

ПРИМЕР технико-технологической карты

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: Суп молочный с крупой

Номер рецептуры: 170

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто о, г	Нетто о, г	Брутто о, г	Нетто о, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	135	135	180	180
Вода	23	23	31	31
Крупа рисовая, манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес»	9	9	12	12
Или ячневая, гречневая, перловая, пшено	12	12	16	16
Сахар	1,5	1,5	2	2
Масло сливочное	0,75	0,75	1	1
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг
-------------	------------	----------------	-------------------------------------	-------------------

Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,32	4,97	13,71	117	0,88
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
4,32	4,97	13,71	117	0,88

### **Технология приготовления**

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленные крупы, хлопья овсяные «геркулес» не промывают.

Рисовую, гречневую крупу, хлопья Геркулес варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Манную крупу предварительно просеивают, подсушивают, всыпают в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности. Готовый суп заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи ниже 65° С.

### **Требования к качеству**

Внешний вид: крупа хорошо набухла, не разварена.

Консистенция: круп мягкая, супа - жидкая.

Цвет: белый.

Вкус: сладковатый.

Запах: кипяченого молока.

**ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКА**

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, средне температурные и низкотемпературные холодильные шкафы, весы , стол для выдачи продуктов ,термометры для измерения температуры и влажности воздуха, наличие естественной системы вентиляции воздуха
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, картофеле очистительная машины , моечные ванны, раковина для мытья рук, наличие естественной системы вентиляции воздуха
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, средне температурный холодильный шкаф (обеспечивающий возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод, бактерицидная, крепление с установкой разделочного инвентаря, установка для обеззараживания воздуха , моечная ванна для повторной обработки овощей, неподлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук.
Цех первичной обработки	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы, овощи, фрукты)-не менее четырех, контрольные весы, электро мясорубка , колода для разрубка мяса, моечные ванны, крепление с установкой разделочного инвентаря ,наличие естественной системы вентиляции воздуха, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой(жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, мясорубка МИМ, блендер погружной ,электрокотел, контрольные весы, мармитная линия ,наличие естественной и принудительной системы вентиляции воздуха, раковина для мытья рук
Цех по обработке яйца и птицы	Разделочные столы не менее 2штук,моечная ванна4шт.,раковина для мытья рук.
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная для мытья кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук.
Моечная для обработки тары после п/о	Моечная ванна ,наличие подводки горячей воды с помощью гибкого шланга и душевой насадки.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 5

### Проведение оценки анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в складах пищевых продуктов и последующей передаче на пищеблок МБДОУ № 8 «Иволга»

<i>Оценка поставщиков поступающей продукции</i>	Подразумевает запрос и хранение подтверждающих документов о соблюдении необходимого уровня безопасности
<i>Транспортировка</i>	Подразумевает использование спец. транспорта: правильное температурное сопровождение, товарное соседство, наличие Медицинской книжки у водителя-экспедитора
<i>Процедура получения сырья</i>	Подразумевает целостность упаковки; наличие маркировки; наличие сопроводительной документации.
<i>Оценка качества поступающего сырья</i>	Подразумевает периодический контроль качества выполняемый сторонними лабораториями.

## Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

(Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32

"Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения")

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

*Требования к перевозке и приему  
Пищевых продуктов в образовательных дошкольных учреждениях*

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.
3. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемыми или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.
4. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.
5. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.
6. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

## График приема пищи в МБДОУ № 8 «Иволга»

### Завтрак:

- 8.20 - 8.50 – ясельная группа;
- 8.25 – 8.45 – первая младшая группа;
- 8.20 – 8.45 – средняя группа;
- 8.15 – 8.40 – подготовительная группа.

### Второй завтрак:

- 10.00 - 10.10 – ясельная, первая младшая, средняя группы;
- 10.10 – 10.20 – подготовительная группа.

### Обед:

- 11.35 – 12.10 – ясельная группа;
- 11.50 – 12.20 – первая младшая группа;
- 12.00 – 12.30 – средняя группа;
- 12.10 – 12.40 – подготовительная группа.

### Полдник:

- 15.25 - 15.50 – ясельная группа;
- 15.25 – 15.45 – первая младшая группа;
- 15.20 – 15.40 – средняя группа;
- 15.20 – 15.35 – подготовительная группа.

### Ужин:

- 17.20 - 18.00 – ясельная, первая младшая группы;
- 17.25 – 18.00 – средняя, подготовительная группы.

