108

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Каша пшеничная жидкая на воде с маслом растительным

Рецептура № 311 \_\_\_\_\_ колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа пшеничная	16	16		
Вода питьевая	120	120		
Сахар	3	3		
Соль	0,7	0,7		
Масло растительное	3	3		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>130</b>		

### Технология приготовления

В кипящую воду всыпают перебранную и промытую крупу пшеничную, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. Температура подачи 65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся

**Цвет:** Светло - коричневый

**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с привкусом растительного масла

**Запах:** Пшеничной каши в сочетании с маслом растительным

**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
1,9	3,4	16,6	104	0,00

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда **Каша овсяная жидкая на воде с маслом растительным**

Рецептура № 311 \_\_\_\_\_ колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа овсяная	25	25		
Вода питьевая	106	106		
Сахар	3	3		
Соль	0,6	0,6		
Масло растительное	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>125</b>		

### Технология приготовления

В кипящую воду всыпают перебранную и промытую крупу овсяную, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. Температура подачи 65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся

**Цвет:** Светло - серый

**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с привкусом растительного масла

**Запах:** Овсяной каши в сочетании с маслом

**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
1,9	3,1	15,0	96	0,00

"Утверждаю"

*Зишина*

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**  
**Каша "Попурри" с маслом растительным**

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Каша "Попурри" с маслом растительным**, вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

**3. Рецепт**

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Крупа рисовая	11	11			
Крупа гречневая	10	10			
Сахар	3	3			
Вода питьевая	115	115			
Масло растительное	3	3			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>130</b>			

**4. Технологический процесс**

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами. Крупу перебирают, промывают водой несколько раз. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Крупы соединяют, заливают горячей водой, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло.

**5. Требования к оформлению, реализации и хранению**

Температура подачи 65°C.

**6. Показатели качества и безопасности**

**6.1. Органолептические показатели качества**

**Внешний вид** Зёрна крупы полностью разварившиеся

**Цвет** Светло-коричневый

**Консистенция** Растекающаяся, однородная. Зерна набухшие, мягкие

**Запах** Соответствующий каши в сочетании с маслом растительным

**Вкус** В меру сладкий и солёный, с привкусом растительного масла

**6.2. Физико-химические показатели качества, в 100г**

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	16,8
Массовая доля жира	2,6

**6.3. Микробиологические показатели качества**

Должны соответствовать: *ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8*

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более..... $5 \cdot 10^2$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек , колиформы (E.coli)... 1 (-)

Бактерии рода протей.....-

S.aureus.....1

Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы.....25

Дрожжи, КОЕ/г не более.....-

Плесени, КОЕ/г не более.....-

**7. Пищевая ценность изделия (блюда), г**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	С, мг	Калорийность, ккал
1,0	3,3	18,0	0,08	106

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Каша пшённая жидкая на воде с маслом растительным

Рецептура № 311 \_\_\_\_\_ колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа пшённая	17	17		
Вода питьевая	121	121		
Сахар	3	3		
Соль	0,8	0,8		
Масло растительное	3	3		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>130</b>		

### Технология приготовления

Крупу промывают, сначала теплой водой, а затем горячей водой. Засыпают в подсоленную кипящую воду и варят 10 мин. После чего добавляют сахар, соль и варят кашу до готовности. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. Температура подачи 65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Зёрна полностью разварившиеся

**Цвет:** Желтоватый

**Вкус:** В меру сладкий и соленый с привкусом растительного масла

**Запах:** Пшеничной каши в сочетании с маслом растительным

**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,5	3,5	18,2	114	0,00

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Каша пшённая жидкая на воде с маслом растительным

Рецептура № 311 колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа пшённая	17	17		
Вода питьевая	121	121		
Сахар	3	3		
Соль	0,8	0,8		
Масло растительное	3	3		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>130</b>		

### Технология приготовления

Крупу промывают, сначала теплой водой, а затем горячей водой. Засыпают в подсоленную кипящую воду и варят 10 мин. После чего добавляют сахар, соль и варят кашу до готовности. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. Температура подачи 65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Зёрна полностью разварившиеся

**Цвет:** Желтоватый

**Вкус:** В меру сладкий и соленый с привкусом растительного масла

**Запах:** Пшенной каши в сочетании с маслом растительным

**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,5	3,5	18,2	114	0,00

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда **Каша рисовая на воде с тыквой с маслом растительным**

Рецептура № 303 \_\_\_\_\_ колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа рисовая	29	29		
Тыква	65	46		
Вода питьевая	66	66		
Сахар	3	3		
Соль	0,7	0,7		
Масло растительное	3	3		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>130</b>		

### Технология приготовления

Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена и семенную мякоть, нарезают мелкими кубиками, закладывают в кипящую воду, добавляют соль, сахар и нагревают до кипения. Затем всыпают перебранный и промытый рис и варят помешивая при слабом кипении. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. Температура подачи 65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Тыква нарезана мелкими кубиками, зёрна крупы полностью разварившиеся

**Цвет:** Риса - белый, тыквы - оранжевый

**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом тыквы

**Запах:** Рисовой каши в сочетании с тыквой и маслом растительным

**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,1	2,3	23,1	122	0,60



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Каша рисовая жидкая на воде с маслом растительным

Рецептура № 311 колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Крупа рисовая	16	16	
Вода питьевая	126	126	
Сахар	3	3	
Соль	0,8	0,8	
Масло растительное	3	3	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>180</b>	

### Технология приготовления

В кипящую воду всыпают перебранную и промытую крупу рисовую, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. Температура подачи 65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся

**Цвет:** Белый

**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с привкусом растительного масла

**Запах:** Рисовой каши в сочетании с маслом растительным

**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,8	4,0	15,1	100	0,00

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Каша "Янтарная" с яблоками на воде с маслом растительным

Рецептура № 305 колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур \_\_\_\_\_ для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа пшено	20	20		
Вода питьевая	91	91		
<b>Масса каши</b>		<b>105</b>		
Вода питьевая	16	16		
Сахар	4	4		
<b>Масса сиропа</b>		<b>19</b>		
Яблоки свежие	26	18		
<b>Масса припущенных яблок с сиропом</b>		<b>29</b>		
Масло растительное	3	3		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>130</b>		

### Технология приготовления

Подготовленную крупу заливают горячей водой и варят. Свежие яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнёзда, нарезают кубиками, заливают сиропом и припускают. В вязкую кашу добавляют припущенные яблоки. Массу тщательно перемешивают, доводят до готовности при слабом нагреве с закрытой крышкой. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. **Для приготовления сиропа** сахар растворяют в горячей воде, проваривают 10-12 мин и процеживают. Температура подачи 65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Консистенция вязкая, однородная, зерна мягкие, с наличием кусочков яблок

**Цвет:** Светло - кремовый

**Вкус:** В меру солёный, с привкусом яблок и растительного масла

**Запах:** Пшеничной каши с ароматом яблок

**Консистенция:** Каша на тарелке держится горкой

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,1	2,9	20,7	117	0,20

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда **Каша ячневая жидкая на воде с маслом растительным**

Рецептура № 311 **колонка**

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Крупа ячневая	16	16	
Вода питьевая	120	120	
Сахар	3	3	
Соль	0,7	0,7	
Масло растительное	3	3	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>130</b>	

### Технология приготовления

В кипящую воду всыпают перебранную и промытую крупу ячневую, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. Температура подачи 65°С.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся

**Цвет:** Светло - коричневый

**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с привкусом растительного масла

**Запах:** Ячневой каши в сочетании с маслом

**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,0	3,5	13,8	95	0,00