### График выдачи готовых блюд в МБДОУ № 8 «Иволга»

<i>группа</i>	<i>завтрак</i>	<i>2 завтрак</i>	<i>обед</i>	<i>полдник</i>	<i>Ужин</i>
<i>ясельная</i>	<i>8.30</i>	<i>10.00</i>	<i>11.40</i>	<i>15.20</i>	<i>17.20</i>
<i>2 младшая</i>	<i>8.25</i>	<i>10.00</i>	<i>11.50</i>	<i>15.20</i>	<i>17.25</i>
<i>Старшая</i>	<i>8.20</i>	<i>10.00</i>	<i>12.00</i>	<i>15.20</i>	<i>17.30</i>
<i>Подготовительная</i>	<i>8.15</i>	<i>10.00</i>	<i>12.10</i>	<i>15.20</i>	<i>17.35</i>

## ПРИЛОЖЕНИЕ № 9

### Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий

Внутренний мониторинг питания	Внешний мониторинг питания
<p>Ежедневно:(бракеражная комиссия)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-осмотр внешнего вида блюда;</li><li>-консистенции;</li><li>-соотношение с ТТК;</li><li>-органолептическая оценка (вкус, цвет ,запах)</li></ul>	<p>Ежедневно: путем контроля с оформлением документа( чек-лист)</p>
<p>1 раз в неделю :(рабочая группа ХАССП) проводит:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-осмотр внешнего вида блюда;</li><li>-консистенции;</li><li>-соотношение с ТТК;</li><li>-органолептическая оценка(вкус,цвет,запах);</li><li>-оценку по взвешиванию;</li><li>-подаче блюда,приему пищи</li></ul>	<p>1 раз в неделю:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-осмотр внешнего вида блюда;</li><li>-консистенции;</li><li>-соотношение с ТТК;</li><li>-органолептическая оценка (вкус, цвет,запах);</li><li>-оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи</li></ul>



# ПРИЛОЖЕНИЕ №10

## Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции

№	Дата проведения уборки	Наименование объекта, подлежащего дезинфекции	Площадь	Наименование дезинфицирующего средства, концентрация	Количество израсходов. препарата	Роспись ответственного за выполнение работ

Область применения и объект очистки	Периодичность мойки	Способ применения	Наименование средства и концентрация рабочего раствора
Мытье рук	Многократно: перед тем, как приступить к работе, во время работы, после посещения санитарных комнат, принятия пищи.	<p>1. Тщательно намыливаете руки (кисти, запястья) не менее чем 2 минуты. Ополосните под проточной теплой водой.</p> <p>2. Просушите руки электрополотенцем или бумажной салфеткой</p> <p>3. Нанесите на влажную кожу обеих рук в количестве 5 мл дезинфицирующего средства. Обрабатывают раствором в течение 1 минуты, затем тщательно смывают проточной водой.</p>	<p><u>Мыло</u> хозяйственное, туалетное жидкое.</p> <p><u>Дезинфицирующий раствор</u></p>
Обработка полов производственных помещений	Каждую смену перед окончанием работы	<p>Предварительная очистка – удаление мусора путем выметания, вытирания или предварительной промывки.</p> <p>Основное мытье.</p>	<p><u>Приготовление 1,0 % раствора кальцинированной соды (Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>)</u></p> <p><b>100 г Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub> на 10 л воды</b></p>
Обработка технологического оборудования	Каждую смену после окончания работы	Наружные металлические поверхности оборудования после механической очистки. Затем протирают сухой ветошью.	<u>Специальными моющими и дезинфицирующими средствами, имеющими сертификаты соответствия</u>
Уборка бытовых	Ежедневно, согласно	Панели, плинтуса бытовых помещений - протирка	<u>Специальными моющими и</u>

<p>помещений (раздевалок, кабинетов), лестниц, коридоров бытового корпуса.</p>	<p>установленному графику</p>	<p>влажными салфетками без ворса. Протирка мебели, подоконников бытовых помещений, перил лестничных проёмов влажной салфеткой без ворса. Промывка полов и лестничных пролётов.</p>	<p><u>дезинфицирующи</u> <u>ми средствами,</u> <u>имеющими</u> <u>сертификаты</u> <u>соответствия</u></p>
<p>Обработка душевых кабин, санитарных комнат, санитарно-технических приспособлений (раковин, унитазов)</p>	<p>Ежедневно, согласно установленному графику</p>	<p>Обработка санитарно-технических приспособлений (промывка, дезинфекция) Панели, плинтуса санитарных помещений - протирка влажными салфетками без ворса. Протирка, подоконников бытовых помещений, проёмов влажной салфеткой без ворса. Промывка полов.</p>	<p><u>Специальны</u> <u>ми</u> <u>дезинфицирующи</u> <u>ми средствами,</u> <u>имеющими</u> <u>сертификаты</u> <u>соответствия</u></p>

# ПРИЛОЖЕНИЕ №11

Меню приготавливаемых блюд  
(согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							